

CULTURA DE LA SIDRA EN EL BIDASOA



KOLDO ORTEGA



1a Edición 2026

© Edición: ARMA PLAZA Fundazioa, 2026

© Textos: Koldo Ortega (coordinación), Asier Agirresarobe,
Atocha de Alós, Xabier Alberdi, Imanol Amestoy,
Valentín de Céspedes, Luis del Barrio, Pascal Mitxelena,
Lourdes Odriozola, Oihana Rekalde y Josu Tellabide, 2026

© Portada: Matías Guilló, 2026

© Fotografías: Matías Guilló y Josetxo Riofrío

Corrección ortotipográfica: Miriam Villares

Traducción: LUMA

Colaboraciones: Pía Alkain, Sagrario Arrizabalaga, Miren Ayerbe,
María Jesús Berrotaran, Xabier Castro, Jesús Cuenca, Ana Galdos,
Xabier Gojenola, Matias Guilló, Juan Pablo Huércanos,
Mikel Jauregi Berrotaran, Xabier Kerexeta, Juan Carlos Mora,
Xabier Sagarzazu y Juanma Sarasola

ISBN: 978-84-09-83116-6

Depósito Legal: LG D 834-2026

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total
o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático,
ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio
(electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros)
sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright.
La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra
la propiedad intelectual

La Editora no se hace responsable de los conceptos y opiniones
vertidos en este libro por los autores y colaboradores



*A todas las personas del país del Bidasoa
que convirtieron la sidra en cultura*



*Lagar (Homenaje al lagar o Lagar de Aintza), Remigio Mendiburu. 1965. Foto Kruz.
Archivo familia Mendiburu.*

ÍNDICE

PRÓLOGO	5	7. LA MANZANA DE SIDRA EN GIPUZKOA	57
<i>por Igor Enparan Araneta</i>		<i>por Pascal Mitxelena y Koldo Ortega</i>	
INTRODUCCIÓN	7	7.1. La sidra foral	58
<i>por Koldo Ortega</i>		7.2. Motín en Oiartzun por la sidra	58
1. CULTURA-BIDASOA-SIDRA	9	7.3. Defensa épica de la sidra	59
<i>por Koldo Ortega</i>		7.4. Sidra en Gipuzkoa hace 1000 años	60
1.1. Bidasoa	11	7.5. Un presente futuro	61
1.2. Sidra	18	8. LA SIDRA EN EL BIDASOA	67
2. LA SIDRA EN LA TIERRA	21	<i>por Xabier Alberdi Lonbide</i>	
<i>por Koldo Ortega</i>		8.1. La cultura de la sidra en el Bidasoa	67
2.1. Cultura mítica de la manzana	21	9. LAGARES NAVARROS EN EL BIDASOA	71
2.2. En busca de los orígenes	23	<i>Asier Agirresarobe, Luis del Barrio y Josu Tellabide</i>	
3. SIDRA Y MANZANA EN EUSKAL HERRIA: CONEXIONES INTERNACIONALES	27	9.1. Relación de lagares	71
<i>por Pascal Mitxelena</i>		9.2. Caserío Leku-eder en Bera	80
3.1. Unos apuntes previos	27	9.3. Un txotx a la vieja usanza en el lagar de Gamioxarrea	80
3.2. Cómo nos han visto los autores antiguos	27	10. LAGARES EN IRUN	83
3.3. Presencia vasca en el continente americano antes de 1492	32	<i>por Koldo Ortega</i>	
4. LA SIDRA EN EUSKAL HERRIA	35	10.1. Datos históricos	83
<i>por Koldo Ortega</i>		10.2. Listas de sidrerías	86
4.1. Cómo y cuándo llega la manzana al País Vasco	35	10.2.1. Migeltxo Martiarena	86
4.2. Entre el vino y la sidra	36	10.2.2. Juanma Sarasola	87
4.3. Sagarra ('Manzana')	37	10.2.3. Antonio Aranburu Peluaga	95
4.4. Primeros textos históricos	39	10.3. Desfile en la Euskal Jira	102
4.5. Textos sidreros escogidos	39	10.4. La sidra republicana	103
4.6. Caseríos lagar en Gipuzkoa	42	10.5. Los lagares de Beraun	103
5. LA SIDRA Y EL MAR	45	10.6. Guerra contra el muérdago	105
5.1. La Sidra y el Mar	45	10.7. Lagar antiguo en San Marcial: Aginaga baserria (Meaka)	107
<i>por Lourdes Odriozola Oyarbide</i>		10.8. El caserío Aranburu: el futuro de un pasado	108
5.2. Sidra protectora de los Marinos Vascos	47	Notas sobre el linaje y la casa de Aranburu	108
<i>por Koldo Ortega</i>		<i>por Valentin de Céspedes y Atocha de Alós</i>	
6. LA MUJER Y LA SIDRA	51	10.9. El proyecto Sagarrek	115
<i>por Koldo Ortega</i>		<i>por Oihana Recalde</i>	
6.1. Exposición: la mujer en el mundo de la sidra	51		
6.2. Textos históricos femeninos	53		

11. LAGARES EN HENDAIA	119
<i>por Imanol Amestoy</i>	
11.1. Manzanal en el Dominio de Abbadia	119
11.2. Kupela sagardotegia	120
12. LA SIDRA EN HONDARRIBIA	123
<i>por Koldo Ortega</i>	
12.1. Nuestra Señora de la Asunción y del Manzano	123
12.2. Hipótesis arqueológica	125
12.3. El binomio txakoli/sidra	126
12.4. Datos históricos en la Edad Moderna	128
12.5. La ordenanza de Felipe V (1701)	131
12.6. Lagares antiguos de Hondarribia	133
<i>por Asier Agirresarobe y Josu Tellabide</i>	
12.6.1. Lagar en caserío Erromeronea	134
12.6.2. Lagar en villa San Antonio	137
12.7. Cosecheros y sidrerías en Hondarribia en el siglo XIX	138
12.8. Industria sidrera: 1900-2026	141
12.8.1. Manzanas, manzanales, lagares y sidrerías (Máximo Sagarzazu)	144
12.8.2. Relación de sidrerías (Florentino Portu)	146
12.8.3. Planta de fabricación de sidra en Hondarribia	148
12.8.4. Serafin Sagarzazu Sagarzazu	148
12.8.5. Caserio Kamio txiki	150
12.8.6. Caserio Zigarroa	151
12.8.7. Las sidrerías Bekoerrotta y Ardoka	152
12.8.8. Casa Zoriona etxea	153
12.8.9. Higeralde sagarlekua	153
12.8.10. Vivero de manzana en Hondarribia	154
13. RECUERDOS, TESTIMONIOS, CURIOSIDADES Y ANÉCDOTAS	157
<i>por Koldo Ortega</i>	
13.1. Luis Mariano: cantor en las sidrerías	157
13.2. El desaparecido apuru	159
13.3. Etimología de zizarra	159
13.4. La sidra de la inmortalidad	161
13.5. Venta de sidra	162
13.6. Dos curiosidades	167
13.7. La sidrería y sus catedráticos	168
13.8. Historias vivas sidreras	170
13.9. La sidra vasca alabada en el New York Times	170
13.10. Cátedra de la sidra de Asturias en la Universidad de Oviedo	171
13.11. Reconocimiento Internacional de la sidra de Gipuzkoa	171
14. LA SIDRA EN NUESTROS DÍAS: BODAS DE PLATA DE LA SIDRERIA OLA	175
<i>por Koldo Ortega</i>	
14.1. Variedades actuales de manzana en Ola	176
14.2. La sidrería ola: tiempo y espacio	178
14.3. El factor humano	179
14.3.1. Iñaki Bengoetxea Aizpiolea	179
14.3.2. Xabier Sagarzazu	180
14.3.3. Mañu de la Puente	181
14.3.4. Asier Perez-Karkamo	181
14.4. Ola: sidrería viva	184
14.4.1. Ola: Euskal sagardoa	184
14.4.2. El pasado presente	186
14.4.3. Día de la sidra (1 de octubre de 2023)	186
14.4.4. Apertura de la temporada: txotx (21 de enero de 2024)	187
14.5. Sidra, bertsolaris y la trainera Ama Guadalupekoa	188
14.6. Ola, 25 años: pasado y futuro ahora	190
15. FUENTES CONSULTADAS	197
<i>por Koldo Ortega</i>	
15.1. Escritas: libros, periódicos y revistas	197
15.2. Digitales	200
15.3. Archivísticas	201
15.4. Apéndice documental	201
15.5. Catálogo de piezas relacionadas con la cultura de la sidra en Gordailua (Irun)	210
<i>por Asier Agirresarobe</i>	

Sagardotegiyak

*Gipuzkoa'ko mendi ta ibarrak
dira txit ikusgarriak,
apaingarritzat bizkar gañetan
azalduaz basarriak,
soro askotan lorez beteak
uda-berrin sagastiak,
gero udaran sagar jario
daudelaz ugoitz guziok.*

*Sagarra degu Euskalerrian
zugaitzetan maiteena,
ortik bai dator erari goxo
geienak maite deguna,
neurritz eranda barrena pill-pill
alaiki jartzen deguna,
gure eztarria legor badago
auxe bai dala gauz ona.*

*Ondarribi'n ta, emen Irun'en
gu gazte giñan orduan,
Kupeltegiak ugari nun nai
neskatx bat kupen onduan,
sagardo garbi txinpart jario
artuaz bere eskuan...
irri-far goxoz eskeintzen zuten
pozik eraten genduan.*

*Kea jario txoko batean
arrai prexkuak erretzen,
su bazterrean txanda begira
askotan giñan egoten,
jan ta eranaz alai jarririk
gero bertzuak kantatzen...
gaurko gazteak, geienak beintzat
zine'ra zaizkigu juaten.*

*Bi edo iru sagardotegi
besterik ez da gaur emen
ta Ondarribi'n orain artian
ez dira asi zabaltzen,
agintariak ez badigute
errextasunik ematen,
oso bildur naiz oitura zar au
laixter galduko ote den.*

Juan Baxurko Ansola

PRÓLOGO

La sidra no es solo una bebida. Es cultura, es memoria y es comunidad. Así lo he vuelto a sentir al leer esta obra nacida de las manos y la mirada de Koldo Ortega. Conozco al autor desde hace años, y ello me permite afirmar que este libro no es fruto de la casualidad: es el resultado de una larga dedicación, de la observación, de la investigación, de innumerables conversaciones y, sobre todo, del amor por la tierra, por la gente y por la cultura de la sidra que ha unido históricamente las orillas del Bidasoa.

Este libro no es una simple recopilación de datos técnicos sobre la sidra. Es la crónica de una cultura. Un relato que entrelaza historia, valor humano e identidad colectiva de la sidra del Bidasoa. Los documentos y las fuentes están tratados con rigor, pero siempre desde la experiencia vivida, desde la palabra de las personas y desde la memoria compartida. Ahí reside, a mi juicio, una de las grandes fortalezas de esta obra.

Koldo Ortega trata la sidra como sujeto, no como simple objeto de estudio. La sidra es fruto del trabajo, pero también eje del ocio, de las relaciones sociales y de la transmisión cultural. Ese recorrido que va del manzanal a la kupela, de la kupela a la mesa y de la mesa a la comunidad, aparece reflejado con gran acierto a lo largo de todo el libro. Además, este trabajo ha sido posible gracias a numerosas colaboraciones, tanto de especialistas como de personas vinculadas al mundo de la sidra. Sus aportaciones han enriquecido contenidos y han contribuido a aportar su visión sobre el mundo de la sidra. La riqueza de miradas y enfoques convierte este trabajo en una aportación plural, rigurosa y profundamente arraigada en nuestra cultura.

El Bidasoa, además de río, ha sido históricamente frontera y puente. Ha unido a los pueblos de sus orillas y ha marcado profundamente sus modos de vida. Hondarribia, Irun, Hendaia, Bera y los pueblos del entorno no pueden entenderse sin la manzana y sin la sidra. Este libro muestra esa relación de forma profunda y documentada.

Hondarribia ocupa un lugar destacado en la obra. La presencia histórica de la sidra en nuestra ciudad, su simbolismo religioso, los antiguos lagares, las huellas de la industria y el recorrido actual de la sidrería OLA aparecen descritos con detalle. OLA no es solo una sidrería: es un puente entre pasado y futuro, el lugar donde la manzana ha sustituido al hierro sin perder la esencia del trabajo y la transformación.

El libro aborda también la dimensión social, simbólica y cultural de la sidra. Su vínculo con la txalaparta, el papel del arte y la bertsolaritza, así como la presencia histórica de la mujer, tantas veces invisibilizada, encuentran aquí su espacio. Quedan abiertas, además, preguntas necesarias para nuestro tiempo, como la perspectiva de género o el impacto de la turistificación de las sidrerías.

Esta obra no es un ejercicio de nostalgia. Es una lectura del pasado hecha desde el presente y mirando al futuro. Porque solo a través de la memoria podemos comprender quiénes somos y hacia dónde queremos ir. Este libro contribuye, sin duda, a ello: pone en valor nuestras raíces, nuestro patrimonio, y ofrece a las nuevas generaciones un legado sólido y significativo.

Para mí es un honor firmar este prólogo. Honor por poder reconocer públicamente el trabajo de Koldo Ortega, y honor por ser testigo de esta parte tan valiosa de la cultura del Bidasoa. Esta obra ha recibido el tratamiento que merecía: rigor académico, sensibilidad cultural y una profunda humanidad.

El lector no encontrará aquí solo información. Hallará memoria, emoción y, en muchos momentos, su propio reflejo. Como un buen trago de sidra, es una lectura que refresca en el primer instante y deja un poso largo y duradero.

Igor Enparan Araneta,
Alcalde de Hondarribia
y Presidente de ARMA PLAZA Fundazioa



INTRODUCCIÓN

Este autor, historiador de vocación y formación, afincado en la desembocadura del Bidasoa, se encontró con el reflejo de la manzana en las aguas del río. Cayó en la tentación y convirtió manzana, sidra y Bidasoa en una triunidad objeto y objetivo de investigación histórica.

Con el fin de contar la historia como una historia poliédrica, bien asentada y con buenas bases, conocedor de las diferentes formas de narrar la historia, recurrió a colaboradores fiables y confiables en busca de aportaciones necesarias para complementar y completar el libro. Ello ha hecho que el autor en este libro sea más coordinador del mismo.

La esencia del libro se fundamenta en la cohesión, articulación y acoplamiento de dichas aportaciones, elaboradas desde una metodología académica con notas a pie de página, hasta otras donde las citas y documentos, siempre referenciadas en las fuentes del libro, se entrelazan en el texto, con el fin de aligerar la lectura.

El libro que tienes en tus manos, interesado lector, trata de ser un libro coral y polifónico. Es decir, un libro hecho a coro, cuyos diversos sonidos se ponen al servicio de la cultura de la sidra en torno al Bidasoa.

El autor intuye que la historia «científica» puede cambiar nuestra mirada del presente y sabe que la cultura de la sidra en el Bidasoa es un legado vivo, tejido a lo largo de generaciones, donde la tradición, el paisaje y las personas se entrelazan de forma inseparable. Por ello, este trabajo no habría alcanzado su forma actual sin la valiosa colaboración de diversos autores y especialistas. Sus conocimientos, investigaciones y perspectivas

han contribuido de manera esencial a enriquecer estas páginas, aportando profundidad y rigor a los distintos aspectos que aquí se abordan.

En la página de créditos o página legal del libro se encuentra el elenco de los autores de textos, especificando sus aportaciones en el índice del libro, además de los diversos colaboradores a quienes se agradecen sus aportaciones escritas y artísticas, tanto en pinturas como en fotografías.

Todos los materiales aportados han sido presentados a los técnicos, quienes los han corregido y seleccionado hasta diseñar el libro que está ahora en tus manos. Gracias también a los patrocinadores que aparecen en el libro.

La cooperación de todos ellos, donde tal vez falte alguien, hacen que el libro sea también sinérgico, esto es, cada uno ha dedicado su energía, junto a la de los demás, a aportar sus dominios al servicio de la cultura sidrera. Este libro es, en buena y gran medida, también suyo.

Ahora bien, en esta introducción al libro, obra de tantas personas necesarias para su realización, falta un elemento clave: tú, amigo lector. Tú también formas parte de este libro a cuya lectura he tratado de conducirte. ¡Quedamos todos en tu compañía!

Koldo Ortega



CULTURA BIDASOA SIDRA

Penetrar en el mundo de la sidra en el País Vasco es profundizar en una de las raíces más sutiles que alimentan la cultura, viva y vivida, vasca. Ahora bien, dentro del País Vasco, en este libro nos centramos en el País del Bidasoa, entidad geográfica y humana bañada por las aguas del río Bidasoa.

Cultura es palabra derivada del verbo latino «colere»: 'cultivar'. Ahora bien, de entre las muchas definiciones de la palabra cultura, en este libro trataremos del cultivo de la manzana convertida, gracias al saber hacer de nuestros antepasados, en cultura. Esta cultura de la sidra, complemento de la naturaleza, formaba parte de la vida diaria en este espacio bidasotarra a través de un tiempo lejano y largo, presente, en menor medida, todavía entre nosotros. El libro viene a testimoniar y recordar lo que una vez fue la cultura de la sidra en aquellas sidrerías, lugares de aquella historia de sensaciones y emociones.

Los sorbos de sidra eran sorbos de vida para nuestros ancestros, congregados de manera mágica alrededor del sonido del instrumento emblemático vasco: la txalaparta.

¿Sabías que el origen de la txalaparta está íntimamente vinculado a la cultura de la sidra? Según Fernando Galvano, Jorge Oteiza, en su tentativa por un nuevo renacer de la cultura que anima su célebre ensayo *Quosque tandem...!* (1963), interpretaría la txalaparta como icono, índice y símbolo de una cultura vasca por renacer en un contexto franquista: «La txalaparta es un ritmo primitivo, ritual, que aún se conserva, casi perdido, en algún lugar guipuzcoano, que sirve para avisar en el campo que ya ha concluido la elaboración de la sidra en ese determinado lugar».

La idea creativa de Oteiza se convirtió en palabra y en escultura de la mano del hondarribiarra Remigio Mendiburu. Primero en palabra:

Txalaparta, tablón de fresno horizontal, música de trabajo, sudor, manzana, cansancio, respiro, comunicación en el valle, en el bosque, la cañada y el Más Allá.

Fiesta, liberación del trabajo, ritmo perdido en el caserío, ritmo de ayer... Txalaparta, susurro viejo, madero a los vientos de siempre.

Y después, o tal vez a la vez, en escultura, el arte en madera:



Txalaparta, Remigio Mendiburu. Escultura en madera, 86 × 430 × 68. Colección San Telmo Museoa.

Escultura que pasó a ser un emblema cultural también al convertir la silueta de *Txalaparta* en el icono del movimiento popular *ez dok amairu*, gracias al logo dibujado por Néstor Basterretxea.

Treinta años después, una réplica en bronce, producida por la Diputación Foral de Gipuzkoa, se instaló en 1995 en la campa trasera del Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe, ubicada en el monte Jaizkibel. A decir verdad, según los expertos, Juan Pablo Huércanos y Fernando Galvano, la fecha de la placa en el suelo, en primer término, de 1961, se debe cambiar a 1965.



La escultura Txalaparta se ubica en la campa del santuario de Guadalupe.

La cultura sidrera pertenece al patrimonio material e inmaterial de los pueblos, patrimonio que, en los pueblos bañados por el Bidasoa, se convierte en matrimonio, creando un vínculo en la base de la identidad social de los ribereños del río Bidasoa. Las familias de estos pueblos se reunían en las labores de poda, recogida, elaboración y degustación de la sidra. La cultura sidrera ha calado en las orillas de los pueblos bidasotarras hasta el punto de formar parte de su idiosincrasia presente, percibiéndose como un hilo invisible que une pasado y futuro.

Si hoy, en pleno siglo XXI, seguimos indagando en el mundo de la sidra, será porque algo tendrá que ver con nosotros. En efecto, el objetivo de este libro, además de intentar aportar algo nuevo al mundo actual de la sidra, es conectar contigo, viviendo en tus antepasados, para quienes la sidra dio algo de chispa a sus vidas. Si contamos el ayer es con el fin de comprender el hoy, esto es, estar contigo aquí y ahora para que entres en tu historia. Ahora bien, ¿cómo conectar con las emociones en torno a la sidra?

Lo ya escrito y descrito sobre la sidra es abundante y enriquecedor, pero no es este el sitio para repetirlo, sino el envite a los lectores a que lo conozcan a la vez que aportar algo nuevo al fondo y forma de presentar un nuevo libro. Por supuesto que el libro, escrito desde el ámbito académico, está elaborado a partir de la metodología científica de la historia, pero presentado de una manera amable, digerible y útil a los lectores.

A través de nuestros sorbos de sidra actuales, tratamos de construir la memoria de los antepasados haciendo presentes aquellos pasados vividos y, tal vez, olvidados, como puerta de entrada a nuevas aportaciones.

El libro nos ofrece la posibilidad de contar la historia *in situ*, desde el Bidasoa, donde la cultura de la sidra está entrelazada con la propia Historia con mayúscula. Por ello, en este libro se aportan documentos que, con todo el lujo posible de detalles, tratan de cubrir las lagunas existentes y, a la vez, descubrir la importancia de la sidra en torno al Bidasoa. Se han tenido en cuenta como fuentes documentales, además de nuestros archivos, el periodismo de la época, que, realizado en directo, con el paso de los años se ha convertido en historia, patrimonio y cultura.

En el libro se recogen toda una serie de recuerdos, narraciones y pequeñas historias personales, guardadas en la memoria, que son, sin dudarlo, las que van cons-

tituyendo la *cuba* de esa historia que nos acerque a nuestra cultura. Las aportaciones escritas se respetan como testimonios dignos de ser *plagiados* e introducidos en las páginas de este libro. A partir de ello, más que conocimiento lo que se intenta es reconocimiento a lo aportado. El libro prioriza las aportaciones de personas confiables, referentes necesarios para la cultura bidasotarra. De ahí que el libro sea coral y poliédrico.

El factor diferencial del libro consiste en situar la sidra como sujeto de actuación antes que como objeto de estudio académico. La finalidad es subjetivar la sidra en esta *fallida* república del Bidasoa barojiana.

En este libro sobre la cultura de la sidra se dedica un capítulo introductorio a la misma palabra *sidra/sagardoa* tanto en su vertiente lingüística como mitológica, literaria e histórica. A partir de la palabra, se considera la sidra en sus posibles orígenes en el mundo y en el País Vasco, sobre todo, en Navarra y Gipuzkoa, en el entorno del río Bidasoa. De propina, nos centramos en la sidrería Ola, donde, todavía hoy en día, podemos vincularnos a la cultura de la sidra en su totalidad: plantación del manzano, recolección del fruto, elaboración y degustación de la sidra.

Tal vez, por ser la idea original, se da más dedicación dentro de la cultura de la sidra en el Bidasoa a Hondarribia, donde se olfatea un no sé qué con la manzana hasta el punto de convertirse la cultura en culto en la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción y del Manzano.

Esta será nuestra historia: no conocimiento de tiempos pasados, acompañados de más o menos números, sino testimonio de lo vivido en otros tiempos, a través de las emociones saboreadas, pues, como dice Urkiri Salaberria: «La parte emocional de las comidas (bebidas) es tan importante como el número de grasas y calorías. No somos máquinas a falta de carburante, somos personas que necesitamos alimentarnos en el aspecto físico-químico, vivencial y convivencial».

Aquellas sidrerías cumplían una labor tal de socialización que, sin lugar a dudas, lo eran también de aprendizaje para la vida. Así lo reflejó el bertsolari Juan José Udarregi al cantar a plena voz: «gure kolejiyuak / sagardotegiak» ('nuestros colegios / las sidrerías'). Ahí, en la palabra *sagardotegia*, tenemos el taburete de las tres patas de este libro: *sagar* ('manzana'); *sagardo* ('sidra'); *sagardotegi* ('sidrería').

¿Por qué, hoy en día, el mundo de las sidrerías casi ha desaparecido de Hondarribia? Tendremos que em-

prender el camino de ida y vuelta para poder responder a la pregunta que palpita en el ambiente: ¿cómo hemos llegado a esto?

Es pertinente resaltar que la sidrería OLA Sagardotegia, instalada en el lugar de aquella ferrería de antaño, donde el fuego sacaba chispas al hierro, mantiene esa chispa encendida en la comarca gracias a las chispas de la sidra. Hoy en día, tras cumplir sus bodas de plata, OLA simboliza la unión de pasado y futuro gracias al trabajo de transformar el producto de la tierra, antes hierro y hoy manzana, en productos útiles en la supervivencia humana, utilizando la técnica precisa, siempre renovada y actualizada. En el hoy de la sidrería se percibe aquel pasado, donde el hierro ha sido reemplazado por la madera de las barricas. De hoy atrás y de atrás al hoy, tratando de entrelazar las dos líneas que se manifiestan en la actual OLA: pasado y presente, abierto al futuro.

El conocimiento del mundo de la sidra contribuye a descubrir los trabajos y vivencias de nuestros antepasados, cuyas vidas de asueto pivotaban en torno a las sidrerías, mundo fundamentalmente dominado por la presencia masculina. Hoy en día, la presencia femenina en la cultura de la sidra, tanto en la producción como en la degustación, va haciéndose visible, pero en la historia no ha sido así. De ahí que, en la medida de las posibilidades documentales, se desarrolla el papel de la mujer en esta cultura, pero seguimos con la pregunta, tan justa y de moda entre nosotros: ¿cómo tratar este tema y otros desde la perspectiva de género?

¿Cómo podemos entender a las personas y los acontecimientos del pasado en su contexto? El pasado no desaparece y siempre está en el presente, a veces, invisible y, otras, como en el caso de la sidra, de manera manifiesta, tan manifiesta que la situación actual del mundo de las sidrerías, en Astigarraga y Hernani sobre todo, llega a preocupar por el desmadre actual que ha dado lugar a la turistificación de las sidrerías.

1.1.-

BIDASOA

Si bien es verdad que la sidra es la protagonista de este libro, también lo es que todo sucede en torno al Bidasoa. Es tal la conexión de la cultura de la sidra con el entorno del Bidasoa que supera en la cultura gastronómica al mismo salmón.

El río recibe los tres tratamientos lingüísticos: femenino en francés: «la Bidassoa»; masculino en castellano: «el Bidasoa»; y neutro, sin género, en euskera: «Bidasoa», tal vez, masculino y femenino a la vez. Lo cierto es que son tres los idiomas que abarca el río: vasco, castellano y francés, y a lo largo de los años ha presenciado los encuentros y desencuentros entre labortanos, guipuzcoanos y navarros. Río como puente de unión de todos estos vascos, dedicados a la mar, al caserío, a la industria ferrona y, hoy, al turismo.

Ahora bien, la palabra *bidaso*, según el diccionario de Azkue, significa ‘riachuelo en general, corriente de agua’, así lo recogió en los pueblos de Etxalar y Lesaka y añade: «De aquí sin duda viene el nombre propio del río Bidasoa».

El *Diccionario Retana de autoridades de la lengua vasca*, ampliación del de Azkue, traduce la palabra *bidaso* como ‘riachuelo’ y explica que

El Bidasoa no es un nombre propio como muchos han creído; se percibe en el lenguaje de los aldeanos que lo emplean como un nombre común, por ejemplo cuando dicen: bidaso hori. Joannes Etcheberri, escritor vasco de Ziburu (Laburdi) lo emplea como nombre común en 1627 (Manual devotio-nezcoa): Belhar zurthiñez gorputzak haz gintzake iuiuski / Eta edaran bidaso mendikoaz gozoki.

El nombre *Bidasoa* es de largo recorrido histórico. El primer testimonio de este río se lo debemos a Pomponio Mela, geógrafo hispanorromano, que en su obra *Chorographia*, escrita en la década de los años 40 del siglo I, llamó Magrada al río Bidasoa. Así lo recogió Arnaut Oihenart en su obra *Notitia utriusque vasconiae* (1638) y, posteriormente, otros, como el jesuita Joseph Moret. El tema de identificar Magrada con el Bidasoa ha sido, es y será tema de discusión, aceptado por unos y refutado por otros. ¡Primer motivo de discusión, esta vez lingüístico, de nuestro río Bidasoa!



Río Bidasoa. Mapa del siglo XVII, en la Biblioteca Nacional de París

El recorrido histórico de la escritura de la palabra arranca hace más de mil años. En la base de datos EODA (Euskal Onomastikaren Datutegia) de Euskaltzaindia (Academia de la Lengua Vasca), el primer año que aparece, en cuatro documentos, es el de 1007: *Flumen quod dicitur bidasso* (*Río que se dice bidasso*). Veinte años después, en 1027, se recoge el término *bidaso* en tres documentos.

En el Archivo Municipal de Hondarribia y, por supuesto, en el de Irun, el término, por una razón u otra, aparece frecuentemente, muchas veces por las disputas entre *vecinos*. No podemos olvidar que el río Bidasoa fue también vía de transporte, tanto de personas como de mercancías, sobre todo, cuando las vías terrestres lo impedían. Ana Galdós aporta un documento esclarecedor: La Audiencia Real (Valladolid) pronuncia sentencia sobre el uso del río Bidasoa. Fallan que los de Fuenterrabía y sus consortes y Hendaya puedan aprovechar el uso del río tal como lo habían venido haciendo desde hacía diez años. Ambas poblaciones pueden tener nasas pesqueras, isla, el pasaje de Behobia, el molino del hospital y las tierras de la dicha isla, puerto para pasar con gabarras, tirolas, con quilla o sin ella, y navíos para pescar, navegar, portear, pasar y salir al mar, todo ello sin perjuicio de los reyes.

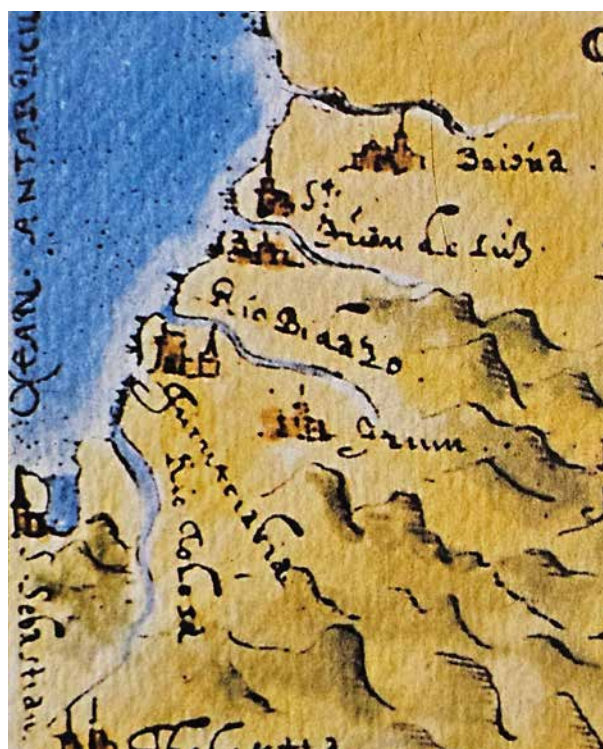
En 1517, tenemos otra nueva pugna y expediente sobre las diferencias de Hondarribia y Hendaia acerca de la posesión y utilización de las aguas del disputado río Bidasoa.

Esta disputa se convierte en una pequeña historia interminable, buscando los posibles acuerdos. Entre las disputas resalta el conflicto entre Irun y Hondarribia por las nasas salmoneras en el siglo XVI. En efecto, el Bidasoa constituía una importante fuente de alimentación para los ribereños, era el salmón el pescado

máspreciado para su consumo y para regalos e, incluso, sobornos para todo tipo de autoridades civiles, eclesiásticas o militares. La captura del salmón se hacía por el sistema de nasas, sobre cuyos derechos pugnaban los pueblos, sobre todo, Irun y Hondarribia.

En efecto, todavía en 1919, tenemos un «acuerdo de los Ayuntamientos de esta frontera como son el de Fuenterrabía, Irún, Hendaya, Urruña y Biriatu acerca del aprovechamiento de las aguas internacionales del río Bidasoa con destino a la producción de energía eléctrica».

En los siglos siguientes, en todo tipo de documentos escritos, la palabra *Bidasoa* es de uso frecuente y constante, con algunas escrituras algo distintas, pero sin afectar al término. En 1599, en el manuscrito *Dos alemanes en Vasconia* se aporta esta descripción: «En lo último de la Tierra de España... junto a la raya de Francia... passa un río no muy grande y casi braço de la Mar assi llamado en su lengua Bidazo».



Detalle del plano Los Montes Pyreneos situados entre Francia y España. 1599. Autor: Diego Cuelbis.

En el siglo XVI, siguiendo a Ana Galdós, tenemos documentos que hablan de estos temas: aprovechamiento de los montes del Bidasoa, el monte Bidasoa, el uso del río Bidasoa entre los de Hendaia y *Fuenterrabía* (Irún), los términos de Bidasoa y los pasos del río Bidasoa...

En la *Carte de Cassini* (1756-1815), aparece «Quartier de la Bidassoa». La palabra, en toda la geografía bañada por el río, ha dado lugar al uso frecuente del término para designar todo un abanico de realidades: calles, asociaciones, tiendas, marcas, incluso de cerveza..., de las que destaca el club Bidasoa de balonmano, la desaparecida fábrica Porcelanas Bidasoa y el denominado ferrocarril del Bidasoa.

Todas ellas, realidades materiales derivadas de ese río Bidasoa, símbolo, según Pierre Loti, de la unión a través del agua de ese País Vasco bañado a sus orillas, aunque es el mismo río el que marca la frontera oficial franco-española.

ETIMOLOGÍA DE LA PALABRA

Tanto el origen como el significado del término *Bidasoa* ha sido un tema bastante debatido, que no suficiente, sin poder llegar a un consenso, tal vez, porque ha acertado de nuevo este sabio dicho: En casa del jabonero, el que no cae, resbala.

En cuanto a la etimología, se piensa que pudiera estar relacionada con la antigua ciudad de Oiasso, antecedido por el término *bide*, ‘camino’ en vascuence. Este es el posible origen de «Bide ad Oiassun», aportado por Koldo Mitxelena, que tiene un antecedente en el acta (18-V-1785) que el Ayuntamiento manda a la Academia de la Historia: «En sus Dicciones de Vide y Easo. Indica también su mucha antigüedad pues parece que la señala por la Antigua Ciudad de Easo». Otra teoría señala que la segunda parte del nombre derivaría del céltico *assa*, ‘agua’, incluso, otras interpretaciones de lo más variopinto, como la que se atrevió a dar el bilbaíno Miguel de Unamuno, quien aprovechó su obligada estancia en Hendaia para proponer la de *Bide-Itsaso*, esto es ‘camino al mar’. Ahora bien, lo que sí es verdad es que el escritor encontró en los caseríos en torno al Bidasoa el euskera de su niñez.

Nosotros, al igual que Antonio Aramburu,

nos libramos de tomar partido en un tema tan complejo... es uno de los misterios de nuestro río, río de pelotaris, de bertsolaris y de ferroneros. Río de bellísimas lamias y

de tenebrosos akelarres. Río de contrabandistas y tragedias. Si sus aguas pudieran hablar y contarnos los secretos que conoce su cauce, lo harían en el dulce euskera que durante milenios fue desgranando su meloso y tierno acento en sus poéticas riberas.

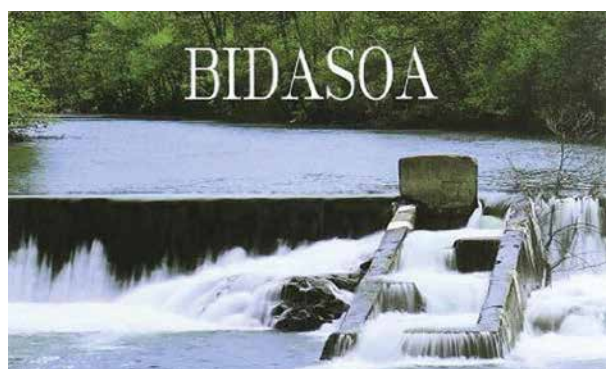
El río ha sido testigo de aquellos pescadores de salmones, angulas, lombrices... que empleaban diversos artes de pesca. También han formado parte del río las gabarras, sistema de transporte de materiales y personas, que hacen del Bidasoa un camino de comunicación entre ambas partes del río unas veces y, otras veces, de separación y frontera, vigilada por aquellos carabineros con sus típicas garitas.

Otro sistema de transporte y comunicación lo constituyó el Tren Txikito, que se contorneaba paralelo al Bidasoa con sus estaciones y apeaderos.

GEOGRAFÍA DEL BIDASOA

Es tanto y de tal magnitud lo que ha llegado a nuestras manos sobre el Bidasoa que lo han convertido, tal vez con merecimiento, en algo más que un río, el cual conlleva fuertes valores simbólicos y emocionales. Las aguas del Bidasoa han superado el cauce del río, lo que se refleja en bellos testimonios de gran valor artístico.

Todo ello nos obliga a dedicar unas líneas al elemento material en su singularidad y realidad, única e irrepetible, como ocurre con su nombre en tres géneros: la Bidassoa, el Bidasoa y Bidasoa. La triunidad de género se convierte en dualidad nominal: el río no conserva el nombre en todo su recorrido. El río nace como Baztan, que bautiza al valle de su mismo nombre, para transmutar el nombre en Bidasoa tras su paso por Orreaga-Mugaire.



Portada del libro *Bidasoa* de Edu Zelaieta y otros

La descripción oficiosa, hoy aceptada y publicada, nos da diversos nacimientos, entre los que aportamos estos datos. El río Bidasoa es un curso fluvial que nace en el entorno de Izpegi, en tres puntos: Ubedo (Mortalen erreka), Elorta (Araneko erreka) e Iztauz (Xorroxin). Las tres regatas forman una cerca de Errazu: el río Baztan, que recorre en su valle 26,8 km. A partir de Oroño-Mugaire, rebautizado Bidasoa, recorre hasta su desembocadura en el mar Cantábrico, entre Hendaia y Hondarribia, 41,6 km. Por tanto, el recorrido oficial total del Bidasoa son 68,4 km si tenemos en cuenta la longitud del Baztan.

Las aguas del río, tras haber recibido numerosos afluentes, desembocan, después de formar varias islas, entre ellas la de los Faisanes, en el mar Cantábrico, tras añadir sus aguas a las del mar para formar la bahía de Txingudi. Término este de *Txingudi*, con olor a juncal, que denomina a lo que en otras formaciones geológicas parecidas se llama *ría*. En este caso también, la penetración del mar en la desembocadura de un río, podía haber recibido el nombre de ría Bidasoa, como las rías de Bilbao, Urdaibai, Oria..., pero salió adelante el de bahía de Txingudi frente a otras propuestas como bahía de Bidasoa y ría Bidasoa.



Escudo de armas de la casa de Foix

Hay textos con esta denominación de *ría*, entre los que destacamos dos, publicados recientemente. El primero, donde el río es poesía, se encuentra en el libro *Bidasoa*: «Hondarribia, / el río deviene en ría / y los moradores de aguas arriba / se convierten en bonita iconografía». El segundo, viene de la mano de la escritora navarra Maite Sota en la novela *Locura*, ambientada en Hendaia: «A mitad del espigón que delimita la ría del Bidasoa, el pavimento desigual estaba mojado... Al otro lado de la ría, el cercano pueblo de Hondarribia quedaba sumido en la bruma».

Otra denominación, de uso público oficial, concierne al estuario del Bidasoa. En el Inventario Español de Lugares de Interés Geológico (Diputación Foral de Gipuzkoa. Departamento de Urbanismo, Arquitectura y Medio Ambiente. 1992), existe una ficha con diversas características.

Denominación: estuario del Bidasoa. Descripción: El Bidasoa, frontera natural entre España y Francia, presenta en su desembocadura un amplio valle con un estuario sometido a la acción de las mareas. [...]. Dominio geológico (GEODE): Cuenca Vasco-Cantábrica. Unidad geológica Ley 42/2007: Depósitos y formas de modelado costeros y litorales. Interés. Geológico principal: geomorfológico: De todos los estuarios existentes en Gipuzkoa, el del Bidasoa es el que mejor conserva su estructura y morfología, pese a la acción antrópica a que ha sido sometido. [...].



Río Bidasoa, bahía Txingudi y mar Cantábrico, ante Hendaia, Irun y Hondarribia. Diputación Foral de Gipuzkoa.

En este libro sobre la sidra en el Bidasoa tenemos en cuenta estos municipios bañados por el Bidasoa: Doneztebe/Santesteban, Sunbilla, Igantzi, Lesaka, Etxalar, Bera/Vera, Irun, Hendaia y Hondarribia.

DISPUTAS EN TORNO AL BIDASOA

Una de las disputas de los lugareños en el último tramo del Bidasoa, antes de desembocar en el mar, fue motivada por el paso del río y, la otra, por la pesca del salmón.

El paso del Bidasoa por Behobia o por Hendaia ocupa varios documentos, entre los cuales citamos dos, por los datos que aportan.

El primero (9 de octubre de 1583) se inclina por Behobia:

Varios vecinos de Guipúzcoa en el pleito que Fuenterrabía e Irún mantienen por el paso de Behobia, declaran que el paso de Behobia es mejor que el de Hendaya. Afirman que en caso de mal tiempo las gabarras pueden trabucar y que en ocasiones, debido a las inclemencias, las embarcaciones no pueden salir de Hendaya. Además el paso es mucho más largo que el de Behobia. Al mismo tiempo declaran que el de Behobia es un paso más cómodo para caminantes y mercaderes que el de Fuenterrabía.

El segundo (17 de octubre de 1583) apuesta por Hendaia:

El Capitán General declara que sería preferible tener el paso de Hendaya a Fuenterrabía, que el de Behobia. Considera que de esta forma se evitaría que muchos vecinos de Irún tuvieran como oficio el paso ilegal de monedas y caballos. Dice que aunque algunos de ellos están condenados a muerte, no se les castiga y que incluso alguno de ellos ejercen como diputados de Irún.

En el capítulo «El pez que todo lo sabe» («Dena dakien arraina»), perteneciente al libro *Atlas emocional del Bidasoa* de María José Noain, se menciona el siguiente texto: «En la interminable lista de disputas entre Irun y Hondarribia, una de las que figura habitualmente es

la de la pesca del salmón. Este habitante del Bidasoa ha sido uno de los más codiciados y su pesca de forma sistemática se remonta, al menos, hasta el año 1309».

Las nasas, cestas elaboradas con juncos para la captura de los salmones, pertenecían a Hondarribia y, en varias ocasiones, Irun y Hendaia lucharon, sin tregua, por tener las suyas, como las tuvieron Bera y Lesaka.

TEXTOS LITERARIOS

Hablando del Bidasoa, es de obligado cumplimiento citar el amor y la visión del río del creador de la idea de la República del Bidasoa, nuestro Pío Baroja (*La leyenda de Jaun de Alzate*). En el prólogo queda claro:

El objeto de mi LEYENDA es cantar esta tierra y este río...

[...] Antes de que llegue la época en que las presas y los saltos de agua hayan desfigurado definitivamente el Bidasoa, el pequeño río de nuestro pequeño país; antes que los postes sustituyan a los árboles y las paredes de cemento a los setos vivos, y los torrillos a las flores; antes de que no queden más leyendas que las de las placas del Sagrado Corazón de Jesús y las de la Unión y el Fénix Español, quiero cantar nuestra comarca en su estado natural y primitivo, y expresar, aunque sea de una manera deficiente y torpe, el encanto y la gracia de esta tierra dulce y amable.

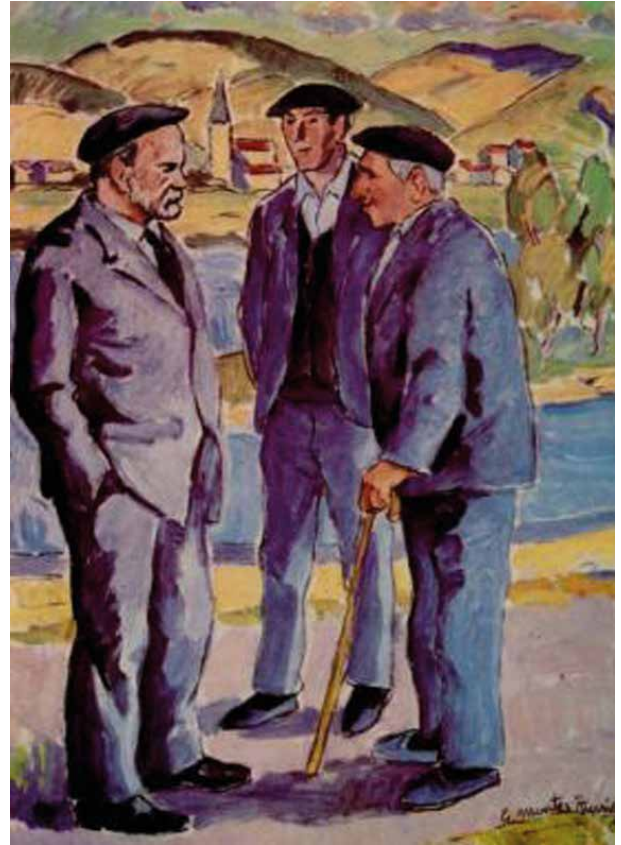
En la tercera parte del libro *Los moradores del Bidasoa* escribe sobre el Bidasoa:

Soy un río pequeño, pero con gracia y con más fama que muchos ríos grandes. De mí han hablado Estrabón, Tolomeo y Plinio. [...]. En invierno mujo como un toro y me lanzo en olas furiosas llenas de espuma; en el verano tengo remansos tranquilos y verdes, y entre las rocas avanzo reptando como una serpiente. [...]. Por delante de mí han cruzado los pueblos de Europa que han bajado a España, y luego a África, y los pueblos de África que han subido a Europa. Recuerdo a hombres con hachas de piedra y con hachas de bronce; recuerdo también a iberos

y celtas, a fenicios y griegos, a romanos y godos, a suevos, a francos y a moros.

He conocido a Pompeyo y a los capitanes de Augusto; a Enrique IV de Castilla y Luis XI de Francia; a Carlos V y a Francisco I; a Condé y al Duque de Alba; a Luis XIV y a Mazarino; al bello don Beltrán de la Cueva, que usufructaba el lecho real de Enrique IV de Castilla, y al no menos bello almirante Bonnivet, rival en amores de Francisco I, que puso cerco a Gasteluzarra, el castillo próximo a Behovia. He visto conferenciar a Napoleón con sus generales, y a Wellington con los suyos, he contemplado las hazañas de Soult, Longa, de Jáuregui el Pastor, de Latour d'Auvergne y de Leguía; he seguido a Mina y a Zumalacárregui en sus correrías, y he visto a Fabvier, a Caron y a Armando Carrel izar su bandera republicana en Behovia contra los franceses en Angulema. He saludado también a viajeros ilustres, a Velázquez y a Goya, a madama d'Aulnoy y a Víctor Hugo.

Ciertamente, ahora ofrezco pocos encantos en mis orillas, y sobre todo en la española, que está llena de feos cuarteles carabineriles; pero tengo esperanzas de un porvenir mejor, porque un erudito, el Bachiller Juan de Itzea, me ha pronosticado que llegaré a formar una república independiente: sin moscas, sin frailes y sin carabineros.



Pío Baroja con dos aldeanos junto al Bidasoa, G. Montes Iturrioz.

Mientras seguimos a la espera de la realización de la deseada profecía del bachiller Juan de Itzea, en este libro nos centraremos en la república sidrera del Bidasoa, esto es, la presencia de la sidra en los pueblos bañados por el Bidasoa.

El segundo texto literario sobre el Bidasoa es de Pierre Loti (*Ecos del Jaizkibel*, 13 de mayo de 1916):

A lo lejos brilla el mar como una banda de nácar azul. El Bidasoa, inerte y liso, refleja con la precisión de un espejo las casas, la iglesia y el castillo de la vetusta Fuenterrabía, y todas las áridas montañas con sus menores repliegues y hasta con sus blancos caseríos que se destacan sobre esos grandes fondos rojos. La inmovilidad de las cosas y el brillo luminoso de los colores dan a esta costa algo de la tristeza soleada de Marruecos. Parece que tenemos cerca el África.

Y esa gran calma, ese silencio de todo, esa tranquilidad inalterable del aire, esa inmovilidad de la luz y de la sombra me hacen la

impresión de una parada momentánea en el movimiento vertiginoso de los siglos, de una reflexión, de una espera o, más bien, de una mirada melancólica echada a lo pasado, a lo anterior, seres, razas, religiones... Y, de cuando en cuando, suenan las campanas de las iglesias.

Barcas de lento andar pasan de una a otra orilla del Bidasoa.

Los marineros y los contrabandistas que las tripulan, con la cara afeitada, a la usanza, y con la cabeza cubierta con la boina tradicional, hablan en su lengua tantas veces milenaria o cantan en un falsete gangoso, como los árabes, los cantos de los antepasados.

De repente; al escuchar el toque de las viejas campanas y la vibración lejana de las antiguas canciones, comprendo todo lo que este país tiene de especial y raro. Del conjunto de los seres y de las cosas ambientes se desprende, a los ojos de mi imaginación, algo así como una esencia viva. Por primera vez "siento" que existe aquí un no sé qué de misterioso, destructible ¡ay! pero que todavía lo impregna todo y se exhala de todo; el alma, que se acaba del país basko.

Sin embargo, allá, abajo, detrás de mí, pasa aprisa, una cosa fea, negruzca, que hace ruido, conmueve la tierra y altera con silbidos esa calma deliciosa: el ferrocarril más nivelador que el tiempo, que todos los días deja aquí, como en todas partes, vulgaridad y gente estúpida.

Este es el río que, en visión poética de José Ángel Irigaray, forma una totalidad entre los pueblos bañados por él: «Ura bere bidean / eta Bidasoa denean, / gurean bihotzan barna / lotzen, elkartzen / mendetan zehar herria osatzen... mendetan zehar Nafarroan sortu eta / Ondarribi-Endaia itsasora doa». Esta poesía, *Bidasoa, poza eta mina*, termina, tras reflejar la unidad del espacio, con la unidad del tiempo: «Bidasoa doa / gure bizitzan barrena / ,...eta berriz ere / ur berriak sortuko dira, / Baztango iturburuak / ez dau de agortuta, / noizbait arrotuko zinez / eta bazterrak garbituko uholez / ber-sortutako ur zaharrez».

El Bidasoa, según Daniel Ayerbe, fue merecedor de una sinfonía compuesta por Maurice Ravel, quien antes de morir mandó destruirla porque no reflejaba toda la belleza del río. ¡Qué pena! El autor sigue exponiendo que el Bidasoa ha inspirado a músicos: Aita Donostia, Guridi, Usandizaga... y, también, a literatos como Axular... Y, destacando sobre ellos, un valor universal: Johann Goethe (1749-1832), autor de Fausto, entre otros. En palabras de George Eliot, «El más grande hombre de letras alemán... y el último verdadero hombre universal que caminó sobre la Tierra».

Un artículo de Luis de Uranzu, seudónimo de Luis Rodríguez Gal, «Goethe en el Bidasoa» (*El Irunés*, n.º 21), nos habla de los pasos de Goethe en el Bidasoa. La presencia de Goethe en uno de los puentes del Bidasoa se puede situar en el año 1830, en medio de una de las tantas luchas que vio el río: «Tranquilo murmuraba el Bidasoa / Al sonido del cencerro pastoril. / Pero en la montaña retumban / Continuas explosiones durante el día, / Y por la noche desciende / Un ejército a la orilla del río. / La sangre gotea en su camino...».

De este mismo autor es la obra *Lo que el río vio*, imprescindible para conocer los acontecimientos históricos, tanto con mayúsculas como con minúsculas, en torno al Bidasoa.

Un curioso testimonio histórico, ligado al paso del Bidasoa, tanto en tiempos de paz como de guerra, lo aporta este grabado:



Ambulancia carlista cruzando el Bidasoa cerca de Endarlaza (grabado de Godefroy Durand, en The Graphic, 21 octubre 1874).

Los hermanos Fernando y Rafael Artola Sagarzazu, en pocas pero sugerentes palabras, relacionan el río Bidasoa con Hondarribia:

Or aurrean amaitzen da Bidasoa ibaia; an urrutixeago, barran eskeintzen dio itxasoari menditik dakarren mezua. Apar txuriz jantzita damaio itxasoak ongi-etorria, besarkatuz... Bidasoak (aspaldiko Almitxu edo Lamitxu?) kulun-kulunka daragio Ondarribiari. Seaska oberik! Agian orregatik izango da ondarrabitarra ain idurikor, ameslari ta jostakin.

Damos, a continuación, la traducción al castellano:

Enfrente termina el río Bidasoa; un poco más lejos, en la barra, ofrece al mar el mensaje que trae desde el monte. Vestido de espuma blanca, la mar le da la bienvenida, abrazándole... El Bidasoa (¿Almitxu o Lamitxu?) mece a Hondarribia. ¡Imposible mejor cuna! Tal vez, será por eso el ondarrabitarra tan imaginativo, soñador y juguetón.

Xabier Santxotena Alsua (*El Irunés*, n.º 52, 1999): «Hu-yes, fluyes, cantas, vives / río de misterio, engordas al destino / naces silencioso, mueres orgulloso».

¿Qué aportación podemos hacer aquí y ahora a las personas del Bidasoa? La respuesta es estimulante: conocer esta bebida dorada en sus aspectos mitológicos, legendarios, literarios, etnográficos e históricos. La finalidad es sutil: penetrar en la cultura sidrera para conectar y reconectar con un pasado presente hacia el futuro, pues, ni qué decir tiene, que la sidra forma parte de nuestras vidas. La pregunta de las preguntas a las que trata de responder el libro es esta: ¿Qué lugar ha ocupado la sidra en los pueblos que saludan al río Bidasoa? El libro finaliza con la aportación escrita por los autores de los capítulos, pero el verdadero final del libro se abre a la aportación de los lectores, que deben escribir el epílogo del libro, en papel o en sus cabezas y corazones. La semilla sembrada, en un futuro más próximo que lejano, debe fructificar en nuevas aportaciones, complementarias a lo reflejado en el libro.

1.2.- SIDRA

LA PALABRA *SIDRA*

Según Wikipedia,

la palabra sidra proviene del latín tardío sicĕra, 'bebida embriagadora', esta, del gr. σίκερα [...] y esta, del egipcio tkr. Lo propio sucede con la palabra francesa cidre y la inglesa cider. La mayoría de los idiomas europeos germánicos y la práctica totalidad de las lenguas románicas han adoptado el nombre clásico de ascendencia latina, si bien hay excepciones de otros idiomas menos cercanos al latín como el vasco (sagardo, 'vino de manzana'), el alemán (apfelwein, 'vino de manzana'), el checo (jablečné víno, 'vino de manzana') y otros tantos (irlandés, húngaro, islandés, etc.).

En este libro nos concierne lo relacionado con el término vasco sagardo ('sidra'), formado a partir de *sagar* ('manzana'). Las variedades de manzana llegan en euskera a casi cien palabras distintas, según los dialectos vascos, gran parte recogidas en los diccionarios vascos. Incluso el diccionario de la RAE (Real Academia Española) recoge el término femenino *sagardúa* como sinónimo de *sidra*. También recoge *sagarmín*, del vasco *sagar*, 'manzana', y *mín*, 'agrio', que significa 'manzana silvestre', término femenino usado en Álava.

El término *sagardo* se extiende por todo el País Vasco, con sus variantes dialectales, como muestra este mapa de Euskaltzaindia / Real Academia de la Lengua Vasca.

Siendo la primera consideración del término la lingüística, hemos de aclarar el pequeño revuelo que existe en torno a la palabra. Si la palabra *sidra* procede, mayoritariamente aceptado, del latín *sicĕra*, los diccionarios en uso del latín en nuestros días traducen *sicĕra* como 'bebida embriagadora', 'sidra'. Así, en el caso del *Diccionario ilustrado VOX latino-español*.

En la tradición literaria vasca, reconocidos escritores vascos han traducido el *sicĕra* latino de la Biblia por *sagardoa*, con lo cual, ya tenemos nuestra palabra en el Antiguo Testamento. El texto latino (Jueces, 13, 4 y



LA SIDRA EN LA TIERRA

2.1.-

CULTURA MÍTICA DE LA MANZANA

En el libro de José Uria (*La sidra*) se habla de la manzana bíblica, fruto del árbol del Bien y del Mal, afirmando que se mantiene hasta nuestros días el ritual de la recogida de la manzana (*sagarbilketa*) y el de elaboración de la sidra (*sagardogintza*). Esta idea nos abre la puerta para este apartado donde se funden mito, culto y cultura de la manzana. Anterior a la cultura, en conexión semiótica con la sidra, tenemos la manzana y, en primer lugar, la manzana de Eva, aunque también exista la manzana de Adán, recogido en el diccionario de la RAE como «nuez de la garganta» (América).

El citado autor, José Uria, aporta al final de su libro un relato literario, *La sidra*, que, en clave de ese humor sutil vasco, saca chispas al relato bíblico del Génesis.

Todos sabemos, puesto que así nos lo enseña la historia, que fue Noé el hombre que produjo el primer vino, pero pocos sabrán que la sidra es la bebida surgida todavía antes que el vino, y que la primera sidra fue producida por nuestro padre Adán.

Cómo surgió la primera sidra nueva es lo que voy a mostrar en pocas palabras.

Es cosa sabida de todos, y no tenemos aquí necesidad de repetirla, que Dios prohibió al primer hombre comer el fruto del manzano, y que por romper este mandato expulsó del paraíso a nuestros primeros padres Adán y Eva, y que entre otras muchas desgracias fueron obligados a trabajar.

Iba un día Adán con su mujer, cabizbajo, silencioso y muy apesadumbrado, recordando haber perdido la incomparable felicidad que nunca más volvería a encontrar; cuando he aquí que de repente, entre otras cosas de árboles, vio un manzano de muchas

hojas, enorme y hermoso, que casi tocaba el suelo con los abundantes frutos que tenían sus numerosas y extensas ramas.

Al ver aquel árbol, Adán se puso a temblar pareciendo que se iba a desmayar del miedo, y al verle Eva en aquel trance le preguntó:

—¿Qué te pasa, Adán?

—¿No lo ves?

—¿Qué?

—Ese árbol maldito.

—¿Qué hermoso está! ¿Qué manzanas tan primorosas!

—¿Pero mujer, después de lo que nos ha sucedido, tendrías el valor de mirar a ese fruto, de tenerlo en las manos, de llevarlo a la boca?

—¿Qué quieres pues, querido Adán, ese fruto me enloquece. Déjame comer una manzana, solo una, nada más que una...

Al escuchar esto, se enfadó Adán más que antes, y lleno de rabia agarró al árbol, y lo zarandeó con toda la fuerza de sus poderosos brazos, dejando todo el suelo cubierto de manzanas.

Todas las manzanas bajaron rodando cuesta abajo, y por fin se detuvieron en un gran agujero que había al fondo.

No con esto se animó el furioso enfado de Adán, y tomando las mayores piedras que encontró por los alrededores, las tiró encima, destrozando, descuartizando todas las manzanas.

Transcurrieron los días después de aquello. Como era costumbre los esposos andaban buscando comida. Se encontraban muy cansados y reposaron un poco en los alrededores del lugar donde sucedió el hecho anterior.

Aquel día no habían encontrado agua todavía y estaban muy sedientos. En una de estas Eva vio que del agujero donde Adán había aplastado las manzanas surgía un líquido limpio y de color dorado. Se acercó corriendo y boca abajo bebió con ganas de aquel delicioso líquido. ¿Y qué era? El zumo de las manzanas que Adán había machacado con las piedras, que había fermentado por la fuerza del sol y se había convertido en inigualable bebida. Aquella fue la sidra que se hizo por primera vez en la tierra: la primera sidra nueva.

—Ven, querido Adán —le gritó Eva—, ven aquí, a beber esta buena bebida que parece oro fundido: comparado con los líquidos que hemos bebido hasta ahora ¡paya bebida!

Eso mismo suelen decir todavía en las sidrerías de Astigarraga y de Hernani: ¡paya bebida!; pero no sabrán donde tuvo la sidra su primera raíz.

Hela pues, aquí mostrada, para conocimiento de todos.

EL FRUTO PROHIBIDO

En el artículo «La manzana, un fruto prohibido por error de traducción» que podemos encontrar en el blog de *AltaLingua*, se lee lo siguiente sobre el tema que nos ocupa:

Relacionar una manzana con el fruto prohibido es un hecho. Pero ¿sabías que puede tratarse de un error de traducción?

Este concepto viene vinculado a los textos de la Biblia, donde a Adán y a Eva se les presenta el fruto prohibido y se relaciona la manzana con el pecado original. Pero, cuando en el año 382 se le encarga a Jerónimo de Estridón la traducción de la Biblia al latín, algunos textos originales en hebreo generan ciertas dudas.

En el Génesis, «Dios indica a Adán y Eva que no deberían comer del fruto del árbol del bien y del mal». El término mal se

tradujo como malum, que puede significar 'mal', 'manzana' o simplemente 'fruta'. Al vincularse con un fruto de un árbol, el significado se popularizó como manzana.

No olvidemos la definición universal de la manzana: 1. Familia: Rosacea. 2. Subfamilia: Maloideae. 3. Género: Malus. 4. Sección: Malus. 5. Serie: Malus.

Y continúa así:

¿Cuál es el verdadero fruto prohibido?

El término malum se tradujo como 'manzana', que es uno de sus significados, pero no el apropiado para esta traducción, pero también habría podido traducirse como 'fruta' o, si se quiere ser más preciso, 'fruta con semillas' según la época, en caso de hacer referencia a un fruto, lo más probable o acertado hubiese sido hacer referencia a una higuera, que es un árbol mucho más presente en otros textos.

En el *Pecado original* de la Capilla Sixtina, Miguel Ángel pinta una higuera como árbol del fruto prohibido. Para griegos, germanos y celtas, las manzanas equivalían a sabiduría y también otorgaban el don de la inmortalidad.

Uno de los paradigmas mitológicos, mundialmente divulgado, es el undécimo trabajo de Hércules o Hércules: el robo de las manzanas en el jardín de las Hespérides.



Detalle del mosaico de los trabajos de Hércules. Liria (Valencia). Luis García (Wikimedia Commons).

Paris le entregó a Afrodita (diosa del amor), la manzana de la discordia, lo que desató un problema entre las diosas Hera, Afrodita y Atenea.

Paracelso consideró que, partida por la mitad, representaba el signo de Venus (diosa romana de la fertilidad). La manzana era una fruta consagrada a Venus, de ahí que Virgilio («Bucólica III») explique a los enamorados lo que se puede buscar en la manzana: «Con una manzana Galatea me provoca, muchacha traviesa que juguetea conmigo; huye hacia unos sauces, pero quiere que antes la vean».

En la mitología noruega, las manzanas doradas son la clave para la inmortalidad de la diosa Idun.

En la cultura china, las manzanas son un símbolo de paz y los brotes de la manzana son un signo de belleza femenina.

La manzana es una fruta cargada de simbología y estrechamente vinculada a la historia de la humanidad. Ha sido frecuentemente utilizada como emblema de salud atribuyéndosele propiedades siempre beneficiosas, lo que ha dado lugar a dichos populares como el de «Una manzana al día, el médico te ahorraría».

La manzana, en su expresión más simbólica, ha servido para explicar, de ser posible, el misterio de la Santísima Trinidad. He aquí lo recogido en el Baztan por Resurrección María Azkue, en la poesía «Nola sinesten dezue»:

I.- Nola sinesten dezue
kristauen artean iru
pertsona direla
Jaungoiko batean?

Errespondi ezazu ai
breberomentean nik
liburutik txartela atera
bitartean.

II.- Errespondituko
datzut sustantziarekin
orra konparazioa
sagartxo batekin.

Kolorea, usaina
zaporearekin: orra nun
tuzun iru gauza pieza
batekin.

2.2.-

EN BUSCA DE LOS ORÍGENES

Hace tiempo, en 1930, un investigador llamado Vavilov propuso que los manzanos domesticados proceden de los salvajes manzanos del centro asiático, concretamente, de las tierras turcas (Kazajistán, Kirguizistán, Uzbekistán, Turkmenistán y Tayikistán). Dicha teoría, cuestionada durante años, hoy en día, gracias a los estudios genéticos, se ha demostrado que Vavilov funcionaba correctamente.

El manzano salvaje del centro de Asia está directamente relacionado con otros manzanales que proporcionan frutas de diferentes tamaños. Una de ellas es la siberiana *Malus baccata*, con frutas pequeñas y rojas. En su día, este árbol estaba más extendido que hoy y, según se cree, quedó atrapado en aquel territorio cuando se levantaron los Tien Shan sobre el océano Tetis, que separaba Gondwana y Laurasia.

Durante siete millones de años, incluso diez millones de años, osos y otros mamíferos extendieron esta fruta y eligieron los ejemplares más ricos y bellos. De este modo, de ser una pequeña fruta con forma de cereza que era distribuida por las aves pasó a convertirse en una fruta de mayor tamaño. Los investigadores han comprobado que las pequeñas manzanas pasan por la boca y el intestino sin ningún cambio y hay que tener en cuenta que las semillas que quedan en el corazón de la manzana no se germinan. Por tanto, los grandes mamíferos solo ayudaban a expandir grandes ejemplares.

Hace entre 5000 y 8000 años, cuando el hombre conquistó este territorio, la manzana tenía una evolución completa. La migración también se estaba produciendo gracias al caballo, ahora domesticado. Desde entonces, la selección que se ha realizado durante miles de años ha sido a través de acciones intencionadas e involuntarias. De ahí que haya tantas variedades.

Los datos arqueológicos y moleculares parecen indicar que la manzana salvaje llegó a Europa en el Neolítico o principios de la Edad del Bronce. Al parecer, las semillas se transportaban en las cargas de los caballos o en el intestino en el camino comercial que se dirigía desde el centro de China hacia Danubio. Ahora, los investigadores saben que hace 3800 años conocían la técnica de la vacunación en Mesopotamia, por lo que es muy probable que la manzana se domestique entonces. Después, los persas, griegos y romanos abrieron las variedades de manzana doméstica y mejoraron los manzanales.

Sin embargo, en Europa se han recogido indicios arqueológicos de especies silvestres de manzano, tanto en la época neolítica (hace 11200 años) como en la Edad del Bronce (hace 4500 años). Para el año 1000, ya había manzanos plantados en Israel.

Esta investigación basada en estudios genéticos ha servido para confirmar lo que se conocía gracias a los datos arqueológicos, pero los propios autores reconocen que aún les queda mucho por investigar y aclarar.

Aunque algunos autores coinciden en que la sidra era conocida por los hebreos, los egipcios y los griegos, no se ha podido probar documentalmente esta circunstancia salvo por las escrituras posteriores de autores latinos como Plinio el Viejo (23-79 d. C.), quien mencionaba bebidas hechas con peras y manzanas de todo género, afirmando que el vino de manzana «es la bebida típica del territorio»; Estrabón (64 o 63 a. C.-c. 19 o 24 d. C.), quien escribió que los astures también usan sidra, pues tenían poco vino, o el agrónomo romano Paladio (siglo IV).

De acuerdo con Carmen Fernández Ochoa, catedrática de Arqueología de la Universidad Autónoma de Madrid,

ya antes de los romanos, la sidra constituía bebida común entre los habitantes de Asturias. No poseemos datos seguros al respecto, pero la escasez de vino, empleado únicamente en festines familiares al decir de Estrabón, y la escasez de la cebada, así como la referencia de Plinio de manzanas, serían argumentos a favor de la elaboración ancestral de esta bebida típica de la región que llega hasta nuestros días.

Aunque hay referencias específicas anteriores a los pomares de Asturias, es en el 904 cuando se menciona por primera vez en una compraventa entre Sismundo y Mactito donde un medro de *sicēra* forma parte del precio en especie que se paga por una heredad en Lena (Asturias). Con posterioridad, se menciona constantemente en documentos del 908, 931, 949 y 950.

En la cuenca mediterránea, que es donde se escribió la historia de las culturas occidentales, la fruta que producía el mejor de los caldos era la uva. Pronto, se diferenció esta sidra del resto y se pasó a llamar *vino*, por lo que, cuando alguien habla de vino de frambuesas, atendiendo al origen histórico del término, debería llamarse sidra de frambuesas, ya que el término *vino* originalmente estaba restringido solo a la uva.

Sin embargo, hoy en día es común decir que la sidra es un vino de manzana, aunque también era muy frecuente hacerla de pera. Entre los pueblos atlánticos, era venerada por proceder de la manzana, como lo prueba el hecho de que en la mítica isla de Ávalon (que en celta significa ‘manzanal’) era la bebida de los héroes, es decir, de los semidioses.

Manzana en latín es *mala* (la palabra *manzana* viene de *mala mattiana*, una variedad de manzana que se hizo famosa por ser la fruta preferida del tratadista agrícola romano Cayo Matio del siglo I a. C.), y de ahí viene el nombre de ácido málico, ya que esta fruta es la que contiene mayor cantidad de esta sustancia.

Esta bebida ha sido desde siempre un producto de gran tradición en los países de la costa atlántica, sobre todo en España, Francia, Inglaterra, Bélgica, Irlanda y Alemania. Los expertos señalan que las primeras referencias que tenemos sobre la sidra se remontan a principios del siglo IX en el Capitulare de Villis, acta legislativa que organizaba el comercio, normas y sanciones en el Imperio carolingio, y el testamento de Fakilo, Ego Fakilo, del año 793, conservado en la catedral de San Salvador de Oviedo, donde se especifica que se entregan villas, bosques, viñas y manzanos para elaborar mostos y sidra.

En el artículo «Descubriendo la fascinante historia de la sidra» del blog *Mezcal* podemos leer lo siguiente:

Durante la Revolución Industrial, la introducción de nuevas tecnologías y métodos de producción permitió una mayor eficiencia en la elaboración de la sidra. La utilización de prensas mecánicas y la pasteurización, por ejemplo, contribuyeron a mejorar la calidad y conservación de esta bebida. Además, el desarrollo de técnicas de fermentación controlada permitió obtener sidras más estables y con sabores más equilibrados.

En la actualidad, la sidra ha experimentado una verdadera revolución en términos de variedad y diversidad. La aparición de nuevas variedades de manzanas, así como la incorporación de otros ingredientes y técnicas de producción, ha dado lugar a una amplia gama de estilos y sabores de sidra. Además, el interés creciente por los productos artesanales y locales ha impulsado el resurgimiento de pequeñas sidrerías y productores independientes.



En la mitología noruega, las manzanas doradas son la clave para la inmortalidad de la diosa Idunn.



SIDRA Y MANZANA EN EUSKAL HERRIA: CONEXIONES INTERNACIONALES

Todo este capítulo del libro se lo debemos a la aportación especial y especializada de Pascal Mitxelena, reseñada en la bibliografía de este libro. La investigación realizada se publica en este libro de manera divulgativa, esto es, recogiendo del trabajo científico los aspectos pertinentes a la altura de este libro.

3.1.- UNOS APUNTES PREVIOS

El presente documento no es una respuesta, como diría don Miguel Colmeiro, a «las falsas y ridículas interpretaciones que de nosotros y de lo nuestro suelen hacerse al otro lado de los Pirineos». Un autor como Jules Desplanque en su publicación sobre los orígenes de la manzana afirma, sin contemplaciones, sobre los vascos: «Los habitantes que constituyen una de las razas más relevantes de Europa hacen grandes cantidades de sidra que llaman Zagardoa».

Esos dos autores resumen la situación actual: no nos preocupamos de lo nuestro. Es ilustrativo que la comunidad autónoma vasca no haya establecido un banco de germoplasma de las variedades de manzana de mesa y sidrera. Esta escasez de divulgación de datos conduce a los autores nacionales y extranjeros a transcribir afirmaciones que son contrarias a la realidad. Las más recurrentes son dos. La primera sostiene que los *Malus sylvestris* son espontáneos en la parte norte, cuando también aparece maíllo en la localidad El Maíllo de Salamanca, en Madrid (localidad Sestil del Maíllo) y en Andalucía, como en Arroyo del Maguillo y Hoyo del Maguillo en la provincia de Jaén y, en Graza- lema, encontramos Prado del Maguillo. La profesora Julia Pinilla anota que el *Malus sylvestris* se llama *maguillo* en Sierra Nevada.

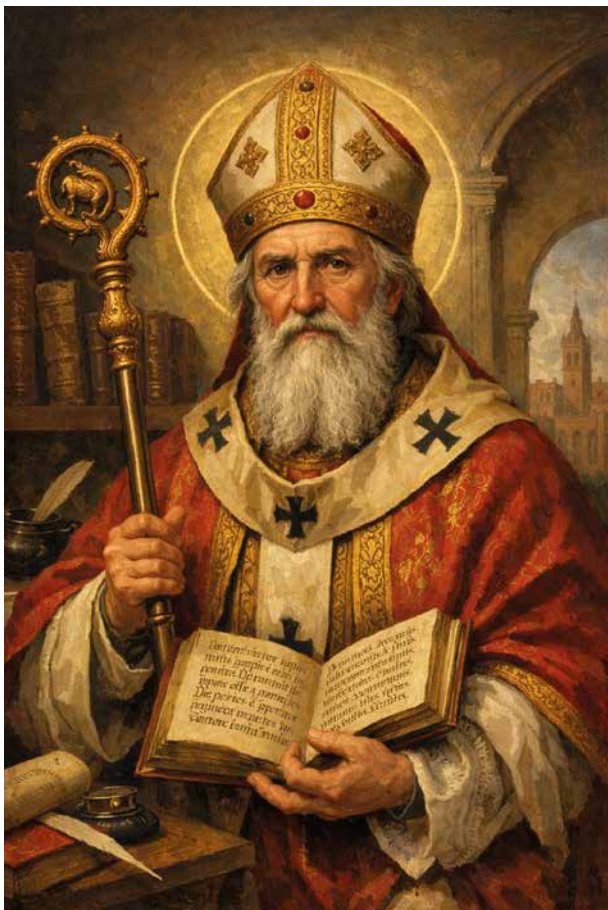
La segunda, plasmada en la magistral obra de Jacques Jubert, es que el régimen de lluvias hizo que el *Malus sylvestris* se refugiase en las altas montañas del País Vasco cuando tenemos una pluviometría de 1700 mm/año en el aeropuerto de Hondarribia.

Otros autores, citados por Jules Nanot, para reforzar la idea de que la evolución del manzano es autóctono vasco, manifiestan que no pudo venir de África. El manzano según los trabajos del botánico Nicolai Vavilov es originario de Kazajistán.

3.2.- CÓMO NOS HAN VISTO LOS AUTORES ANTIGUOS

Los autores griegos y latinos han sido objeto de reseñas por los principales pomólogos, por ello, nos limitaremos a presentar lo referente a Euskal Herria. El primer autor que mencionaremos es Aimerico Picaud, que indica que la tierra es bárbara «salvo el consuelo de las manzanas, la sidra y la leche». En parecida línea, el autor del *Poema de Fernán González*, uno de los monumentos primitivos de la poesía castellana, se hizo eco de la opinión generalizada que atribuía cierta esterilidad a la tierra vasca cuando, elogiando a los capitanes que se distinguieron en la batalla de Hainas, se expresa así: «Fue dado por cabdiello don Lope el vizcaino / bien rico de mançanas, pobre de pan e vino». El único autor que no se maravilla de las excelencias de la sidra y de las manzanas guipuzcoanas es Tirso de Molina en *La prudencia en la mujer*: «Manzanos llenos de gruesos ñudos dan mosto insulso».

San Isidoro de Sevilla, autor del siglo VIII, afirma que la poma es la fruta en general y la manzana es el malum, según la llaman los griegos. Introduce la noción de manzana sazónada cuando ad mandendum tiene el significado de 'aptas para su uso', siendo el hidromiel una bebida hecha con agua y manzana. El *sicēra* es toda bebida, aparte de la del vino, que puede embriagar. Es una palabra hebrea y se hace del jugo de granos o manzanos. La cervisia, otra bebida de la época, es una poción hecha de granos. El sabio obispo de Sevilla, como lo define Jules Desplanques, menciona la sidra. El autor francés se inclina por el origen vasco de la sidra y, además, cita que los cartagineses hacían el comercio de la manzana en España y que los vascos hacían gran uso de sidra.



San Isidoro

Los autores árabes tradujeron los textos griegos y sobre todo latinos, aparte de tener una producción propia, donde relatan la existencia de manzanos por la península, sobre todo, en el norte. Los omeyas en 713 tenían una implantación que cubría la parte oriental de la India, Cáucaso, Irán, Irak, Siria, Líbano, Egipto y el norte de África. La España visigoda fue conquistada por Tarik en 711 y el último reino árabe perduró hasta finales del siglo XV. Carlomagno tuvo siete guerras contra los árabes de España y cinco contra los sarracenos, pero, a pesar de todo, tuvo contactos amistosos con el califa Harun al-Rashid y recibió esclavos musulmanes cuando destruyó Pamplona.

La investigadora Françoise Aubaile-Sallenave (*Cidre*) indica que el reino de Carlomagno se extendía hasta orillas del Ebro y que conocería el término de *sicēra*. En sus conclusiones indica de manera sorprendente que la sidra se extendió a América del Norte en el siglo XIX cuando existen textos que indican que en el siglo XVI se comerciaba con ese continente y se llevaba sidra. Así, Esteban de Garibay indica que en Gipuzkoa abundan las manzanas y se hace vino que es llamado sidra. Menciona que los pescadores vascos van a Te-

rranova en abril y regresan en septiembre. López Martínez de Isasti indica que los marineros hacían trueque con los salvajes montañeses por «algún pan y sidra» y en el prólogo de su *Compendio historial de la M. N. y M. L. provincia de Guipuzcoa* (1625) indica que Esteban Garibay Zamalloa fue financiado en parte por un envío de 10 000 pieles, lo que refuerza la pista de que los marineros vascos llegaron a las costas canadienses, al menos, en el siglo XV.

CASA DE CHAMPAGNE

Blanca de Navarra fue regente de Champagne de 1201 a 1222 y hasta 1424, con Carlos III el noble, los reyes de Navarra, fueron condes de Champagne. En esta zona se hacía y se sigue haciendo sidra en el país de Othe. Es importante mencionar que don Pérignon tuvo la feliz idea de añadir azúcar al vino para hacer champagne en 1683. Don Perignon, antes de trasladarse a Champagne, oficiaba en el sureste de Francia, zona que había sido del reino de Navarra. Autores como Paul Robin y Michel de la Torre indican que, seguramente, el *champagne* es el que dio la idea de hacer sidras espumosas, pero otros piensan que es al revés: que el champagne fue inventado en 1683, pero que doscientos años antes ya se añadía azúcar a la sidra embotellada para darle más gusto y aumentar la espuma. Pensamos que es la práctica existente en la península y se sigue practicando en Asturias de forma artesanal. Las sidras francesas se han exportado únicamente hacia Terranova, tierra de marineros, a granel. Las sidras de Gipuzkoa y de Asturias, hasta bien entrado el siglo XX, iban a destinos prestigiosos como Cuba, Argentina y México.



Escudo de armas de la casa de Champagne

CASA DE EVREUX

Con Felipe de Evreux (1305-1343), el reino de Navarra hasta 1425 conserva el condado de Evreux en Normandía. En esa zona, se hace sidra y Gilles de Gouberville destila oficialmente por primera vez en 1552 aguardiente de sidra. Normandía es la tierra que el rey de Francia donó a ese pueblo expansivo para que se afincasen, entretanto, arrasaron Pamplona, Cádiz y sus peregrinaciones sureñas llegaron hasta Sicilia y, hacia el norte, su gran conquista fueron las islas británicas.

Según la autora Françoise Aubaille-Sallenave, una abadía normanda poseía tierras en Navarra gestionadas por un judío: Simón de Ablitas. En Calabria se bebe y se hace sidra. Los judíos fueron los depositarios de la cultura de al-Ándalus e iniciaron el comercio internacional con los radanitas desde el Imperio carolingio; según algunas fuentes, estos comerciantes judíos emprendieron ese comercio cuando lo abandonaron los sirios cristianos. Mencionaremos que en la versión francesa de la obra de Julien le Paulmier aparece una lámpara de siete velas, objeto de culto hebraico.

El rey de Navarra, por ejemplo, peleó en España con un ejército mayormente de musulmanes y judíos. En Normandía existió un castillo denominado de Navarre en Evreux en 1355 y, según diversas fuentes, fueron de 10 000 a 20 000 los soldados navarros que se desplazaron a Normandía. Los intercambios con la cercana Bretaña desde el País Vasco remontaban a épocas anteriores según se menciona en el libro *Pommes et cidrerie*, donde se dice que los vascos disponían de una sede en el puerto de Aber Vrach en Bretaña, epicentro de la sidra en Europa, Normandía, Bretaña, Gales y Devon en el Reino Unido. Michel Sanche Dursus vino en el siglo XI a Normandía y pasó a Inglaterra y está

enterrado allí cuatro o cinco siglos antes de lo que indican los autores franceses.

La princesa Berenguela de Navarra fue reina de Inglaterra de 1191 a 1129, y residió únicamente en Francia en las ciudades de Poitiers y Le Mans, muy cercanas a Bretaña y Normandía.

Los autores franceses dan como nombre importante a Guillaume de Ursus o de Ursue como innovador, a finales del siglo XV e inicios del XVI, en la aportación de buenas variedades de manzana. Jacques Desroches indica que esa aportación se hizo a raíz de las expediciones de Carlos II de Navarra, la última se remonta a 1301, al mando de Juan de Grailly, que después fue a Jerusalén y Siria pasando por Hondarribia. El primer de Ursus o de Ursue del que se tiene constancia vino de Bizkaia o Navarra y se llamaba Michel Sanche Dursus, consejero del rey de Navarra.

CASA DE FOIX

La casa de Foix se asienta en el sureste de Francia, zona no tradicional de sidra, zona que perteneció al reino de Navarra con Felipe de Evreux y acaba con Catalina (1468-1518). Anteriormente, el rey San Luis de Francia arrasó la zona, utilizando infantería vizcaína para derrotar a los cátaros en su último reducto de Montségur. San Luis murió en Túnez, convertido al islam según algunas fuentes, incluso su muerte fue debida a enfermedades venéreas. Cerca, se hace sidra y la primera elaboración de un vino según el método del *champagne* se hizo en Limoux, sin dejar de indicar que don Pérignon oficiaba en la zona. No es descabellado pensar que los mercenarios vizcaínos se asentaron en la zona y trasladaron sus costumbres.



Escudo de armas de la casa de Evreux



Escudo de armas de la casa de Foix

CANADÁ

Canadá, a diferencia de Oregón, nunca fue un territorio bajo el dominio de la Corona española, sino que fue un territorio que pelearon los franceses y los ingleses. Los jesuitas lo consideraron una provincia francesa y llegaron a la Belle Province en 1611 y a Quebec en 1625.

Anteriormente a esa presencia francesa e inglesa, todo apunta a que hubo una presencia vikinga, vasca e incluso portuguesa. Como es de imaginar, existen argumentos para todas las partes, vamos a enumerar los que nos parecen los más coherentes.

DE ORDEN LINGÜÍSTICO

Existe un pidgin, un modo de entenderse entre esquimales e indios en el que la presencia del vasco es importante, autores como Peter Bakker avanzan que el idioma de las tribus de la costa es medio vasco. Existe incluso un glosario vasco-islandés impreso en Ámsterdam en 1670. Champlain en su tercer viaje, en 1541, se topa con un centenar de barcos vascos que se cobijan en Gaspe, el filólogo Koldo Mitxelena indica que Gaspe significa 'gerizpe' o 'kerizpe', en castellano, 'cubierta' y, en francés, 'sous abrit'.

Los viajes vascos a Terranova era algo normal en el siglo XVI, Esteban de Garibay, en su obra impresa en Amberes en 1571, indica que los indios aprenden el vasco con facilidad y lo reitera Martínez de Isasti en obra impresa en 1615 pero escrita en 1582. Pierre de Lancre, francés, pero, sobre todo, inquisidor, es autor de la siguiente afirmación: «Desde todos los tiempos los vascos traficaban allí, es así que los canadienses no trataban con los franceses en ninguna otra lengua que no fuera la de los vascos».

Sebastian Cabot descubrió Terranova el 24 de junio de 1497, es italiano, pero vivió en España y su viaje fue financiado por mercaderes de Bristol, ciudad que recibía pieles de castor de mercaderes vascos.

Champlain, el gran hombre del Canadá francés, cuando vuelva a Quebec en 1611 lo hace en compañía de tres jesuitas: los padres Biard, Mas y Quentin. Los jesuitas tenían manzanales en Quebec y en 1642 tenían cinco colegios: los de cabo Bretón, Montaña, Tadusa, Montreal y Hurones. Añadirán dos más en Michigan y en Ontario.

ROBERT DELORT

Autor renombrado del medioevo especialista del comercio de las pieles de los animales. Escribió un artículo sobre la posible presencia vasca en Canadá anterior a 1492. Según autores que han consultado el documento, se basa en los registros aduaneros británicos, que indican que se reciben importantes volúmenes de pieles de castor en los puertos ingleses entre 1380 y 1433 en una forma propia de los indios. Miren Egaña, especialista en toponimia vasca en Canadá, está buscando las fuentes que permiten verificar lo avanzado por el profesor Robert Delort. El profesor Wendy Childs, de la Universidad de Leeds, ha tenido la gentileza de ampliar los datos de su comunicación sobre las relaciones comerciales entre las provincias vascas e Inglaterra en la Edad Media. En su primera comunicación nos indica que el castor estaba extendido en Europa en esa época. Cuando le recordamos que las pieles de castor que llevaban los vascos se presentaban de una forma distinta a las europeas, en rollos, como los indios, nos precisa que, efectivamente, en el transcurso del siglo XIV se reciben rollos en Sandwich y, a menudo, también durante el siglo XV. La carga aparece por primera vez en Londres en 1442 y en Bristol a partir de 1461.

CANARIAS-MADEIRA, OTRAS ZONAS SUREÑAS

Canarias, las islas Afortunadas, fueron objeto de expediciones vascas en 1381 y 1393 según se recoge en un coloquio de historia canario-americana del 2002.

Juan de Bethencourt, señor de Granville, normando, es el que aparece un siglo después como el descubridor oficial de las islas Afortunadas. En Tenerife, en el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, se realizan 45 entradas de *manzano* con nombres como *sidra*, *manzana francesa*, *manzana francesa roja*, *blanca dura* o *manzano franco*. En Madeira, isla con la que Canarias tuvo relaciones continuas, se celebra la Festa do Pero (Fiesta del Manzano) y se hace sidra en Santa de Serra. En la península, una zona como Málaga es muy interesante desde el punto varietal, ya que ha conservado variedades antiguas con sus antiguas denominaciones.

ESTADOS UNIDOS

Estados Unidos de América es uno de los principales productores de manzana de mesa del mundo y su producción está concentrada en tres grandes áreas: 1. Estado de Washington, en el río Jordan, en la costa del Pacífico, al norte del estado de Oregón. 2. En el este de Estados Unidos, en la zona del estado actual de Nueva York. 3. La zona productora más reciente es California.

La presencia vasca es recogida por diferentes autores y parece limitarse al valle de Jordan. El 19 de junio de 1609, el gobernador de Florida hace reconocer la zona del río Jordan.

Según documentos inéditos de la biblioteca jesuita de Loyola (caja 02-n6), los jesuitas que desembarcaron en California en 1572 llegaron hasta Canadá en su parte oeste y Oregón. En Oregón, dentro de las variedades antiguas, encontramos variedades como la *api etoile*, la calvilla blanca y la calvilla roja, así como la reineta de Canadá.

En esa zona, se hace sidra y, más al este, en la zona de los grandes lagos en Detroit, existe una variedad de peral llamada el *jesuit apple tree*, la variedad fue traída por un jesuita francés.

En el este americano, se hace sidra y las relaciones con el país vecino permiten seguir la presencia de las variedades vascas con más información. Lo que sí parece cierto es que los indios, como lo reconoce Tony Horwitz, cuando entraron en contacto con los exploradores, tenían elementos que mostraban haber estado con el hombre blanco, sus canoas tienen velas y llevan nombres cristianos. La presencia española en la costa este, según el padre Ayuso, es anterior a los holandeses, ya que en Holanda un mapa de Nueva York con nombres neerlandinizados lo fecha en 1520 aunque una nota a lápiz indica 1620. Como fuente, indica una obra de Justin Windsor. El nombre de Marylandia proviene de Santa María.

No nos extenderemos en la pomología de California por no disponer de datos suficientes.

CONCLUSIONES SOBRE LAS CONEXIONES INTERNACIONALES DE LAS MANZANAS SIDRERAS

La situación actual de los orígenes de la manzana de mesa y sidrera en Europa adopta una visión que niega e, incluso, minusvalora la aportación de los vascos.

Las causas son varias y una en la que somos muy culpables es que no hayamos sido capaces de crear un banco de germoplasma de manzanos.

Tony Horwitz menciona que la historia es escrita por los vencedores y por los escritores. En el País Vasco, la transmisión de la historia y costumbres era oral y se recurría a lo escrito para los pleitos y documentos oficiales. Ese conocimiento oral merece ser estudiado. Ya las manzanas del Cotentin, territorio normando en el que se introdujeron variedades vascas, fueron calificadas como similares cuando no idénticas a las antiguas variedades guipuzcoanas.

Es evidente que las variedades han viajado a lo largo de los siglos y en una época, la actual, en la que lo que prima es la protección varietal, los *royalties*, nos deberíamos preocupar de que las variedades originarias vascas sean patrimonio de la humanidad como lo han sido durante siglos.

Lamentamos que en libros y publicaciones de autores de renombre se obvie la aportación vasca en cuanto a variedades de manzana. El movimiento es reciente, pero avanza de forma constante. Nos queda el consuelo de que dos siglos, que es lo que habitualmente nos sisan, como se ve de la presencia de los Dursus en Normandía o la cuasiexistencia de lazos con el Canadá, son *peccata minuta* para el pueblo más antiguo de Europa.

3.3.-

PRESENCIA VASCA EN EL CONTINENTE AMERICANO ANTES DE 1492

En un trabajo sin pretensiones sobre las conexiones internacionales poco conocidas de la manzana del País Vasco, hemos abordado el nuevo continente para conocer las variedades de manzana existente en Canadá, particularmente Quebec, la Belle Province, para ver quiénes llevaron allí las reinetas gris y blanca de Canadá.

Mencionaremos en el presente trabajo lo que suponemos: los primeros europeos susceptibles de llevar manzanos al Canadá fueron los vascos y no, como se ha afirmado, que las reinetas del Canadá tienen un origen francés en el siglo XIX.

Hay abundantes indicios, basados en la arqueología, la lingüística, así como en la historia medieval, que nos inducen a pensar en una temprana llegada de los vascos a tierras americanas.

Hemos considerado en el estudio presente el espacio geográfico que comprende Groenlandia, Canadá atlántico, incluida Terranova y San Pedro y Miquelón, así como la desembocadura del río San Lorenzo e, incluso, la fachada atlántica de los Estados Unidos actuales.

Según los estudios realizados, especialmente por Hyacinte de Charencey, se puede afirmar la presencia continua de los vascos en Canadá durante al menos los siglos XIV, XV, XVI y XVII.

Para ello nos centramos en algunas de las aportaciones de Pascal Mitxelena sobre el comercio de pieles de castor por vascos, gascones e ingleses en los siglos XIV, XV y XVI.

La presencia de estos tres grupos es fácil de adivinar: los vascos tenían barcos y actuaban tanto en el Mediterráneo como en el Atlántico, llegando, incluso, a Canadá mucho antes de lo que se piensa, diferentes autores, como Louis Figuier, indican que los vascos alcanzaron Terranova, el golfo de San Lorenzo y las costas del Labrador en 1372.

Los gascones eran comerciantes que actuaban desde sus bases, en Baiona, y, mediante un trato preferente en Hondarribia y Donostia por una parte, participaban, además, de un acuerdo de libre comercio con los puertos del sur de Inglaterra. La Guyana, que es lo que corresponde a allende los Pirineos hasta Burdeos, fue

durante esa época un ducado inglés. Existía una colonia inglesa importante en Baiona y en Donostia.

Robert Delort, especialista en pieles en la Europa medieval, cita que en el comercio de pieles de castor desembarcadas en Inglaterra destacaban los envíos de Hondarribia, Baiona... Sandwich recibe desde 1344 pieles de castor de gascones. Bristol también recibe en 1378. Durante el siglo XV, a Sandwich y Bristol se añaden Londres y Southampton, los operadores serán gascones, ingleses, españoles o vascos.

Tal vez sea conveniente recordar que, salvo breves periodos, desde 1350 existen poderes para navegar con Inglaterra. Se declara incluso una paz perpetua en octubre de 1353 entre Inglaterra, en la iglesia de Santa María y Castro, Donostia, Getaria, Hondarribia, Mutriku y Laredo.

CONCLUSIONES

El presente trabajo ha surgido en respuesta a un interrogante: ¿quién aportó la reineta gris y la reineta blanca de Canadá? Nos sorprendió que se afirmase sin aportar ninguna prueba que esa manzana era de origen francés, cuando existen indicios que pensamos que constituyen pruebas de que los primeros pueblos que conocían la manzana y la sidra y que abordaron ese continente fueron los vascos. Ese pequeño pueblo, según todos los indicios, se dedicó a un provechoso comercio con las pieles de castor canadiense desde dos siglos a siglo y medio antes de que Cristóbal Colón llegase al Nuevo Mundo. Esto es significativo de que las zonas manzaneras sidreras del Nuevo Mundo han tenido una presencia vasca notable.

En la Costa Oeste norte americana-canadiense se cultivan manzanos y se elabora sidra, costa que fue registrada por Sebastián Vizcaíno en 1602, y Oregón fue vendida por España en 1819 por el Tratado de Adams-Onís.

El tema de la manzana y de las pieles son elementos que se unen a los trabajos más conocidos sobre lingüística, toponimia, arqueología conocida y reciente, que muestran una presencia vasca en el continente americano antes de 1492.



Manzana en latín es mala (la palabra manzana viene de mala mattiana, una variedad de manzana que se hizo famosa por ser la fruta preferida del tratadista agrícola romano Cayo Matio del siglo I a. C.), y de ahí viene el nombre de ácido malico, ya que esta fruta es la que contiene mayor cantidad de esta sustancia.



LA SIDRA EN EUSKAL HERRIA

La cultura de la sidra está ligada a la historia de muchas regiones, naciones y civilizaciones, entre las cuales el País Vasco ocupa un lugar destacado. En efecto, la sidra ha sido, es y será una bebida que ha penetrado en la identidad vasca hasta el punto de convertirse, junto a otros, en un llamativo estereotipo al ser accesible a las clases populares, para quienes constituyó un elemento más en su alimentación.

Lydia Zapata, en los estudios arqueológicos realizados, sugiere que «al menos avellanas, bellotas y pomos de rosáceas como el serbal o la manzana silvestre pudieron ser elementos importantes de la dieta humana durante el Mesolítico y el Neolítico vasco».

4.1.- CÓMO Y CUÁNDO LLEGA LA MANZANA AL PAÍS VASCO

Si en el capítulo anterior marcamos, a grandes rasgos, la sutil historia del binomio manzana/sidra en nuestro planeta, ahora damos un nuevo paso para situarnos en el País Vasco antes de desembocar en nuestro tema: la sidra en el Bidasoa.

Para ello, seguimos la sugerente investigación de Pascal Mitxelena *Presencia vasca en el continente americano antes de 1492* y, dentro de ella, el apartado «Cómo y cuándo llega la manzana al País Vasco». He aquí los puntos más destacados de la aportación.

La escuela de Oxford, a través de la aportación de Barrier Juniper, se inclina por dos vías para la llegada de la manzana al País Vasco.

Vía 1: Directamente hacia el oeste por las rutas comerciales a partir del Tien Shan, por el norte del Caspio, por el valle del Danubio a Europa del Este y de allí, antes de la época romana, a Inglaterra. Los romanos no llevaron las manzanas de mesa a Inglaterra aunque se diga, únicamente, trajeron el injerto.

Vía 2: Por el sur del Caspio a Anatolia, de allí, del este del Mediterráneo a los pueblos fenicios que fueron a la Europa del oeste, fundamentalmente, a por cobre.

El cobre lo encontraron en España, Cornualles y Gales. Conjuntamente con el cobre encontraron hierro. Barrier Juniper indica que los comerciantes llevaban manzanas en sus viajes e intercambiaban las semillas de todo tipo y las daban o las comercializaban con los locales.

En la costa atlántica, menciona los nombres de Maceria, Monzano en España y Galicia para la manzana, Havalon, Avignon en Francia, Avalon en Inglaterra. Los prefijos av- y hav- son el nombre antiguo celta para la manzana, en esos lugares costeros representa los lugares de amarre de los hombres del mar, los fenicios, que depositan sus semillas, algunas de las cuales dan buenos frutos, cuyos nombres se recuerdan en los nombres locales. No se tiene en cuenta las manzanas amargas salvajes del *Malus sylvestris*.

Mucho más tarde, las rutas una y dos convergen y se traducen en una explosión de nuevas variedades de mesa, pero también variedades con carácter, ricas en tanino, que pueden servir para hacer sidra. La sidra se expande en la costa oeste de Europa, España, Portugal y de ahí al oeste de Francia, Bretaña, Normandía y al oeste de Inglaterra, Cornualles, Devon y Somerset.

Ya está apuntado que el nombre de *sagar* es anterior al nombre celta y entronca con raíces hebreas. Los nombres de las variedades antiguas en el País Vasco, Normandía y Bretaña, a menudo, indican o sugieren nombres del Próximo Oriente, como de Jerusalén, *bon chrétien*, por oposición a musulmán imaginamos, de barbarie o pelestiña, que puede ser de Palestina. Esta variedad, que clasificaremos de mesa, sirve para hacer sidra, aunque es una manzana de mediados de agosto e inicios de septiembre y puede ser considerada como manzana de doble uso: de mesa y de cuchillo.

Según los autores antiguos como Marcial, se comercializaba manzana vasca en el Imperio romano.

Nuestra opinión, sin descartar aportes anteriores, nos centra en la época que va del siglo X al final del Medioevo. De esa época conservamos nombres escritos que permiten apuntar posibilidades en torno a los hebreos, musulmanes y cruzadas.

En el tránsito de la Edad Media a la Moderna, en los siglos XV-XVI, el consumo de sidra se incrementó de forma histórica, ya que en el País Vasco se desarrolló una potente industria sidrera. Ello fue debido al surgimiento de los caseríos lagar, tema que desarrollaremos más adelante. Hoy, en Gipuzkoa, queda un ejemplo de aquellos caseríos: Igartubeiti.

4.2.-

ENTRE EL VINO Y LA SIDRA

La competencia entre la sidra y el vino en el País Vasco queda testimoniada, una y otra vez, desde antiguo. En la canción del *Olentzero*, de origen anónimo, se dan en su tradición oral varias versiones, en unas, destaca la «botila ardoakin» y, en otras, «sagardoarekin». Así, la recogida por Juan San Martín («Gabon janariak folklorean»): «Horra, horra gure Olentzaro, / pipa hortzian dula ixerita dago. / Kapoiak baditu arraultzatxoekin / gabean merendatzeko sagardoarekin».

También Pío Baroja (*La leyenda de Jaun de Alzate: Entre las olerías y la Navidad*) nos da esta versión del Olentzaro: «Au urde tripa aundia / Sagar ustelez betia!» (‘¡Qué cerdo de tripa grande / lleno de manzanas podridas!’).

En esta misma línea, Andrés Navajero, embajador de Venecia, escribió en 1524:

En esta tierra no hay vino [...]. En lugar de viñas se siembran manzanos [...]. Con las manzanas hacen un buen vino que llaman sidra, que es lo que bebe la gente común [...]. Es saludable para quien a él se acostumbra; para los que no, es difícil de digerir, daña el estómago y despierta gran sed.

Tenemos un testimonio literario digno de ser reseñado en este libro dedicado a la sidra por la singularidad del tratamiento de la bebida como doña Zagardoa: *Vida y hechos de Estebanillo González, hombre de buen humor, compuesta por él mismo*. Conocida por el nombre abreviado de Estebanillo González, es una de las últimas novelas picarescas, publicada en Amberes (Casa de la Viuda de Juan Cnobbart) en 1646.

Utilizamos la edición preparada por Enrique Suárez Figaredo (*Lemir*, n.º 13, 2009), de la que seleccionamos este texto, perteneciente al capítulo XII:

Salí de la ciudad de Pamplona con una mula y un criado, y después de haber pasado los confines del reino de Navarra entré en la provincia de Guipúscoa, que, aunque es país no barato, es muy regalado y ameno en variedad de arboledas. El segundo día y postrero de mi viaje, a persuasión del criado, quizá por ir él a caballo, bebí una poca de cidra por hacer gran calor y decirme que era buena para refrescar, pero apenas la había envasado en la cueva de mi barriga, cuando empezó a tener alborotos con el vino que estaba adentro y andar a puñadas el uno con el otro, sintiendo yo, bien contra mi gusto, la batalla y el combate; pero ¿qué menos me podía suceder con bebida cuyo propio nombre es zagardoa que mal azagaya le tiren al ladrón que tal me hizo beber?

Al fin, como en muchos reinos y señoríos me han dado emperatrices, reinasy damas de calidad muchas ayudas de costa, en esta provincia la señora doña Zagardoa, marquesa del real de Manzanares, me honró con hacerme ayuda de cámara y escudero de a pie, pues todo el camino fui a pata con los calzones sueltos y en las manos y haciendo a cada veinte pasos una parada

Testimonios como los citados han podido respaldar esta afirmación de Francisco Labayen: «La sidra o sagardúa ha sido, desde tiempo inmemorial, la bebida clásica y fundamental del pueblo euskaldun». Entre vino y sidra, lo tiene claro Urteaga (Jaizkibel, n.º 18, 29 de octubre de 1911):

*Pena guziyak astu azitzen
Dizkigun sagardoteriya,
Nun zaldutzen dan Euskaldunaren
Erari maitagarriya;
Rioja Alta ona izan arren
Ardo eder da garbiya,
Ezdu neretzat iñois izango
Sagarduaren graziya.*

El mismo tono popular lo destilamos en los versos de Gabriel Celaya, cantados por Buruandi: «Llego a la sidrería / y ahí sigues como ayer. / Tú solo estás contento / si te dan de beber. / Cuando quieras marcharte, / no te podrás mover; / burbuja, la barrica, / tú serás el tonel. / ¿Qué dirá cuando vuelvas / a casa tu mujer?».

En una crónica sobre Hondarribia, firmada por Adelardo Fernández-Arias en *La Correspondencia Militar* (26 de julio de 1900), se recoge esta *embriagadora* noticia:

La noche de Santiago era el baile hasta las doce, la lujuria hasta el amanecer, el vino y la sidra corriendo sin cesar por las espaldas... toda la juventud se lanzaba al agua de la voluptuosidad en la que se sumergía hasta ahogarse... Es asombroso el número de nacimientos que acusa el registro Civil del pueblo.

Esta anécdota festiva ya había sido considerada por el padre Larramendi (*Corografía de Guipuzcoa*), tal vez escrita en 1756 y publicada en 1882: «De la manzana se hace la sidra, que es bebida fresca y agradable, y como sea pura emborracha como el vino y con borra- chera más tenaz y de mayor duración».

Los hermanos Artola, Fernando y Rafael, en su libro *Aritz beraren adarrak*, parecen inclinar la balanza a favor de la sidra:

Excelente comida. Lástima, no había tanto pan como hubiéramos querido, y lo poco que había era negro. Eso sí, había vino y sidra, la bebida no escaseaba. Excelente comida.

El domingo siguiente fueron los mellizos a ver a su hermano, con media docena de botellas de sidra guardadas bajo la tankarta. Era poca cosa, pero Praxku las recibió encantado. Sidra de Hondarribia! Además de Zokueta!

¡Calle tiendas! ¿Qué estarán haciendo los de casa en este momento? He ahí la sidrería Barraene.

La sidra era una bebida de todos, y, aunque hoy por suerte no, se bebía desde tempranas edades. ¡Así se aceptaba por uso y costumbre en muchas familias! Testigo de ello tenemos este refrán: «Sagardoak umea ekarri, kerexiak eraman».

Aparte de sugerencias de otro tipo, parece que la sidra es buena para los niños, mientras que las cerezas pueden ser perjudiciales si se comen en exceso. A pesar de todo, la sentencia es clara, fuera de prejuicios reli-

giosos: *Sagarra ona izan liteke, deabruak emanik ere*, esto es, 'la manzana, aunque te la dé el diablo, siempre buena'.

A propósito de la sidra y los niños, tenemos un bello verso, *Sagardoari*, de Teodoro Mujika:

*Guraso zarrak barruan
zuten biotz berddingabearen
eredu eta ezaugarriak
ziran sagasti ederren
erdian jaio ta azitako
semeak nola geraden
amak utzita berealaxe
bularretikan ematen
sagardoaren txotxera jun da
ikasi gendun edaten.*

Bebida fundamental para los vascos, sí, pero en la idiosincrasia vasca se debe citar a su pareja: el *txakoli*, como queda confirmado en esta composición báquica de Fernando Aretxabala: «Pues algún ángel plantó el manzano, / según afirman, y otro la vid, / para que hiciesen los vascongados / la sagardúa y el txakolí».

Siendo una bebida tan popular, ha pasado a la literatura oral vasca a través de los refranes. Así se recoge en los *Refranes y sentencias de 1596*: «Zarrac sagastia ybini / gazteac yrazi» ('El viejo planta manzanal / y el mozo le cuela'). También este otro de gran reflexión: «Dolara baco etsatxueta / baleuque andrea diruetan» ('En las casillas sin lagar / podría ser aver muger en dineros'). En la literatura vasca, la sidra ha sido metaforizada como *urre urtua*, esto es, 'oro derretido'. ¡Ni más ni menos!

4.3.-

SAGARRA ('MANZANA')

Si en el mundo de la sidra la palabra base es manzana en castellano, con topónimos como manzanal, manzanera, manzanar, manzanil, pomar y pomareda, en euskera, la palabra *sagar* está enraizada de tal manera en la tierra vasca que, sin duda, forma parte del tiempo y espacio vasco.

En la lengua vasca, la palabra *sagar*, base de sagardoa y sus derivados, cuenta con una importante historia escrita, documentada en todos los dialectos y territorios del euskera. En efecto, desde la Edad Media tenemos documentado el término *sagar*, pero sin poder explicar todavía, a ciencia cierta, lo que esconde

la palabra. Lo que sí podemos, siguiendo la autoridad de Euskaltzaindia, es reflejar la aparición cronológica de la palabra. La primera escritura podría ser de hace mil años, esto es, Sagassaheta de Álava en 1025. Luego tenemos Beila de Sagarzaharra (1089), Sagarzaheta (1089), Sagasseta (1099), Sagardia (1217), Sagartegui (1254), Sagarrcelay (1284), Sagasti (1314), Orti Sagarra (1330), Maria Miguelles de Sagastiçarr (1346), Iohan Sanchez d'Apalasagasti (1348), Lope de Veretersagastiguy (1349), Lope S(a)gar (1349), Johan de Irursagarreta (1350), Sancho Vassa Sagarr (1360), Sagaspe (1366), Pedro de Sagastia (1366), Pero Urtiz de Sagasti (1374), Lostau Sagsarspea (1377), Martín de Sagastiçaua (1383), Miguell d'Irasagasti (1384), Martin Martines de Sagarbelsy (1384), Pero de Beysagasty (1390), Sagarbide (1391), Juan Sánchez de Sagarberridi (1399), Juan de Sagastigutia y Pedro de Sagastiberri (1399), Martín d'Arymasagasti (1401), Juan Sanches de Andranafarrasagasti (1402), Sagarminaga (1415), Juan Martinez de Anasagasti (1447), Juan Urtis de Atorrasagasti (1448), Peres de Sagarduri (1448), Sagarzurieta (1452), Sagartegieta (1452), Iohan Ybannes de Sagardia (1461), Ansolopezsagarreta (1479), Sagarduya (1483), Miguell de Sagarrola (1484), Pero Yvañes de Anasagastuy (1485), Christovelcho de Sagarçuça (1490), Sagarbieta (1498), Sagarvusti (1499), Sagardygastoa (1499), Juan de Sagarvinaga (1499), etc.

A la lista de los nombres documentados dados durante la Edad Media, podemos añadir también algunos más como estos: Apa(la)sagasti, Atorrasagasti, Gilisagasti, Olasagasti, Oruesagasti, Sagardi, Sagardizar, Sagardogi, Sagardui, Sagarmendi, Sagarraga, Sagarribai, Sagartegieta, Sagarza, Sagarzazu, Sagarzurieta, Sagasta, Sagastasoloa, Sagasti, Sagastibeltza, Sagastiberria, Sagastiberridi, Sagastigutxia, Sagastigutia, Sagastizabal, Sagastizar, Sagastume, Sahastume, Sagatxaga... También la encontramos en nombres relacionados con la manzana, como Dolaretxipi (Tolaretxipi), Dolarieta, Makazaga, Makazti... Finalizamos con un dato curioso: en un documento navarro de 1291 aparece el nombre «Sagarro».

Existen dos compuestos curiosos con *sagar*, recogidos en nuestros diccionarios, dignos de mencionar: sagardantza y sagarlur. José María Iribarren nos dice: «Sagar danza, o danza de las manzanas. Baile típico del valle del Baztan... existe otra sagar-danza, bailada solo por muchachas». Sobre *sagarlur* sabemos que era la porción de tierra que debía ocupar un manzano. Esta medida agraria venía definida y legislada por fuero.

Según Julio Caro Baroja, en Navarra: «El prado-manzanal, se medía, y aun otras tierras también, con una medida llamada “sagarlurra”, que era un cuadro de siete metros por siete: distancia que se dejaba entre árbol y árbol».

Telesforo Monzón (*Langosta baten inguruan*) en el capítulo «Lurraren mintzo» realizó una sutil conexión entre la manzana y el euskera:

No hay nadie en Euskal Herria que hable un euskera tan hermoso como el manzano. Todavía hay manzanos viejos que no saben ni una palabra en castellano. La mayoría de los que se plantan ahora vienen de fuera, pero estos también pronto empiezan a oler a nuestra tierra. Y os digo la verdad: para mí no hay un verdadero Euskal Herria sin olor a manzana.

Y qué digo sobre la pera! La pera es más nuestra que el melocotón, pero no tan popular como la manzana. En los caseríos castizos hoy todavía te ofrecen manzanas. En esos lindos huertos de algunos señoritos, médicos, solteronas, ricos y curas de los pueblos encontraréis hoy en día también las peras más hermosas.

Saben hablar euskera tan bien como tú, pero la mayoría de las veces prefieren hablar en castellano. Las peras se han vuelto un poco soberbias. ¡No es de extrañar! Como se venden caras en los mercados, empiezan a avergonzarse de hablar en euskera. Lo que también le ocurre a la fresa. No así a la cereza. Nuestras hermosas cerezas no se avergonzarán nunca, ni siquiera las más rojas, de hablar en euskera. ¡Brindemos por vosotras, Fresa y Manzana!

En una sentencia lapidaria, registrada en la obra Longa kapa beltza, su autor Joxean Agirre lo manifiesta claramente: «Sagardoak euskal kontzientzia pizten du» ('La sidra enciende la conciencia vasca').

4.4.-

PRIMEROS TEXTOS HISTÓRICOS

Ya en el siglo I, el geógrafo griego Estrabón escribió sobre la abundancia de manzanos en la Galia para, a continuación, mencionar que en Vasconia había una bebida similar a la sidra y elaborada a base de trozos de manzana cocidos y diluidos en agua y miel que bebían los vascones y llamaban *pitarra*.

Tras la noticia en el siglo IX de la *inventio* o descubrimiento de los restos del apóstol Santiago el Mayor en el Finisterrae de Galicia, abundan los peregrinos, a lo largo de la Edad Media, camino de Compostela. Algunos de ellos, al atravesar el País Vasco, citan la manzana, sidra y leche como alimentos a tener en cuenta, además de asombrarse de la abundancia de manzanales.

Destaca lo escrito por Aymeric Picaud en la obra *Codex Calixtinus* del siglo XII:

Viene luego, cerca de Port de Cize, el territorio de los Vascos, con la ciudad de Bayona en la costa, hacia el Norte. Es esta una región de lengua bárbara, poblada de bosques, montañosa, falta de pan y vino y de todo género de alimentos, excepto el alivio que representan las manzanas, la sidra y la leche.

Koldo Mitxelena, en su libro *Textos arcaicos vascos*, menciona que los primeros escritos sobre la sidra aparecen a partir del siglo XI. El texto más antiguo que ha llegado hasta nuestros días y que menciona la producción de la sidra vasca está datado del 17 de abril de 1014 y se trata de un texto escrito en latín sobre una donación de tierras situadas en Gipuzkoa por el rey Sancho III de Pamplona al monasterio de Leire.

En ese siglo XI, también aparecen citados los manzanales de Altza (1025), Bergara (1050), Elorrio (1053) y Mutriku (1081).

Mención especial merece el texto de 1025, en el que aparece la palabra *lpuscoa*, primer testimonio de la actual Gipuzkoa. Se trata de la donación efectuada por doña Gaila y García Azenariz, señor de *lpuscoa* del monasterio de san Salvador de Olazabal (Altzo) al de san Juan de la Peña. El documento también es importante para ser citado en este libro porque aparece la palabra *manzaneto* (*manzanal*), citada no una vez, sino cinco, marcando límites o heredades.

En Bizkaia, las primeras referencias escritas datan de la Alta Edad Media, a mediados del siglo XI se empieza a tener documentación escrita con referencias a la agricultura. De las donaciones y cartularios monasteriales se recogen menciones a «arbores pomíferas» (Busturia, 1051), «kasas terras et manzanares et pomares» (Bermeo, 1053), «cum terris, ortis et pomiferis arboribus» (Iurreta, 1072), etc. Merece mención el pasaje que, en el *Poema de Fernán González* (siglo XIII) sobre la supuesta batalla de Hacinas hacia el año 930, se refiere al conde don Lope, que dice: «Don Lope el vizcaíno, rico de manzanas, pobre de pan y vino». Este pasaje de la historia tan estudiado y debatido por los historiadores y escritores refleja la situación agraria en la Bizkaia de la época.

De los extensos manzanales, expansión e importancia en la Edad Media dan cuenta diversos viajeros, así como la documentación general existente referida a las ordenanzas forales y locales, impuestos, litigios, etc. El manzano es el cultivo más abundante en la Bizkaia medieval. Aparecen manzanales alrededor de las villas, en las heredades, en montes y lugares apartados; y la sidra se producía en casi todas las caserías con destino de autoabastecimiento y venta en las villas. Es preciso destacar la importancia de la Colegiata de Zenarruza como ejemplo de este tipo de explotación en la Edad Media.

Dentro de estos textos históricos escogidos, se debe hacer mención al *Libro Becerro de San Sebastián*, porque en él se halla una ordenanza sobre vinos y sidras, escrita en idioma gascón en 1309.

4.5.-

TEXTOS SIDREROS ESCOGIDOS

El término *sidra* (manifiesto de su antigua aceptación: *sizra*) aparece en la literatura castellana por primera vez en una obra de Gonzalo de Berceo escrita en el siglo XIII: *Vida de santo Domingo de Silos*.

Lope de Isasti en la descripción de la provincia de Gipuzkoa retrata la cultura de la sidra en palabras recordables:

De lo que más abunda es de manzana: las cuales son de muchos géneros: las más preciadas que son Camuesas, Perazas, Pique-ras, Arriólas, Amasas, Peros reales, y otras de esta manera se guardan en aposentos

para el invierno. De las demás, que son en grande abundancia dulces y agrias, se hace sidra, que en Castilla llaman Vino de manzanas, de que se hinchen muchas cubas, y es una bebida sana, fresca y de nutrimento, y para el verano, y sobre salado de mucho gusto y regalo, particularmente para mujeres y trabajadores, que es su bebida ordinaria, y suele valer á ocho doce maravedís el azumbre, y no se puede vender con agua, sin que se manifieste so peña de seis mil maravedís, como manda la ordenanza del cuaderno.

También nos da Lope de Isasti un dato curioso:

En región tan remota como Terranova han aprendido los salvages montañeses (que digimos arriba) con la comunicación que tienen con los marineros bascongados, que van cada año por el pescado bacalao, que entre otras cosas preguntándoles en басcuence: nola zaude, como estás: responden graciosamente: Apaizac obeto, los clérigos mejor: sin saber ellos, que cosa es clérigo, sino por haberlo oído. Hablan y tratan con los nuestros, y ayudan á beneficiar el pescado en la ribera á trueque de algún pan bizcocho y sidra que allá no tienen ellos.

Una de las bases de la inclinación a las armas de los guipuzcoanos queda clara: «La bebida de la sidra, que se hace en aquella tierra hace la gente animosa, magnánima, respecto, que las manzanas dulces quitan la melancolía, y dan una fortaleza y brío particular».

Serafín Baroja en el periódico *El Urumea* escribió un texto de valor histórico indudable: «Las sidrerías». Empieza citando esta estrofa del tan cantado *Donostiako iru damatxo*:

*Donostiako Gaztelupeko
sagardoaren gozoa,
hantxen edaten ari nintzala
hautsi zitzaidan basoa.
Eta kriskitin, kraskitin,
arrosa krabelin,
basoa kristaleskoa.*

Martin Aranburu, médico de Deba, en la obra *Erari espirituzkoak* sitúa en varios aspectos la importancia de la sidra:

Sobra decir que de todas estas bebidas y de otro tipo a nosotros nos toca hablar sobre todo de la sidra, pues como su propio nombre indica es el vino de la manzana, y la manzana es una fruta que se produce en nuestras tierras de Euskal Herria más que en ningún otro lugar y es fuente de nuestra riqueza.

Por ello, está visto y los médicos saben que rara vez se les forman piedras en la vejiga a las personas que toman sidra, es decir, a la gente que toma mucha sidra diariamente.

De todos modos, si la sidra se toma moderadamente, es una bebida muy saludable y limpia, buena opción para quitar la sed, y buena depuradora del riñón y la vejiga a través de la orina que produce.

El vino ocupa su lugar entre las bebidas reconfortantes como si fuera el rey, pues, como se ha mencionado antes, aviva la fuerza de la sangre que se está apagando, pero al mismo tiempo provoca mayor embriaguez y es más fácil embriagarse con vino que con sidra, porque tiene más espíritu que ella, aunque sea un vino de cuerpo ligero.

Un texto de Errose Bustintza, publicado en su libro *Euskalerriko ipuñak*, nos da un pasadizo lleno de humor:

Y nuestro muchacho, para quitarse la tristeza, fue a la cuba grande del zaguán y se puso a beber sidra.

De pronto, la llave de la cuba salió de su sitio y cayó a la cuadra de abajo, y la sidra empezó a salir a borbotones.

Entonces, llamó al perro, de nombre «Tototxu»; y cuando llegó «Tototxu», «Kokolo-mokolo» metió la cola del perro en el agujero de la cuba para que no saliera más sidra.

Y, a la vez que el perro se escapaba, toda la sidra de la gran cuba se esparció por el suelo del zaguán.

«Kokolo-mokolo», al ver tanta sidra esparcida por el zaguán, se asustó mucho, se quedó estupefacto.

El filósofo de Zegama, Joxe Azurmendi, sube el tono de la sidra en su obra *Mirande eta kristautasuna*:

Más tarde llegaron el renacer de los Akelarres y las liturgias de paganismo vasco, no hace mucho, en torno a algunos artistas, montados a modo de búsqueda de la raíz genuina de la condición de vasco/a: libaciones de sidra en las noches de luna llena, etc.

Sin embargo, hoy en día también se puede adorar a Ortzi, y se podrían hacer libaciones de sidra con luna llena y celebrar desnudos y elegantes akelarres, pero aún ha-

ciéndolos, suponiendo que los vascos/as de antaño lo hicieron, aunque eso fuera cierto, no se podría pensar que estamos haciendo lo mismo que hicieron ellos y ellas si no lo hacemos teniendo sus mismas creencias.

Muchos son los textos recogidos en la literatura vasca y muchos más si incluimos, por qué no, la literatura oral en su amplio campo de refranes, canciones y bertsolaris. Citamos, por lo que tiene de sutil, un dicho en euskera, recogido en el *Arantzazuko Amaren Egunetgia* (21 de marzo de 2025). En este, el cuidado de los manzanales se compara al de los animales y personas: «Nerabea, auntza eta sagastia, zaintzen zailak» ('Adolescente, cabra y manzanal, difíciles de cuidar').

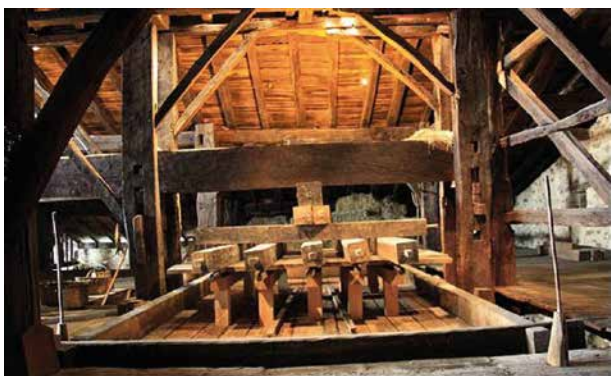
También en otras artes, además de la literatura, las aportaciones sidreras son dignas de elogio, pero sobrepasan la capacidad de este libro. Así y todo, damos un ejemplo visitable en Gordailua de Irún.



Cuadro rectangular de madera. Realizado en relieve mediante talla, representa una escena de una sidrería: en la parte izquierda central, a través del hueco de la puerta de un local, se puede ver una hilera de barricas, el vendedor con los vasos y un miquelete; a la derecha, en cambio, se observan varios clientes jugando a toka.

4.6.- CASERÍOS LAGAR EN GIPUZKOA

Alberto Santana (*Baserria*) afirma que en Gipuzkoa, durante la Baja Edad Media (siglos XI al XV), los campesinos constituían la mayoría social, ligados al sistema económico ligado a los caseríos, constituyendo los manzanales una de las riquezas fundamentales de estos. A partir del siglo XVI, la importancia de la manzana, junto al trigo, llegó a determinar la construcción de los caseríos, que se denominaron *caseríos lagar*.



Caserío lagar Igartubeiti (Ezkio-Itsaso). Autoría: Xabier Eskisabel (Wikimedia Commons).



Caserío con lagar de viga (siglo XVI). 1. Husillo o eje. 2. Camarote. 3. Viga. 4. Doble cumbrera. 5. Bernias. 6. Pajar. 7. Pulpa de manzana. 8. Masera. 9. Tina. 10. Cuadra. 11. Pesa. 12. Cocina. 13. Puerta contra incendios. 14. Alcobas. 15. Bodega. 16. Medianil cortafuegos. (Alberto Santana: Baserria).

El donostiarra Ander Izagirre ilustra el tema de los caseríos-lagar con esta nítida descripción:

Los caseríos no eran otra cosa que enormes lagares de sidra. La primera pieza que instalaban era la viga móvil, alrededor de ella montaban toda la estructura de la máquina y luego ensamblaban el tejado y las paredes. Aquí las familias no construían una casa. Construían una máquina y se iban a vivir dentro de ella.

El sistema de prensa lo trajeron los romanos para el aceite y el vino, la carpintería era germánica, las granjas de Asturias, Bretaña o Alemania, también contaban con lagares de sidra, pero la peculiaridad de los caseríos vascos es que se trata de casa-máquina...

¿Por qué les entró esa fiebre de construir caseríos-lagares por todas partes? ¿Por qué ocurrió esa revolución arquitectónica a principios del siglo XVI y por qué solo en el País Vasco?

La respuesta otra vez viene del mar.

La respuesta viene de los viajes transoceánicos. Las naos que zarpaban hacia las Américas cargaban todos los años miles de barricas de sidra, porque era una bebida que no se pudría durante las navegaciones y que además alimentaba.

La demanda creció tanto que Gipuzkoa se convirtió en un inmenso manzanal y las Juntas Generales aprobaron leyes de una minuciosidad obsesiva sobre la distancia mínima entre manzanos, la fecha de apertura de los toneles, la prohibición de introducir sidras foráneas, incluso decretaron la pena de muerte para quien talara cinco manzanos.

Según el historiador Sergio Escribano, en el País Vasco del siglo XVI funcionaban unos ocho mil lagares, la mayoría en Gipuzkoa, que producían unos quince millones de litros anuales de sidra. Los caseríos ya no eran meras unidades de supervivencia campesina, sino fábricas que trabajaban a pleno rendimiento al servicio de la expansión pesquera, ballenera, comercial y colo-

nial. Si miles de familias pagaron a maestros artesanos para que les construyeran un enorme caserío-lagar, que resultaba mucho más caro que una simple vivienda, fue porque la sidra daba mucho dinero.

El lagar solo lo ponían en marcha una o dos semanas, para presar las manzanas recolectadas en octubre, pero el esfuerzo compensaba para todo el año: así obtenían su bebida habitual (las familias consumían cuatro o cinco litros diarios, porque la sidra era más rica, más alimenticia y mucho más fiable que el agua sin potabilizar) y vendían los litros excedentes.

Los caseríos-lagar dejaron de construirse hacia 1650, porque ya no recibían tanta demanda de sidra, salían muy caros y resultaba complicadísimo sustituir las enormes piezas de madera. Igartubeiti fue uno de los pocos caseríos que mantuvo el lagar, aunque no lo utilizaran, y por eso la Diputación compró el edificio a finales del siglo XX, lo desmontó entero y lo volvió a montar para entender cómo se ensamblaban aquellas tremendas maquinarias de presar sidras. En la entrada del caserío se ve el tornillo vertical y el elemento que impide que el caserío se quiebre en mil pedazos cuando ejercen una presión tan brutal en su estructura contrapeso del lagar: una piedra de mil setecientos kilos.

La superficie entera de la vivienda la ocupaba el gran lagar de madera en muchos de los caseríos, algunos de los cuales perviven en nuestros días. Tan importante fue la manzana que las de gran calidad y duración servían para pagar parte de la renta del caserío a los propietarios.

En los caseríos del siglo XVI y la primera mitad del XVII, el lagar, dolarea, era una gigantesca máquina de madera que ocupaba todo el eje longitudinal de la granja en sus dos plantas. Estos artefactos, dedicados a la elaboración de sidra, se basaban en los principios de las primitivas prensas romanas y estaban formados por una gruesa viga horizontal de hasta doce metros de largo que se hacía descender hasta apisonar la masa de manzanas colocada

bajo ella, mediante un enorme tornillo de madera. Ningún lagar se ha conservado entero, pero los postes que regulaban el mecanismo siguen en pie sosteniendo varias decenas de los caseríos más antiguos de Gipuzkoa.

Los lagares que se inventaron a fines del siglo XVII todavía siguieron siendo de madera, pero eran mucho más pequeños y tenían varios tornillos de presión directa. Más tarde, a principios del siglo XIX, comenzaron a difundirse las pequeñas prensas desarmables con husillo de hierro central y mecanismo automático, que son las que hoy abundan en buena parte de las granjas locales.

En un folleto (Igartubeiti Baserri Museoa), dentro de las Jornadas Europeas del Patrimonio (Gipuzkoa, 2024), con el tema «Aceite de ballena y jabón», se recoge esta curiosidad: «Los caseríos lagar han estado siempre unidos al mar, en sus lagares elaboraba la sidra que luego los marineros vascos llevaban en sus largos viajes. Estos marineros a cambio les daban aceite de ballena».

En Gordailua (Irun), Centro de Colecciones Patrimoniales de Gipuzkoa, se ha recuperado un eje del usillo de una prensa de caserío lagar del siglo XVI. La pieza procede del caserío Ubegi (Altza, Donostia) y, según Josu Tellabide, constituye el único ejemplar conservado en Gipuzkoa.



Pieza recuperada y custodiada en Gordailua (Irun)



LA SIDRA Y EL MAR

5.1.-

LA SIDRA Y EL MAR

Hace muchos siglos, los que nos precedieron se aventuraron a adentrarse en el mar en busca del sustento que la tierra era incapaz de darles y la sidra era un producto que no podía faltarles en sus travesías.

Las primeras referencias escritas a este respecto datan de los últimos años del siglo XV, momento en el que se intensificaron los intercambios comerciales al amparo de la estabilidad política y el control de los mares por la monarquía de los Habsburgo. Además, coincidió con la expansión del manzano en el medio rural vasco y un gran crecimiento demográfico que la intensificación de la agricultura resultó insuficiente para el total abastecimiento de la población. Este déficit se cubrió con la pesca, en el que la caza de la ballena era fundamental, y la exportación de hierro al norte de Europa, negocios ambos muy lucrativos en los que la sidra jugó un papel de primer orden. En esta coyuntura excepcional que, además, no volverá a repetirse, la sidra se convirtió en un producto de alto valor añadido.

La caza de la ballena era una práctica habitual ya en la Edad Media. Los marineros guipuzcoanos cazaban estas enormes moles de carne y hueso cuando llegaban al golfo de Bizkaia en su peregrinaje desde las frías aguas del norte. Esta operación se realizaba una y otra vez todos los años, por lo que, con el paso del tiempo, la disponibilidad de presas en las costas vascas fue disminuyendo al tiempo que la competencia entre los pescadores de las diferentes localidades costeras iba en aumento ante tan escaso ypreciado botín.

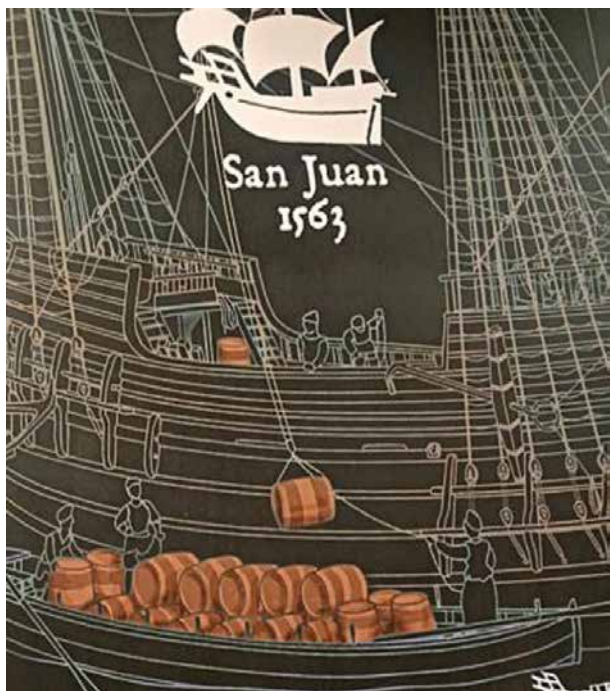
Para sortear estos problemas, los guipuzcoanos comenzaron a organizar expediciones a otras zonas del Cantábrico (Santander, Asturias y Galicia) y al norte de Europa. Sin embargo, la navegación por las aguas del norte de Europa resultaba muy arriesgada por los ataques de los barcos piratas y corsarios y las guerras oceánicas de las potencias europeas.

Así las cosas, en 1497 fue descubierto Terranova, en donde había riquísimos bancos de bacalao y varaban

muchas ballenas. Aunque nos parezca mentira, por aquel entonces las noticias de esta índole se difundían con mucha rapidez, puesto que veintiocho años más tarde los guipuzcoanos organizaron los primeros viajes hacia estas lejanas latitudes. Desde entonces, cada año partían a Canadá 30 naos vascas (la mayoría guipuzcoanas) con 2000 marineros.

Armar y preparar una nao ballenera para su viaje a las gélidas aguas de Terranova costaba mucho dinero, por lo que unos meses antes de emprender el viaje los armadores y dueños de los barcos comenzaban con sus preparativos. Mientras que los carpinteros de ribera, calafates y otros artesanos especialistas en el mantenimiento y reparación de los barcos iba preparando la nao para que estuviera en perfectas condiciones para el viaje (es decir, estanca de quilla y costado, realizadas las obras de marea y aparejada para hacerse a la vela con total garantía), los promotores de la expedición buscaban socios para la financiación del viaje y la armazón de la embarcación. En ocasiones, la aportación económica de alguno de ellos no era en dinero, sino en sidra, por lo general, de su propia cosecha. En otras palabras, la sidra era utilizada como moneda de pago. Formalizada la sociedad para la expedición a Terranova, se contrataba la tripulación y se compraban los productos necesarios para su avituallamiento, en los que nunca podían faltar dos productos básicos: la sidra y el bizcocho (una especie de pan rancio que no se corrompía).

Las naos de zarpaban hacia Terranova en los meses de marzo y abril, regresaban por septiembre u octubre. Es decir, las campañas duraban alrededor de unos ocho meses. El viaje era largo y duro. En esta época las embarcaciones eran auténticos caldos para las enfermedades. El hacinamiento, la falta de higiene y una alimentación inadecuada provocaba auténticas epidemias entre la tripulación.



Panel en Albaola Factoría Marítima de Pasai San Pedro (Gipuzkoa). El ballenero San Juan, reconstruido en Albaola, fue “bautizado” en su botadura al mar (7 de noviembre de 2025) con sidra, en lugar de champán.

Además, los marineros precisaban comer mucho para poder aguantar las severas condiciones de trabajo y el gran esfuerzo físico al que estaban sometidos a lo largo de toda la travesía, pero sobre todo cuando cazaban los enormes cetáceos (una ballena adulta podía pesar unas 20 toneladas). Aunque los armadores les daban raciones de alimentos suficientes, su dieta era muy poco variada y carente de algunas vitaminas. Estaba basada principalmente, junto con el bizcocho y la sidra, en la ingesta de potajes de habas y arvejas, tocino y pescados secos o salados. Alguna vez comían carne, rara vez huevos y nunca frutas y verduras.

Cada marinero bebía unos dos litros de sidra al día porque, además de ser una bebida fresca y agradable y más duradera que el vino, era fuente de vitamina C y, por ello, un buen antídoto para una de las enfermedades más temidas en el mar: el escorbuto. Además, la dieta alimenticia en tierras canadienses era prácticamente la misma que la que la tripulación tenía a bordo del barco. Nuevamente, la ingesta de sidra era importante e, incluso, se dice que los vascos llevaron a estas tierras plantas de manzanos.

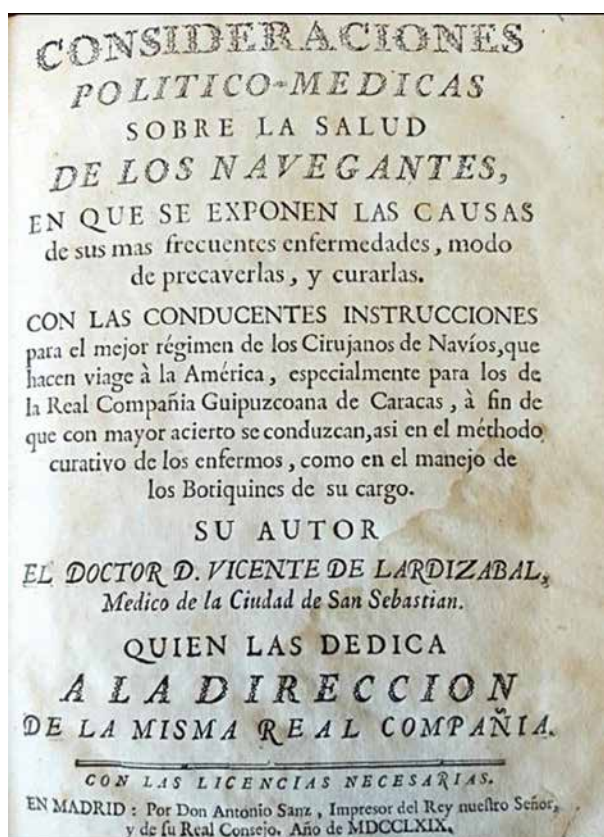
En los primeros años del siglo XVII, este escenario comenzó a cambiar por un cúmulo de circunstancias adversas, como fueron la recesión de la actividad ma-

rítima como consecuencia de las sucesivas guerras y la inseguridad de la navegación. Además, hubo una progresiva expulsión de los vascos de los caladeros de Groenlandia y Terranova, así como la imposibilidad de poder cazar ballenas en Brasil, Islandia o Noruega. Todo ello ocasionó un gradual arrinconamiento de las plantaciones de manzanos, que fueron sustituidas por el maíz.

Pese a todo, en el siglo XVII la sidra estuvo muy presente en la dieta de los marineros vascos que realizaron viajes en los galeones de la carrera de Indias o formaron parte de las Armadas del Mar Océano de los Austrias. Así, por ejemplo, en 1699 el donostiarra Pedro de Arostegui terminó en el astillero de Mapil (Usurbil) la manufactura de la almiranta *San Joaquín* (1071 t) y la capitana *San Ignacio* (1066 t) y, para su primer viaje, fueron provistas de 23 388 azumbres (unos 46 776 litros) de sidra, repartidas en 204 pipas y procedentes de los caseríos de Urnieta, Errenteria y Donostia.

La fundación de la Real Compañía Guipuzcoana de Caracas en 1728 para el comercio del cacao con Venezuela fue un revulsivo para el sector comercial y la industria de la construcción naval de Gipuzkoa. Tanto en las travesías por el Atlántico como en los astilleros en donde se fabricaron los navíos de la Compañía, la sidra siempre estuvo presente. Tanto es así que, en el manual escrito por Vicente de Lardizabal en 1769 para los médicos y cirujanos de la empresa mercantil, se les indicaba la ingesta de sidra para prevenir, tratar y curar el escorbuto.

Fue, por tanto, la sidra un producto muy vinculado y presente en las gestas de nuestros antepasados.



Título completo del ejemplar del libro de Vicente de Lardizabal (Museo Marítimo, Donostia)

5.2.-

SIDRA PROTECTORA DE LOS MARINOS VASCOS

«LA SIDRA HA SIDO, DURANTE SIGLOS, “PROTECTORA” DE LOS MARINOS VASCOS». Este es el título de un artículo de 2019 de la página web *About Basque Country*, creada en Nueva York, que insiste en el tema del escorbuto y que dice lo siguiente:

Hoy hablamos de ella porque ha publicado un artículo, firmado por Samuel Reason, en el que se describe el papel clave que tuvo la sidra en el éxito que tuvieron los marineros vascos en sus campañas como cazadores de ballenas o pescadores de bacalao [a] lo largo de varios siglos.

Nos cuenta el autor como durante la Era de la Vela, en los grandes viajes transoceánicos realizados en veleros, un gran número de marineros caían enfermos de escorbuto. Una enfermedad ocasionada por la falta de

vitamina C y que producía un elevado índice de mortalidad.

Los marineros vascos, que, como hemos contado en más de una ocasión, habían hecho del Atlántico norte, «su mar», y dominaron la caza de la ballena durante siglos, en sus singladuras no sufrieron de esa enfermedad, ni por lo tanto de sus terribles consecuencias.

Como explica Samuel Reason en este interesante artículo, la razón de ello es la ingesta diaria de una importante cantidad de sidra, lo que les garantizaba las cantidades de vitamina C necesarias para no sufrir de escorbuto.

Más lejana en el tiempo, pero cercana al Bidasoa, se atribuye a la pitarra las propiedades medicinales (*El Bidasoa*, 30 de septiembre de 1933):

Hay manjares y bebidas humildes que son las glorias de muchos países por su utilidad y su baratura [...]. De este género es la “pitarra”, bebida legendaria de los aldeanos de Guipúzcoa, mitad sidra y mitad agua; bebida modesta, sanísima y económica, poco alcohólica, un grado nada más, completamente inocua, con la cual remediaban nuestros abuelos su poca simpatía por el agua.

Señala que en la Edad Media los vascos llevaban en sus barcos

sendas barricas de «pitarra». Siendo la «pitarra» o sidra aguada, una bebida antiescorbútica, permitía largas navegaciones sin temor al escorbuto, que era el azote de los navegantes antiguos y los vascos al llegar a Terranova antes que los escandinavos, realizaron una hazaña que luego repitió el capitán Cook en su vuelta al mundo en el siglo XVIII, descubriendo el núcleo mayor de la Oceanía.

Complemento de lo anterior, hemos de señalar que, en las señas de identidad de Hondarribia, la ballena destaca a lo largo de la historia como elemento diferen-

ciador de la comunidad, junto al castillo. En el primer sello de Hondarribia de 1297, una de las caras se dedica en exclusiva a la pesca de la ballena.

La caza de la ballena ocupa un importante papel en el tiempo y espacio de Hondarribia y de otras poblaciones de la costa vasca. El tiempo arranca en la Edad Media y se desarrolla fundamentalmente en la Edad Moderna.

El espacio, al principio, se desarrolla en las proximidades de la costa cantábrica, pero, en la medida en que disminuye el número de ballenas, hubo que ir en su búsqueda cada vez más lejos. Siguiendo a Laxaro Azkune, podemos relacionar la caza ballenera con la producción de sidra.

Tras el descubrimiento de Terranova por los pescadores vascos en el año 1497 (¡200 años después de la fecha del sello de Hondarribia), comenzó la épica aventura de adentrarse en el mar con aquellos barcos para la captura de la preciada ballena.

Así se refleja en este texto de Laxaro Azkune (*Sagardo Azpeitian*):

Recordemos las palabras de Laxaro Azkune: «Cada año partían a aquellas tierras 30 galeones vascos, la mayoría guipuzcoanos, con 2.000 marineros. En el año 1615, se llevaron 3.680 barricas, 450 litros por barrica. Para aquellos marineros era imprescindible la sidra, 2/3 litros para cada tripulante, o dos barricas de sidra por cada 5 hombres.

Lo cierto es que en las crónicas referentes a los barcos de los vascos no se mencionaban problemas de escorbuto, siendo aquel el mal más terrible de aquella época en el mar. Era la sidra la que prevenía aquella enfermedad. La manzana contiene un 85 % de agua y el resto de ingredientes son azúcar, ácidos y polígenos (antioxidantes y antimicrobianos). Estos componentes protegían la salud».

También citamos este texto de Álvaro Aragón (*Síntesis de la Historia de Gipuzkoa*):

A consecuencia de los cambios producidos con la difusión del maíz y fruto de la diná-

mica de los mercados locales que se produjo desde el siglo XVII, Gipuzkoa experimentó un proceso de especialización: si en la zona costera y pueblos aledaños era importante la producción de la manzana y la sidra —sobre todo, en el entorno del puerto de Pasaia y Donostia-San Sebastián, para el abastecimiento de las flotas comerciales, ballenera y pesquera—, a medida que nos introducimos en el interior, la extensión y el número de manzanales era menor, pues las tierras de manzanales habían sido reconvertidas en tierras sembradías, y la producción de los cultivos de cereal era mayor.

En la navegación a corso, fuente importante en la economía hondarribiarra, José Ramón Guevara da el siguiente dato:

La alimentación era a base de productos en conserva: bacalao, tocino y bizcocho o galleta de pan que cuando se endurecía se remojaba en agua para su consumo. Para beber aparte del agua se llevaba sidra, sobre todo en embarcaciones vascas, vino y txakolí.

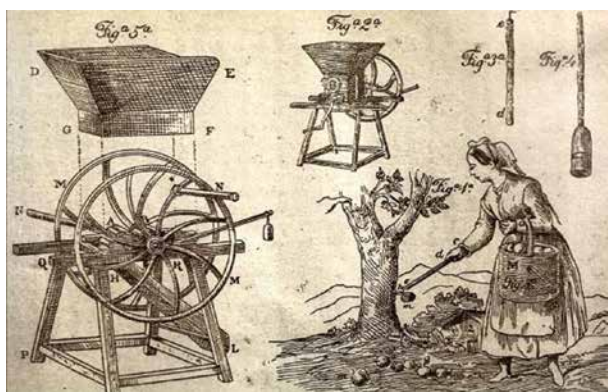




LA MUJER Y LA SIDRA

Pierre de Lancre, consejero del rey Enrique IV en el Parlamento de Burdeos, realizó una cacería de brujas en Lapurdi y, además, escribió el libro *Tratado de brujería vasca* en 1612. He aquí una perla para el tema de la sidra:

Laburdi es un país montañoso, situado en los lindes de tres reinos: Francia, España y Navarra... es un país de manzanas, las mujeres solo comen manzanas, solo beben jugo de manzanas, lo cual les proporciona la ocasión para que muerdan con agrado esta manzana prohibida, que hizo propasarse y quebrantar la prohibición del mandamiento de Dios a nuestro primer padre. Son Evas que seducen de buena gana a los hijos de Adán y, privadas de cerebro, viven en las montañas en absoluta libertad y simpleza, como Eva en el paraíso terrenal.



Junto a los instrumentos para trabajar con la manzana en Gipuzkoa, la presencia femenina. Severo Agirre-Miramón

6.1.-

EXPOSICIÓN: LA MUJER EN EL MUNDO DE LA SIDRA

El tema de la mujer en el mundo antiguo de la sidra, ligado, como otros, fundamentalmente a los hombres, va haciéndose visible en nuestro mundo actual gracias a los documentos, escasos, pero que existen en los archivos. En ellos aparecen los nombres de mujeres, generalmente viudas y adineradas, dignas de aparecer en las páginas de este libro.

Todo ello se va dando a conocer a través de presentaciones públicas, como es el caso de la exposición, organizada por Sagardo Etxea Museoa «Emakume ekintzaileak sagardogintzan» ('Mujeres emprendedoras en la fabricación de sidra'), presentada en distintos lugares, entre ellos, en el Igartubeiti Baserri Museoa (Ezkio, Gipuzkoa).

Gorka Basterretxea, uno de los cinco hijos de Nestor Basterretxea, llevó la exposición a la Rioja Alavesa con el fin de relacionar la cultura de la sidra con la del vino. La exposición se inauguró a finales del 2020, en la Casa de Cultura de Elciego, tras una charla de Lourdes Odriozola.

Nos valem, a grandes rasgos, del reportaje «Emakumeen itzalpeko lana sagardogintzan» ('El trabajo en la sombra de las mujeres en la producción de sidra'), publicado en la revista *Goiberri* (2 de julio de 2020) y que podemos leer a continuación:

La muestra analiza las historias de cuatro mujeres de los siglos XVI, XVII y XVIII, cuyas vidas tienen varias características en común: trabajaron en torno a la sidra y fueron menospreciadas por su condición de mujeres. María Labayen, María de Echevarría, Ana de Beroiz y Fagola y María Josefa de Orobio protagonizan la muestra. Las imágenes utilizadas han sido realizadas por el ilustrador Jokin Mitxelena.



Ilustraciones de la exposición sobre la mujer en el mundo de la sidra

Se trata de una exposición basada en un estudio realizado por la historiadora Lurdes Odriozola, en colaboración con Sagardo etxea: «El objetivo es difundir la cultura y el patrimonio en torno a la sidra y el manzano», explica la historiadora. Para la exposición se recurrió al archivo general de Gipuzkoa en Tolosa: «Hay 202 registros relacionados con la sidra y las mujeres, pero trabajaban en la sombra, como ahora». Todas estas mujeres también tenían algo en común: «Constan porque hubo un pleito o una denuncia, o se quedaron viudas; de lo contrario es muy difícil seguir sus huellas». De hecho, siempre aparece el nombre de los hombres, y el de la mujer sólo aparece si se casa, como mujer del hombre. Por lo tanto, entre las que constan en el registro se han elegido cuatro según la época: «Seleccionamos a mujeres de momentos históricos muy diferentes de la sidra». Odriozola explica que las cuatro conocieron el sector: «Son mujeres que viven en una sociedad machista, que no se asustan; todas buscaron un abogado para defender su caso».

Siglo de oro y caída

El siglo XVI fue un siglo de oro para la producción de sidra. La construcción naval creció en aquella época y se multiplicaron los viajes a América, Terranova o el norte de Europa: «La Corona de Castilla era la más fuerte del mundo y buscaron varias rutas marítimas», explica Odriozola.

Es entonces cuando comenzó la conexión con el mar: «Acabará la guerra y harán una nueva organización de mercado». En el paisaje vasco también comenzaron a aparecer caseríos y lagares que utilizaban la sidra como moneda: «Los marineros llevaban sidra para no sufrir la enfermedad del escorbuto y era muy valiosa». La lezoarra María de Labayen utilizó la sidra para viajar, pero cuando iba a introducirla en el barco el ayuntamiento le negó el permiso: «Decían que sólo podían introducir sidra de Donostia, pero sometándose a los fueros de Gipuzkoa ganó el pleito y consiguió introducirla en el barco». [...].

La tierra no era fértil en aquella época y todo lo necesario procedía del mar, a través de la pesca y el comercio. La sidra apareció en estas dos actividades, convirtiéndose en la actividad principal. En el siglo XVII, sin embargo, se produjo una gran crisis en la elaboración de la sidra: «Los vascos perdieron el derecho de ir a Terranova porque la Corona de Castilla había perdido fuerza, y el poder quedó en manos de los ingleses». El comercio exterior también perdió fuerza en el siglo XVII, y se trajeron nuevos productos de América: maíz, alubias, tomate, pimientos, patata... El maíz fue el que más influyó en la elaboración de la sidra, ya que produce una cosecha más abundante que el manzano: «Exigía menos trabajo porque el maíz da su cosecha de un día para otro, y además se aprovechaba todo de él».

Como consecuencia, muchas personas quitaron los manzanos para sembrar maíz, y la demanda también disminuyó. En esta situación Ana de Beroiz fue víctima de violencia en el año 1691: «Consiguió una especie de divorcio que aparece como dibernzio». Explica Odriozola que era propietaria de un caserío en Donostia y que se casó con Miguel de Maíz para que le ayudara en el caserío. Miguel maltrató a su esposa, y ella recogió toda la sidra y se marchó: «El marido le denunció y dijo que era una bruja para que recibiera su castigo».

También le interpuso una segunda denuncia y la mujer volvió al caserío para recoger toda la sidra y dejar el caserío vacío: «A partir de ahí la iglesia le concedió el divorcio; es increíble que le dieran la razón en aquella época». Sin embargo, aunque le dieron la razón, tuvo que volver al caserío: «Volvió a casa, siguió viviendo en la casa, pero cada uno en su espacio y con todo repartido a partes iguales».

La donostiarra María de Echeverría también sufrió el declive de la producción sidrera. Comercializó la sidra para pagar las deudas que le dejó su marido: «El comercio estaba en su domicilio, en la actual calle Fermín Calbetón». En el año 1637 se produjo un gran incendio en esta calle, y como no tenían agua suficiente, utilizaron sidra para apagar el fuego. Esta sidra, sin embargo, debían pagársela: «María de Echeverría utilizó 54 cargas de sidra que el ayuntamiento se negaba a pagarle». Así, la mujer interpuso una denuncia y ganó el pleito, obteniendo la cantidad total.

El siglo XVIII, un siglo tranquilo

La situación se calmó en el siglo siguiente, pero el sector aún se encontraba débil: «En aquel momento las instituciones municipales y provinciales apostaron por proteger el manzanal». María Josefa de Orobio, de Errenteria, es la última mujer de la exposición, que data del siglo XVIII. Era una mujer adinerada y cuando se casó fue a vivir a Pasai Donibane. Con la primera sidra pro-

ducía zizarra para su venta, pero el ayuntamiento la prohibió: «Orobio presentó una denuncia y ganó el pleito, consiguiendo de nuevo el derecho a comercializar la sidra».

6.2.- TEXTOS HISTÓRICOS FEMENINOS

La historiadora Ana Galdós (*Irun en el siglo XVI. Una interpretación histórica a partir de su catálogo documental, 2011*), con la documentación histórica consultada, resalta algunos casos del siglo XVI, en este texto nos habla sobre la participación de la mujer en el mundo de la sidra en el siglo XVI:

Cuando llegaba la época de cosechas y se requería mano de obra, los propietarios de los terrenos contrataban a jornaleros para desempeñar los trabajos necesarios. Así por ejemplo ocurría con la recolección de la manzana. Este trabajo solía estar desempeñado por mujeres que se encargaban de todo el proceso de producción. Eran ellas las responsables de recolectar la manzana y llevarla hasta los lagares donde se convertía en sidra. Una vez obtenida esta bebida, ellas mismas envasaban la sidra en las cubas y la transportaban hasta las tabernas donde se vendían.



Dibujo de Javier Sagarzazu en el libro *El vino en Gipuzkoa* de Sagrario Arrizabalaga y Lourdes Odriozola

La misma historiadora nos aporta unos documentos donde relata el papel de la mujer en una pequeña historia por capítulos, en este caso, ligados a Miguel de Leguía.

En el primero (9 de febrero de 1596):

Miguel de Leguía, vecino de Fuenterrabía, demanda a Pierres, francés e inquilino en su casa de Mendibil, por haber vendido a varios vecinos de Irún ciertas cargas de sidra que estaban en la casa de Mendibil y que eran de su propiedad. Solicita ante la justicia de Fuenterrabía que tanto Pierres como los vecinos que han comprado la sidra sean castigados.

En el segundo (21 de febrero de 1596):

Nicolás de Justiz, alcalde de Fuenterrabía, ordena al preboste de la villa que aprese a María Esteban de Aranibar, criada que fue de Miguel de Leguía por haber sustraído unas manzanas de la propiedad de Miguel.

En el tercero (26 de febrero de 1596):

Miguel de Azpilcueta, presente en Irún, declara ante la justicia de Fuenterrabía, que a petición de María Esteban, criada de Miguel de Leguía, acudió con su rocín a la casa de mendibil, propiedad de Miguel de Leguía, para llevar hasta Fuenterrabía unos barriles de sidra.

En los capítulos cuarto y quinto del mismo día (26 de febrero de 1596) una testigo acusa a María Esteban de haberle robado un jarrón y otra testigo le acusa de robar una cesta de manzanas.

En el sexto capítulo (26 de febrero de 1596):

María de Azaldegui, vecina de Irún, declara ante la justicia de Fuenterrabía, que la criada de Miguel de Leguía le había solicitado una escalera para poder acceder a la casa de Mendibil, propiedad de Miguel de Leguía.

La testigo vio cómo la criada sacó toda la manzana que había en la casa y se la llevó.

Finalmente, en el capítulo séptimo (11 de marzo de 1596):

María Esteban de Aranibar, presa en la cárcel de Fuenterrabía, confiesa ser de Arana, en Navarra, y estar casada con Juan de Olarain, soldado de la compañía del capitán Pedro de Urbina. Declara haber servido para Miguel Mendibil y Leguía y para Ursula De Oyanguren, su mujer, y niega todo de lo que se le acusa.





LA MANZANA DE SIDRA EN GIPUZKOA

Pueden considerarse cuatro fases diferenciales y definidoras de la evolución histórica del cultivo y producción de manzanas en nuestra provincia, hasta llegar a la situación actual, con el conocimiento de las industrias de transformación de esa materia prima, acabando con el análisis de la rentabilidad del cultivo de la manzana sidrera y sus proyecciones futuras. En esta exposición he tratado de ser lo más breve posible, por lo que las afirmaciones parecen, por momentos, sacadas de la manga de un prestidigitador.

Primera época: Esta etapa se remonta al inicio de las ordenanzas de las villas guipuzcoanas, es decir, el principio del siglo XIV, y se prolonga hasta finales del siglo XVII. En todo ese período, el manzano tenía su importancia y la sidra era la bebida del guipuzcoano. Se escribía poco en esa época, pero se hacía bien. Así, las primeras ordenanzas de Tolosa de 1329 solo tratan de la manzana y su protección. El fuero de repoblación de San Sebastián de 1180 estipula las penas en las que incurran los que cortaban un árbol, con la obligación de reponerlo y de indemnizar de las pérdidas hasta su entrada en producción.

Ese respeto del árbol frutal va más lejos en las ordenanzas constitucionales de Gipuzkoa de 1397, que fijaban la pena de muerte para el que talase árboles de fruto. Hubo impresiones del fuero hasta 1917. En las antiguas ordenanzas de San Sebastián, ciudad menos obsesionada por la sidra que Tolosa, no menos de siete artículos trataban de la manzana y la sidra. El manzano sidrero y la sidra era una actividad de suma importancia económica, de forma que el marco jurídico escaso de la época cubría las facetas de plantación, protección, comercialización del producto y control.

Segunda época: Iniciamos la segunda fase con un relativo retroceso del manzano en nuestra provincia, que fue cediendo terreno ante la introducción del maíz en el siglo XVIII.

La presión demográfica, las guerras carlistas, las mejoras de las comunicaciones, el vino navarro, que llega con facilidad a Gipuzkoa, explican igualmente su retroceso. El manzano y la sidra coexisten con el vino y

sigue siendo la bebida por antonomasia de la sociedad rural y pescadora, ya que todo bacaladero lleva sidra.

Tercera época: Esa fase de relativa decadencia fue frenada a finales del siglo XIX con una prolongación hasta 1936, principalmente, bajo el impulso de la Diputación Foral de Guipúzcoa y de los grandes administradores que tuvo. El manzano sidrero y la sidra conocieron un nuevo auge con la apertura de sidrerías urbanas, dedicadas a la elaboración y venta de sidra como actividad separada del caserío, cuya importancia puede valorarse.

- La transformación en 1930 se realiza a lo largo de toda la geografía guipuzcoana en cerca de 800 lagares.

- Se introducen nuevos métodos industriales, con tecnología traída de la Escuela de Agricultura de Grignon. Un gran impacto tuvo también la labor investigadora de Vicente Lafitte y Severo Aguirre Miramón.

Cuarta época: Que iniciamos en 1939, fecha que representa el final de la Guerra Civil y, como no había nada para comer, el beber pasaba a segundo término. Casi se acaba con el manzano sidrero. Las principales causas, aparte de la apuntada anteriormente, se refiere a:

- Ausencia del protagonismo de la Diputación.
- Reducción del número de sidrerías que pasa de cerca de 800 a unas 60.
- El aislamiento de España, tanto desde el punto de vista económico como de investigación. El retraso, a nivel de investigación, hace que se deba partir de una situación que no ha mejorado desde inicios del siglo XX. Esa época se caracteriza por el arranque y abandono del manzano, llegando a un déficit crónico desde los años 1960-1970.

7.1.-

LA SIDRA FORAL

La presencia de la sidra en la satisfacción de las necesidades primarias no podía menos de ser regulado por las leyes vascas, de carácter municipal, pero, sobre todo, provincial. Ahí es donde se sitúan los fueros vascos, teniendo cada provincia el suyo.

Toda una serie de ordenanzas sobre la manzana, manzanales, sidra y lagares aparecen recogidos por las legislaciones forales, donde el uso y costumbre se convertían en ley.

En cada territorio se legislaba con el fin de proteger los manzanales, en primer lugar, de los animales y, en segundo lugar, de los daños que podían causar las personas.

El fuero de Navarra aporta este dato: a los dueños de los animales que «entraren en las heredades donde hubieren manzanos plantados durante el día, es decir, desde la salida del sol hasta su puesta, se impondrá una multa de un florín por cabeza, y si fuera de noche, dos florines».

El fuero de Gipuzkoa (1457) establece las sanciones para los animales que «entren en un manzanal durante el período comprendido entre el día de la Virgen de agosto y Año Nuevo».

Las ordenanzas contra los animales se manifestaban de manera singular en Gipuzkoa contra las cabras y cabritos. De esta manera, aunque hoy nos parezca cruel, las Juntas Generales, reunidas en Hondarribia en 1826, decretaron que se podía matar a las cabras que «merodeasen las tierras de las parzoneras y terrenos municipales».

Posteriormente, ahora según la legislación del Código Penal, se mantuvieron las multas a los dueños de las cabras, pero sin poder matarlas.

Los manzanos también eran defendidos de manera terrible. Así, en las ordenanzas de 1457 se contempla el castigo de muerte «a quien cortase o destrozase un número de cinco manzanos».

También los fueros legislaron, una y otra vez, sobre la manzana y la sidra cuando la sidra elaborada y consumida en los caseríos se incorporó al mundo de las villas.

Aportamos unos ejemplos de la legislación foral sobre las sidras.

No se puede echar agua a la Sidra que se hace en la Provincia para venta publica, aunque sí, cada uno para el consumo de su Casa. Tampoco se puede traer á la Provincia, ni vender en parte alguna de ella, Sidra, que no fuere de su propia Cosecha; y se pueden tomar Sidras, y Vinos en caso de necesidad, para apagar Incendios de Casas, estando obligados los Dueños á franquearlas, pagandoseles por las Villas, y Lugares su importe, como consta de los Capítulos I.o, y II.o, Título XXI, y del II.º Título XXXIX. de los Fueros.

[1726]. Dáse Comisión, para impedir la introducción de Sidras de Francia en Fuenterrabía. Sidras. Representa la Ciudad de Fuenterrabía, los motivos que ha tenido, para permitir su introducción, pidiendo no se continúe en la Comisión; y se la recuerda la disposición del Fuero.

[1741]. Permítese introducir, y vender en Fuenterrabía, Sidra de Francia, después de consumir la de la propia cosecha.

[1759]. Concédese á la Ciudad de Funterrabía, permiso para que pueda hacer traer Sidra de Francia por urgencia.

[1774]. Pregunta Fuenterrabía, si prohibirá la venta de Sidra hecha con Manzana de Francia. Dictamen del Consultor, que siente deberle prohibir, mientras hubiere cosecha del País.

[1776]. Solicita un Vecino de Irun, no se le impida la venta de una Cuba de Sidra de Francia, que se rezuma, y vierte en mucha cantidad; y se da orden á la Universidad, por caso urgente, siendo ciertos los supuestos.

7.2.-

MOTÍN EN OIARTZUN POR LA SIDRA

El suministro de víveres para las Armadas reales producía un gran malestar en las poblaciones afectadas, pero las fuerzas del rey hacían cumplir lo solicitado, produciéndose a veces graves altercados e incluso algún motín, sublevación de la población con violencia.

Mención especial merece el motín o acto de bandidaje ocurrido en Oiartzun el 1 de agosto de 1699, con motivo de una saca de sidra. Según Xose Estevez, el superintendente de la Corona, Francisco Necolalde, para el abastecimiento de los galeones de la flota, incautó siete cubas de sidra en tres casas de la plaza Elizalde de Oiartzun.

Vecinos de Oiartzun provocaron tales disturbios que impidieron la incautación en julio de 1699 por el hecho de ser la sidra «un alimento necesario y bebida natural de los habitantes y sin ella se hallarían en extrema necesidad». El Consejo de Castilla, con intención de acabar con semejantes acciones, comisionó al corregidor de Gipuzcoa a esclarecer los hechos, quien llegó con su séquito a Oiartzun el 29 de julio de 1699. Tras hacer las pesquisas e interrogatorios, el corregidor fue asaltado, apoderándose entre diecisiete y veinte hombres encapuchados de la maleta que contenía las diligencias. Los enmascarados «hirieron y maltrataron al corregidor con muchos golpes que le dieron así en los brazos como en las espaldas (de que se halla en curación) y también después de haber herido al escribano y alguacil, dejándoles por muertos y a los demás que venían en su compañía».

Hechos relevantes que provocaron el castigo a los «matxinos» por parte del Consejo de Castilla, con el embargo de los bienes de los encausados.

7.3.- DEFENSA ÉPICA DE LA SIDRA

En el Archivo de Hondarribia se guarda un documento (acta del 29 de octubre de 1904) de gran valor histórico, adornado de aportaciones culturales, reflejo de la sociedad de hace un siglo.

En este, los alcaldes del distrito de San Sebastián solicitan al Instituto de Reformas Sociales que no se suspenda la venta de sidra los domingos. He aquí párrafos del documento:

Que se hallan las autoridades de estos pueblos y en general todos sus habitantes, justamente alarmados por la interpretación que se ha dado a la Ley y Reglamento del descanso semanal, en virtud de lo cual se mantienen cerradas las sidrerías, o despacho de venta de sidra, desde el sábado a la noche hasta el lunes a la mañana... La si-

dra constituye artículo alimentario de primera necesidad en la comarca, y más especialmente para la clase menos acomodada y para los labriegos, hora por la costumbre y también por la economía... Es la sidra un género que por sus excepcionales cualidades y escasa riqueza alcohólica, una vez puesta en venta, es imprescindible continuar... hasta que se termine la cuba. El tener cerrada la cuba durante más de doce horas produce trastornos tan notables en el líquido, que pronto desmerece y si paran algunos días de poca venta ya empieza a perderse el género... Son tan delicadas las condiciones de la sidra, que no se puede hacer provisión de ella de un día para el otro porque se pierde: ni por la mañana se puede comprar para la comida del mediodía ni a esta hora para la noche. En suma es artículo de inmediato consumo, por eso se despacha a las horas de las comidas para las familias, porque es la bebida más económica -exceptuando el agua- y que mejor se presta para consumo de la familia obrera y labradora...

La sidra no solamente constituye la bebida predilecta de toda esta comarca, sino que es la más inofensiva de todas por los escasos grados de alcohol que contiene, y expendiéndose preferentemente en los caseríos que pueblan nuestros pintorescos campos, es un llamativo para la gente obrera de todas las clases, que de esta suerte, se entrega a expansiones honestas y legítimas sustrayéndose a la influencia de los centros de vicio y corrupción.

Los obreros, los empleados, los dependientes de comercio y cuantos durante la semana pasan ocupados en sus labores ordinarias desean la llegada del domingo y saben en donde hay una buena sidra, para ir a solazarse y pasar una tarde en amigable consorcio con sus amigos y conocidos. En la sidrería se expansiona y deleita el ánimo del obrero que pasó trabajando toda la semana y se fraterniza de tal manera, que las diferentes clases sociales se ven juntas en buena armonía...

Los sufridos y laboriosos caseros, labradores del país, ansían que llegue el domingo para ir a distraerse de las rudas faenas de toda la semana y beber unos vasos de sidra el domingo, único día que pueden holgar. No tienen estos infelices labriegos otro día ni otra distracción que el domingo y la sidrería; privarles de su único recreo es vejatorio por lo menos.

Es en fin la distracción más higiénica e inofensiva, se come, se bebe, se pasea, se divierte y no da lugar a perpetrar crímenes pues la escasa fuerza alcohólica de la sidra no produce los efectos de otras bebidas que incitan a la riña o pendencia...

Representando el manzano una importantísima riqueza en esta comarca, si por efecto de la prohibición de la venta de sidra los domingos... los árboles por inútiles se habrán de arrancar, y gran parte del campo quedará yermo con todas sus consecuencias...

Suplican se digne acordar que la venta de sidra no debe suspenderse en los domingos. San Sebastián, 18 de octubre de 1904. Por Astigarraga el Marqués de Valdespina = Por Irún Blas Echagoyen = Por Rentería Jesús M. Echeberria = Por Villabona Valeriano Saizar = Por Usurbil Pío Legarra = Por Orio Francisco Ayestaran = Por Pasages Fernando Irigoyen = Por Alza José Ramón Sarriegui = Por Urnieta Laureano Belauzaran = Por Hernani S. Adarraga = Por Aya Francisco Rezabal = Por Andoaín Hipólito Errusquin = Por Fuenterrabía Máximo Laborda = Por Oyarzun Bonifacio Baraibar = Por Alegría Prudencio Tolosa = Por Asteasu José María Arrue.

7.4.- SIDRA EN GIPUZKOA HACE 1000 AÑOS

En este año de 2025, Gipuzkoa celebra, recuerda y conmemora el milenario en que su nombre vio la luz. En efecto, tenemos un documento del año 1025 en el que aparece la palabra *lpusco* por primera vez. Se trata de la donación efectuada por doña Gaila y García

Azenariz, señor de *lpuscoa* del monasterio de san Salvador de Olazabal (Altzo) al de san Juan de la Peña. El documento también es importante para ser mencionado en este libro porque aparece la palabra *mazane-to* (*manzanal*), citada no una vez, sino cinco, con el fin de marcar límites o heredades.

Este milenario, tan significativo para Gipuzkoa, ha traído consigo, entre otras, dos históricas exposiciones: la primera, «*lpuscua* 1000 años. De *lpuscua* a Gipuzkoa. 1025-2025», organizada por San Telmo Museoa en Donostia y, la segunda, «Gipuzkoa. *Izanetik izena* 1025-2025» en el pueblo de Altzo.

Ahora bien, fecha tan decisiva —magia de la historia— acompaña también a la protagonista de este libro: la sidra. En efecto, en Altzo, dentro del programa *Muga Jardunaldiak. 1025-2025. Mila urte Gipuzkoak eta Altzok*, hay dos participaciones de gran calado histórico, que completan este capítulo del libro dedicado a la sidra en Gipuzkoa.

La primera, bajo el título «*Sagargintza eta sagardogintzaren historia*» es la ponencia dada por Xabier Alberdi Lonbide y, la segunda, «*Baserriak eta sagardogintza, Altzon*» expuesta por Lourdes Odriozola OiARBIDE.

El resumen de lo expuesto por los dos doctores en Historia, publicado en *Ataria* (Altzoko Kultura Batzordea), en el artículo «*Sagastiak eta sagarra Altzon, duela mila urte eta orain*» del 25 de marzo de 2025, lo hacemos nuestro en su versión en euskera y traducido en la versión castellana. He aquí lo escrito:

Con estas palabras finalizó su intervención Lourdes Odriozola, cerrando el círculo que había formado en su discurso: comenzaba citando los nombres de Altzo (Olazabal, Zuaznabar, Artzadun y Otsabio) y los manzanales que se mencionaban en la donación realizada en el año 1025 por la señora y el señor del caserío Olazabal, y finalizó haciendo referencia a la explotación de manzanos que actualmente posee el caserío Zuaznabarbarrena. Previamente, Xabier Alberdi nos habló sobre la importancia de la manzana y la sidra en los últimos siglos de la Edad Media. A continuación, mantuvimos una mesa redonda sobre el futuro del sector.



La propuesta tuvo una excelente acogida y casi medio centenar de personas se dieron cita el pasado sábado por la mañana en el salón de actos de Batzarremuño para escuchar lo que tenían que decir las personas expertas y experimentadas en la materia sobre la historia y el futuro del manzanal, la manzana y la sidra. Al igual que en eventos anteriores, no es posible recoger en unos pocos párrafos todo lo que allí se dijo, pero dejaremos algunos vestigios.

La primera charla fue a cargo de Xabier Alberdi, director de la Asociación Albaola e historiador. Nos trasladó al tramo comprendido entre los siglos XI-XVII, dejando claro que hay escasa documentación relativa a la primera mitad de este tramo y que se conoce más sobre la segunda mitad. En este primer tramo, sin embargo, en las donaciones y compraventas escritas que se han encontrado, los manzanales son los bienes más citados junto con los campos, lo cual es significativo. De lo que se conoce sobre la segunda mitad se deduce que la elaboración de sidra fue el sector agrario que más excedentes generaba, que los caseríos se convirtieron en factorías agro-industriales adaptadas a las necesidades de la elaboración de sidra y que la producción de sidra era un negocio estratégico para el abastecimiento de actividades marítimas e industriales.

A continuación, la historiadora Lourdes Odriozola nos hizo un recorrido cronológico de la comunidad situada en la zona que hoy conocemos como Altzo desde el siglo XI. Así comenzó su intervención: «Altzo era un centro importante en el siglo XI; no es casualidad que este documento —un documento de donación del año 1025— se



haya creado aquí. Seguidamente, realizó un recorrido de siglo en siglo, a partir de los documentos existentes, explicando el desarrollo, las vicisitudes vividas y la evolución de Altzo y sus habitantes en cada uno de ellos. Dedicó la segunda parte de su intervención al caserío Zuaznabarbarrena, en el que, afortunadamente, tienen recogido un rico patrimonio documental, ofreciéndonos una genealogía exhaustiva desde comienzos del siglo XVI hasta nuestros días. Un excelente ejercicio, una buena muestra para conocer cómo han pervivido estos caseríos durante siglos y qué estrategias se han utilizado para pasarlos de mano en mano, manteniendo y a ser posible incrementando la actividad.

7.5.-

UN PRESENTE FUTURO

En un artículo publicado en euskera por el antropólogo Josu Ozaita (*Gaur*8, 3 de febrero de 2024), titulado en castellano «La magia del txotx», el autor resalta que, también en nuestros días, la apertura de la nueva temporada en las sidrerías es esperada con ilusión por todos. La asistencia a la sidrería se convierte en una comida familiar de carácter ritual fortalecedora de las relaciones familiares. Junto a ello, los encuentros en las sidrerías sirven para establecer relaciones entre amigos y de negocios, sin olvidar la asistencia de cada vez más turistas.

El autor termina la aportación afirmando que esta cultura antigua y actual de la sidra convierten las sidrerías en auténticos templos.

Este presente de las sidrerías apunta hacia un futuro prometedor, garantizado por una importante noticia, producida a comienzos del año 2024: la primera de-



Degustación de sidra en Bilbao, el día de las comparsas. Autoría: Oskar Matxin Edesa (Berria: 21 de julio de 2024).

nominación de origen de sidra para todo el País Vasco. En efecto, a partir de ahora, a los productores de sidra de Araba, Bizkaia y Gipuzkoa, se pueden añadir los del País Vasco norte y los de Navarra.

Esto constituye un hecho histórico pues, por primera vez, en la Comunidad Europea se da un acuerdo que trasciende las fronteras estatales.

LA SIDRA DE LOS JÓVENES

Siempre hemos asimilado que los jóvenes son el futuro y, sin duda, es verdad. Por ello, siendo el tema central de este libro la cultura de la sidra, está de enhorabuena nuestra protagonista. En efecto, en la preparación de las fiestas del año 2024 en Bilbao, los auténticos motores de estas, las comparsas, han celebrado su día grande, El Día de las Comparsas, con una degustación de sidra. Las 28 comparsas de Bilbao, ya sean ecologistas, feministas, euskalzales o de cualquier ideología, han dedicado la mañana (*Berria*, 21 de julio de 2024) a degustar una serie de sidras y, la tarde, a beberlas una y otra vez.



HOY EN DÍA: 2024-2025

2024: Año de escasez de manzana

En estos días de paso del verano al otoño de este año bisiesto de 2024 hemos tenido noticia, no muy halagüeña por cierto, de la recogida de manzana. Hacemos nuestra la documentada aportación realizada por el Gobierno Vasco (ireki.euskadi.eus, 19 de septiembre de 2024), de la que resaltamos los aspectos más significativos:

La recogida de manzana con Denominación de Origen Euskal Sagardoa ha comenzado en algunos lugares de Gipuzkoa, Bizkaia y Araba y en los próximos días comenzará en el resto de manzanales. Respecto al año pasado se espera una cosecha menor, ya que toca el «año par» (cada dos temporadas varía el producto), y debido también al contraste de frío en invierno y al brusco golpe de calor registrado en verano.

[...].

En total se prevé recoger en torno al 40 % de lo que fue la cosecha del año pasado.

Estos datos han sido comentados hoy por los responsables de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa en el caserío Etxezaba.

[...].

Aunque es demasiado pronto para ofrecer datos concretos, se prevé recoger 2,5 millones de kilos en los manzanales destinados a Sidra Vasca-Euskal Sagardoa. Año tras año, cada vez son más las manzanas que

se producen, a medida que se van cuidando los manzanales existentes, se van modificando otros nuevos y se incorporan a la producción.

[...].

Dentro de la Sidra Vasca hay actualmente 250 manzanales con 500 hectáreas de extensión. Esa producción se traslada a las 47 sidrerías de la Denominación de Origen para elaborar Sidra Vasca. Entre esos manzanales hay viejos y nuevos y otras 155 hectáreas son las que acaban de entrar en producción o lo harán en los próximos años.

[...].

De hecho, el sector y las administraciones han definido el objetivo en la creación de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa: «que en 15 años se elabore al 100 % con manzana autóctona toda la sidra de aquí»; es decir, que toda la sidra que se produzca sea de sello Euskal Sagardoa. Sin embargo, en el cuidado y mantenimiento de los manzanales pequeños con muchos años hay un problema: la falta de relevo generacional. En los últimos años se evidencia la falta [de] gente para cuidarlos y recoger la manzana y hay menos gente joven que trabaja en los caseríos. Esa cuestión también ha sido abordada por la Denominación de Origen en colaboración con las administraciones en busca de oportunidades de futuro.

[...].

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa ha recibido a los sectores de producción de manzanas y sidreros de Navarra e Iparralde para que también se integren en la Denominación de Origen. [...].

En estos momentos, una vez recibidas todas las autorizaciones administrativas, se está pendiente de cerrar con Bruselas la tramitación de las nuevas características de Euskal Sagardoa. En Europa no existe otra denominación de origen transfronteriza con normativa única y esta sería la primera en crearse con esta característica.

[...].



Presentación de la temporada sidrera 2025. Plaza de la Constitución (Donostia). Autoría: Berria (9 de enero de 2025).

La Denominación de Origen Euskal Sagardoa tiene 106 variedades de manzanas, de las que 24 son las más utilizadas. Cada sidrería busca la mezcla y la sidra de su gusto. Esas 24 principales variedades de manzana utilizadas en Euskal Sagardoa son:

GAZIAK Agrias: ERREZILA, GOIKOETXE, TXALAKA, URTEBI HAUNDI, FRANTZES SAGARRA, BOSTKANTOI, HARITZA, AZPEITI SAGARRA, MANTTONI IBARRA. GETZAK Dulces: GEZAMIÑA, URDIN, MOZOLO, PATZULO, MIKATZA, PERA MARROI. TXORI SAGARRA. GAZIGETZAK agridulces: MOKO, LIMOI, MERABI, MOKOTE, URTEBETE, URTEBI TXIKI, SALTXIPI.

Con la entrada de Nafarroa-Navarra e Iparralde esa lista se ampliaría a 250 tipos de manzanas, debido a los tipos de manzanas autóctonas aportados por esos territorios. Muchos tipos de manzanas se parecen entre sí y todas ellas tienen «un ADN» especial en comparación con el resto de tipos de manzanas a nivel mundial, creadas y desarrolladas en el País Vasco durante cientos de años.

En el año 2025, por primera vez en la historia, los productores de sidra de todo el País Vasco han presentado la apertura de la temporada del *txotx*. La denominación de origen Euskal Sagardoa contará con 1,3 millones de litros de sidra.



Eider Bengoetxea de la sidrería Ola de Irun resalta que ya era hora de que llegara este día de estar todos los productores vascos de sidra juntos.

Los asistentes a las sidrerías vascas este año de 2025 se sitúan, según todas las previsiones, en unas 800 000 personas.

ENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA CULTURA DE LA SIDRA

En el artículo «Punto de encuentro internacional de la cultura y el turismo de la sidra» de Joseba Salbador Goikoetxea publicado en *Naiz* (12 de enero de 2024) podemos leer lo siguiente:

La 5a edición de la Feria Internacional de la Sidra, Sagardo Forum, reunió hace poco más de un mes a dos mil profesionales y aficionados de todo el mundo para compartir conocimientos y experiencias en torno a la cultura y el turismo de la sidra. En el concurso, se degustaron 262 sidras de 19 países.

[...].

Virginie THOMAS: Enóloga bretona [reproducción de parte de la entrevista que le hicieron]:

«Nunca hemos dedicado tiempo a degustar la sidra»

Apasionada de la sidra, Virginie Thomas es enóloga y responsable de «Bouscule Tes Sens» (Sacude tus sentidos), donde realiza catas intuitivas, es decir, dejando de lado los conocimientos técnicos, se centra en algo que cualquiera puede emplear: los sentidos. En el marco de la Feria Internacional de Sidra del V Sagardo Forum celebrada en

el Kursaal el 2 de diciembre, enseñó a disfrutar de las sidras a través solo del olor o del sabor.

Cata mediante las emociones y los sentimientos. ¿Cómo se hace?

Es una forma rara, lo sé (ríe). Me gusta trabajar sobre las emociones, porque conocemos la forma técnica: acidez, amargor... pero la mayor parte de la gente que no trabaja en la producción o en algo relacionado con el vino no entiende las palabras o no se siente capaz de hablar con legitimidad. De esa forma, pruebas las sidras a ciegas y vas a buscar algo más que solo la técnica. Vas a poder entender mejor el mensaje de la sidra, puedes ver paisajes, comida, recuerdos familiares o sentimientos. Hablar con la emoción es más atractivo siempre.

Usted lleva a cabo las catas así, a ciegas.

Es una forma muy original. Doy a cada participante un vaso negro y un antifaz. Antes de empezar hago una forma de meditación, de este modo van a poder entender mejor el mensaje de la sidra. A veces es muy emotivo, las sensaciones son más fuertes con la sidra, la historia, la familia... En el Sagardo Forum presenté tres sidras de Bretaña para mostrar la diversidad que existe en una sola región. Probamos dos sidras solo con la boca y otras dos solo con la nariz, para así comparar y hablar uno a uno sobre sus emociones, y después les descubrí el color, la botella...



Haritz Rodríguez, primer pommelier de sidra en el País Vasco. Autoría: Andoni Canellada. FOKU

HARITZ RODRÍGUEZ: PRIMER POMMELIER DE SIDRA

En este apartado del futuro de la sidra, resaltamos una noticia optimista para nuestro mundo de la sidra. En efecto, en estos primeros meses del 2025, los medios de difusión han dado a conocer que el donostiarra Haritz Rodríguez se ha convertido en el primer *pommelier* de sidra en el País Vasco y en el Estado español. Presentamos aspectos destacados de la noticia, siguiendo lo publicado en el periódico *Gara* (1 de febrero de 2025), de la mano de Joseba Salvador.

El título de «pommelier» que Haritz Rodríguez obtuvo a finales del pasado año en Londres y que solo ostentan 123 personas en el mundo es otorgado por la American Cider Association, la más importante del sector a nivel internacional.

[...].

El de la sidra es aún un sector muy minoritario, si lo comparamos con el mundo del vino o de la cerveza aunque, por eso mismo, tiene un gran potencial de desarrollo. Por ello es importante que cuente con personas que actúen como intermediarios entre el productor y el consumidor y ayuden a su difusión, una labor en la que los pommeliers podemos jugar un papel importante.

[...].

Nosotros somos muy pequeños. El principal productor del mundo es Gran Bretaña, donde se elaboran 800 millones de litros, aunque en esa cantidad se incluyen diferentes tipos de sidra, tanto industriales como

artesanales, con diferentes porcentajes de zumo natural. Nosotros solo elaboramos 12 millones, aunque la mayor parte se elabora con zumo natural, lo que nos da un prestigio a nivel internacional.

[...].

El problema de la sidra radica en que es la hermana pequeña del vino y de la cerveza, productos que llevan años mejor posicionados, mientras la sidra ha sido la bebida de los pobres.

[...].

Lo que la sidra necesita es un precio digno, por la sencilla razón de que es la clave para asegurar la viabilidad del sector. Es algo que tiene que entender el consumidor si quiere seguir disfrutando de este producto natural a un precio razonable.



KIZKIA

LA SIDRA EN EL BIDASOA

En *El Bidasoa* (diciembre de 1917) Pío Baroja, escritor de Bera, a orillas del río Bidasoa, impulsó la creación de una «sociedad secreta que se titularía Chapelaundis del Bidasoa y que contribuiría a formar una hermandad báquica con todos los pueblos de la orilla de este famoso río».

Mi ideal es ya fundar la República del Bidasoa con este lema: «sin moscas, sin frailes y sin carabineros. Un pueblo sin moscas quiere decir que es un pueblo limpio; un pueblo sin frailes revela que tiene buen sentido, y un pueblo sin carabineros indica que su Estado no tiene fuerza; cosas todas que me parecen excelentes.

Han pasado más de cien años y la deseada república de Pío Baroja aún no ha llegado, pero lo que ha existido y existe es la república sidrera del Bidasoa, constituida por los pueblos navarros de Doneztebe, Sun-

billa, Etxalar, Igantzi y Bera, a los que se añaden los guipuzcoanos de Irun y Hondarribia y se completa con el labortano de Hendaia.

En este libro de investigación y divulgación de la cultura sidrera en torno al río Bidasoa, nos limitamos a las poblaciones bañadas por las aguas del río a partir del punto que recibe el nombre de Bidasoa, dejando fuera las regadas por el mismo río con la denominación de Baztan.

8.1.-

LA CULTURA DE LA SIDRA EN EL BIDASOA

La sidra es una bebida estrechamente relacionada con nuestra cultura en general y con Hondarribia en particular.

Prueba de esta relación son muy significativos los siguientes hechos: la profunda relación histórica entre



Los chapelaundis del Bidasoa, en la calle Korrokoitz de Irun. Archivo Municipal de Irun.

el País Vasco (especialmente de la vertiente atlántica) y el mar; la estrecha relación entre la sidra y las actividades marítimas; la producción agrícola principal del País Vasco atlántico durante siglos ha sido la sidra (la cita más antigua de Gipuzkoa es del año 1025); la posición estratégica de Hondarribia en el marco de las actividades marítimas vascas durante siglos.

Ante lo que acabamos de comentar, el/la lectora se habrá dado cuenta de que la elaboración y la compraventa de sidra eran actividades estratégicas en el pasado. Tomando como ejemplo el caso de Gipuzkoa, nuestro territorio histórico fue, al menos entre los siglos XV y XVIII, uno de los centros de actividad marítima más poderosos dentro de la Monarquía castellano-española.

En Gipuzkoa se organizaban, entre otras, expediciones de pesca de ballenas y bacalao a Terranova y al Ártico, o se construían la mayor parte de los galeones que se dirigían de Sevilla y Cádiz hacia América. La sidra era la bebida estrella de todas estas actividades, por lo que podemos tomar conciencia de su peso estratégico. En cuanto a las navegaciones interoceánicas, los puertos más importantes de Gipuzkoa dependían sin duda de Donostia: los situados en la propia ciudad (La Concha y el Urumea) y el de Pasaia. Los comerciantes, armadores, propietarios de tierras y adinerados de Donostia, que eran en su mayoría grandes productores y vendedores de sidra, eran conscientes de esta importancia estratégica e impulsaron la creación de normativas municipales para salvaguardar sus intereses.

Como todos ellos vivían intramuros de la villa, las Ordenanzas Municipales de Donostia del año 1489 recogían numerosos privilegios y derechos en favor de los productores y vendedores de sidra que poseían una casa en este emplazamiento. Entre otras cosas, hasta que no se terminara toda la sidra de estos cosecheros no se podía traer sidra de fuera, y sólo se podía utilizar sidra de ellos para abastecer a todos los barcos (locales y foráneos) en los puertos de Donostia (incluido el de Pasaia).

Este monopolio causó gran indignación, sobre todo en localidades del contexto del puerto de Pasaia. Los productores de sidra de Altza, barrio de Donostia, acordaron en el año 1492 un convenio con el Ayuntamiento de Donostia por el que se autorizaba el suministro de sidra de Altza a embarcaciones en Pasaia durante los años de mala cosecha, pero fue Errenteria quien obtuvo en el año 1570 una orden real contra este privilegio.

Ante ello, el Ayuntamiento de Donostia renunció al monopolio, pero, como contrapartida, se dio prioridad a los cosecheros de sidra intramuros para abastecer de sidra a los barcos en Pasaia. Para reforzar aún más los intereses de los donostiarras, teniendo en cuenta que muchos de estos barcos que se abastecían en Pasaia eran balleneros y bacaladeros de Lapurdi, el Ayuntamiento de Donostia recurrió al amparo de las Juntas Generales de Gipuzkoa. Como consecuencia de esta demanda, la Provincia puso en vigor un nuevo fuero en el año 1584: en adelante, mientras hubiera sidra de Gipuzkoa, no se podría traer más sidra de fuera, es decir, de Lapurdi.

Teniendo todo esto en cuenta, se pone de relieve el gran papel que jugó Hondarribia en la política sidrera de Gipuzkoa. No hay que olvidar que en aquella época toda la zona occidental del valle del Bidasoa, desde el mar hasta Endarlatsa, se hallaba bajo la jurisdicción de Hondarribia, incluyendo ambas márgenes del río. Por tanto, la política comercial impulsada y amparada por el Ayuntamiento de Hondarribia tenía una incidencia directa en las relaciones transfronterizas entre Gipuzkoa, Nafarroa y Lapurdi, más aún, en el comercio internacional entre las monarquías española y francesa. Asimismo, Hondarribia tenía mucho que decir en el comercio de sidra que se llevaba a cabo en esta zona fronteriza del Bidasoa.

En los documentos antiguos de Hondarribia se pueden encontrar numerosas referencias a la compraventa de sidra. En aquellos tiempos, Hondarribia, después de Donostia, era el segundo centro comercial marítimo y de abastecimiento de expediciones más importante de Gipuzkoa, y por lo general abastecían a los barcos con sidra procedente de la propia villa de Hondarribia. También hemos podido conocer los nombres de varios cosecheros y vendedores de sidra de Hondarribia. Entre otras cosas, en el año 1575 Catalina de Gamboa vendió 12 barricas de sidra al propietario de una embarcación de Hendaia que se dirigía a Bretaña. En el año 1585 Tomás de Landergorrieta, propietario de varios barcos dedicados al comercio y a la pesca de ballenas en Terranova, vendió a Bilbao 36 barricas de sidra. En el año 1603, fueron Juan Martínez de Oyarzabal y Antonio de Ainciondo, —que se enriqueció en el comercio de la plata en Potosí y dedicado a la construcción de galeones—, los encargados de vender 50 barricas al irunés Pedro de Emparan para abastecer su nao con destino a Terranova.

Sin embargo, cuando la sidra de Hondarribia no era suficiente, a menudo los armadores y navieros de

Lapurdi traían sidra de su pueblo para abastecer a los barcos que tenían en su puerto. Por ejemplo, en el año 1570, un ziburutarra y un azkaindarra trajeron 12 barricas de sidra cada uno para abastecer sus embarcaciones que estaban cargadas con lana para Flandes. En el año 1572, otro ziburutarra y un lohitzundarra abastecieron sus naves que se dirigían a Burdeos con 5 barricas de sidra cada una. Estas actividades no fueron interrumpidas en el año 1584, año en el que la Provincia redactó el nuevo fuero. Este mismo año, un ziburutarra trajo 4 barricas de sidra para abastecer su nao que tenía en Hondarribia. Tampoco faltan noticias más tardías. Prueba de ello es que en el año 1612 un hendaiarra introdujo 3 barricas de sidra en su zabra que se dirigía a Galicia.

Además de los barcos mercantes, los propietarios y armadores de Lapurdi traían a menudo sidra para abastecer a los pesqueros que se dirigían a Irlanda o a Terranova y que tenían en el puerto de Hondarribia. Por ejemplo, en el año 1540 un donibandarra trajo 12 barricas para abastecer su nao que iba de Hendaia a Irlanda a la pesca. En el año 1571 fue un ziburutarra el que trajo otras 12 barricas para su nao que estaba al abrigo del cabo de Higer y que se dirigía a Terranova. En el año 1575, en cambio, fueron 3 barcos pesqueros con destino a Terranova los que embarcaron la sidra labortana: 2 de ellos de Ziburu y el otro de Donibane Lohizune. Como ya se ha mencionado, estas actividades no se interrumpieron después del año 1584. Prueba de ello es que en el año 1585 un ziburutarra trajo 6 barricas de sidra para su embarcación que se dirigía a Terranova, y en el año 1588 hubo otros dos ziburutarra que, ante la falta de sidra en Hondarribia, trajeron de su pueblo 20 barricas de sidra uno y 40 barricas el otro para abastecer sus embarcaciones que se dirigían a Terranova a la pesca de bacalao.

La sidra producida en la zona del Bidasoa también se exportaba al exterior. Por ejemplo, en el año 1568 el hendaiarra Esteban de Cassanueva envió 5 barricas de sidra a Capbreton. En el año 1585 el ya citado hondarribiarra Tomás de Landergorrieta, el irunés Juan de Arbelaiz, y la hendaiarra María de Aragoiri, enviaron el primero 16, el segundo 50 y la tercera 30 barricas de sidra a Bilbao. Mucho después, en el año 1609 el hendaiarra Juanes de Olaso compró al irunés Sebastián de Alatreza 40 barricas para enviarlas a Burdeos al barco que tenía allí preparado para dirigirse a Terranova. En el año 1610, en cambio, el irunés Martín de Iparraguirre vendió 4 barricas de sidra a Pierre Guilleme, capitán de la nave cargada de trigo llegada del

poblado de Jard-sur-Mer, entre La Rochelle y Les Sables-d'Olonne.

Sin embargo, la mayor parte de la sidra que salía «fuera» de Hondarribia iba a un emplazamiento mucho más cercano, el puerto de Pasaia. El hecho de que las localidades de Pasai Donibane y Lezo, radicadas en dicho puerto, estuvieran bajo la jurisdicción de Hondarribia permitía esta actuación contraria al monopolio establecido por las ordenanzas de Donostia. Es cierto que la sidra que se enviaba desde el valle del Bidasoa a Lezo o Pasai Donibane no estaba destinada, en principio, a abastecer a las embarcaciones que se encontraban en el puerto de Pasaia. Sin embargo, no cabe duda de que estos envíos allanaban el camino para actuar en contra de la normativa de comercio de sidra de Donostia. En algunos casos eran los habitantes del valle del Bidasoa los que llevaban la sidra a los pueblos del puerto de Pasaia. Por ejemplo, en el año 1540 los iruneses Joanes de Larrea y Cosme de Larreandi llevaron cada uno 11 barricas de sidra a Pasai Donibane. En la mayoría de los casos, sin embargo, eran los vecinos del puerto de Pasaia los que venían a comprar sidra al valle del Bidasoa. En el año 1540 el sanjuandarra Juan de Bayona compró 6 barricas en Irún para llevarlas a su pueblo. En el año 1545, en cambio, fue la sanjuandarra Catalina de Casanueva quien compró 3 barricas de sidra en Hondarribia para llevarlas a su pueblo.

Siguiendo esta «vía» de compraventa entre Bidasoa y Pasaia que acabamos de mencionar, sanjuandarras y lezoarras acudían también a Lapurdi a comprar sidra. Prueba de ello es que en el año 1536 la lezoarra Domenja de Darieta transportó por mar desde Hondarribia hasta Lezo 16 barricas de sidra adquiridas en Lapurdi. En cambio, en el año 1569 fue el sanjuandarra Sanz de Zarautz quien se llevó 20 barricas de sidra de Hendaia en su pinaza para su venta al por menor en Pasai Donibane. Parece que la mayor parte de estas sidras transportadas a Pasai Donibane y Lezo eran para su venta al por menor y consumo en el propio municipio, es decir, sin afectar negativamente a los privilegios donostiarras. Pero tampoco faltan otras noticias al respecto. Por ejemplo, en el año 1578 el ziburutarra Juanes de Urreizti llevó 32 barricas de sidra de Hendaia a Donostia para abastecer el barco de Martincho de Arreche de Ziburu que se estaba preparando para ir a Terranova. También en el año 1610 el hendaiarra Martín de Yriarte transportó a Pasajes 42 barricas que había comprado en su pueblo y en Irún para abastecer de sidra la embarcación del lohitzundarra Joanes de Laçon que se estaba preparando para dirigirse a Terranova.



LAGARES NAVARROS EN EL BIDASOA

La siguiente descripción se basa en el artículo «Inventario de lagares de sidra en la Navarra Atlántica: primeros resultados» publicado en *Cuadernos de Etnología y Etnografía Navarra* (n.º 83, 2008), cuyos autores son los investigadores Asier Agirresarobe, Luis del Barrio y Josu Tellabide. La investigación, realizada en los años 2006 y 2007, estuvo patrocinada por el Museo Etnográfico de Navarra Julio Caro Baroja. De este trabajo entresacamos para nuestro libro los lagares bañados por las aguas del río Bidasoa, resaltando los aspectos más divulgativos de la investigación científica.

9.1.-

RELACIÓN DE LAGARES

SIDRERÍA DE DONEZTEBE

Casa urbana situada en el núcleo de Doneztebe. [...]. La parte mayor del inmueble la ocupa el propio lagar, con la bodega en la planta baja, la masera en la primera y encima de esta última una pequeña entreplanta utilizada para almacenar manzana. [...]. El zumo obtenido en el prensado caía por gravedad a la planta baja a través de un orificio practicado en la masera, recogién-dose en un recipiente.

Información histórica del lagar: El inmueble fue construido «a finales del siglo XVIII», permaneciendo «activo hasta el inicio de los 40 del siglo pasado. El inmueble se construyó expresamente como lagar. A mediados del siglo pasado habitó la casa un calderero que se dedicaba a reparar recipientes domésticos. Conserva su estructura general» y, actualmente, se usa como almacén.



Sidrería de Doneztebe. Foto: Asier Agirresarobe.

INDIANOBAITA (SUNBILLA)

La casa Indianobaita se localiza en el barrio Garaigarri de Sunbilla [...] y el lagar se emplaza en el interior del edificio, en la planta baja, ocupando un cuarto de la misma. [...]. El lagar fue construido a finales del siglo XIX [...] y hace más de 25 años que dejó de prensar. [...]. El lagar no ha sufrido transformaciones, por lo que en la actualidad conserva todas las instalaciones originales.

[...].

Edificio de planta rectangular de tres alturas, con cubierta a dos aguas revestida de teja canal. Fachada principal de piedra sillar hasta la segunda planta, y el resto construido en mampostería, con esquinales y recercos de vanos en piedra sillar. [...].

Estructura del local: Muros de mampostería enfoscada con restos de encalado, techo de forjado de madera y solera de argamasa y tierra batida. [...]. A ambos lados de la prensa se emplazan dos piletas. La situada a la derecha se destina a recoger la manzana triturada, y la otra, de dimensiones



Indianobaita (Sunbilla). Foto: Asier Agirresarobe.

menores, se utiliza para recoger la pulpa una vez prensada. Sobre la primera, en un entrepiso de madera con acceso por una escalera desde el mismo lagar, se sitúa la trituradora. A la izquierda de la menor se disponen alineadas las cubas para almacenar la sidra. [...].

La casa posee extensos manzanales en pertenecidos situados en la margen izquierda del río Bidasoa. Antaño, el lagar de Indianobaita era utilizado también por vecinos para su producción propia.

APEZTEGIA (ETXALAR)

La casa Apeztegia se sitúa en el casco de la villa de Etxalar, a la entrada del barrio de Ñarreta, inmediata a la iglesia parroquial. [...]. El lagar fue construido a mediados del siglo XX por Juan Ansalas Zubieta, padre del actual propietario. [...]. Se encuentra en uso, aunque solo se utiliza cada dos años.

Información histórica: En 1983 se sustituyó la antigua masera de madera por la actual de hormigón. Asimismo se renovaron el resto de las instalaciones del lagar.

[...].

Estructura del local: Muros de mampostería y ladrillo, raseados y pintados de blanco, forjado y solera de hormigón.

En el local se encuentran la prensa, masera, trituradora y tres toneles.



Apeztegia (Etxalar). Foto: Asier Agirresarobe.

ARGARATEGARAIA (IGANTZI)

El caserío Argarategaraia se localiza en barrio Irisarri de Igantzi. Localización del lagar: El lagar se emplaza en el interior del inmueble, en el ángulo SE de la planta baja, ocupada en su mayor parte por el establo. [...]. El lagar fue construido a comienzos del pasado siglo XX. [...]. Estuvo en uso hasta 1990.

Información histórica: No ha sufrido modificaciones a lo largo de su historia. [...].

El local tiene «muros de mampostería enfoscada, forjado de la primera planta de madera y solera de hormigón. Distribución espacial interna: El lagar se encuentra en ángulo SE del edificio, junto al portón de entrada a la cuadra». Cuenta con la prensa y masera. La manzana se trituraba con «una trituradora manual, hoy desaparecida»



Argarategaraia (Igantzi). Foto: Asier Agirresarobe.

IRIBURUTA (LESAKA)

El caserío Iriburuta se localiza en el barrio de Biurrana de Lesaka, a cinco kilómetros del núcleo de la villa.

Localización del lagar: Se trata de una prensa de fabricación industrial emplazada en la primera planta del caserío, a la izquierda del zaguán.

[...].

La prensa-lagar la adquirió el propietario del caserío en 1970 en el hoy desaparecido caserío Bertizenea de Lesaka. Fue trasladada[da] a su actual emplazamiento a lomo de caballerías.

[...].

La prensa se encuentra en uso. Todos los años elaboran sidra con cosechas de sus manzanales, y a su falta con frutos adquiridos en la casa Indianobaita de Sunbilla.

[...].

Conservan una pequeña trituradora manual y una encorchadora manual, marca Platina.

[...].

Observaciones: Además de la sidra elaboran «pitarra» o sidra rebajada con agua.

BEKOERROTARENEA (LESAKA)

«La casa Bekoerrotarenea se sitúa en el barrio Otsango de Lesaka, frente al molino Bekoerrota.

Localización del lagar: Se emplaza en la planta baja del edificio» y consta de mesera, prensa y trituradora.

El lagar se construyó hacia 1940 por Ricardo Olaetxea Zubiria y Maria Alzugarai Lasaga, progenitores de la actual propietaria. [...]. Estuvo en uso hasta 1988.

[...].

No ha sufrido modificaciones desde su construcción.

[...].

Estructura del local: Muros de mampostería vista, techo de madera correspondiente al forjado del primer piso y solera de hormigón. [...].

El lagar ocupa la mitad de la bajera, encontrándose todos sus componentes alineados con el medianil longitudinal interno.

BERIYA ETXEA (LESAKA)

La casa Beriya se sitúa a la salida de núcleo urbano de Lesaka, junto a la carretera que conduce hacia Igantzi.

Localización del lagar: Se emplaza en la planta baja de la casa, en las antiguas caballerizas, hoy garaje. [...]. El lagar fue construido en la segunda mitad del siglo XIX.

[...].

El lagar se encuentra en uso. Cada dos años prensan de los manzanales propios.

El año 1937 esta casa fue utilizada como acuartelamiento, ocasionándose importantes daños por fuego a las estructuras de madera. Tanto los forjados como el lagar fueron posteriormente restaurados.

[...].

La masera se sitúa junto a una ventana abierta a la calle Otekalea. Interiormente la solera es de hormigón y los muros se encuentran raseados y pintados en blanco.

Distribución espacial interna: El lagar ocupa la zona izquierda del fondo del local, con la trituradora en el centro y las barricas a la derecha.

[...].

Observaciones: Además de para producción propia, el lagar lo utilizan también vecinos del pueblo y de caseríos próximos de la vecina villa de Igantzi.



Beriya etxea (Lesaka). Foto: Asier Agirresarobe.

MARITXENEA (BERA)

El caserío Maritxenea se sitúa en el barrio de Kaule, de Bera.

[...].

El lagar es de finales del siglo XIX [...] y se encuentra en uso, aunque se prensa en años alternos. [...] No ha habido modificaciones importantes desde su construcción hasta que recientemente se han realizado obras para ampliar el anejo y transformar su techumbre en una galería cubierta.

[...].

Estructura del local: Muros trasero y laterales de mampostería vista. Forjado de entreplanta y solera de hormigón. El frente se cierra con un portón metálico.

Distribución espacial interna: El lagar ocupa el fondo del anejo y la parte delantera se utiliza como almacén y garaje. A la izquierda de la masera, bajo la plataforma donde se sitúa la trituradora mayor, posee un pequeño compartimiento utilizado para almacenar botellas, al que se accede por una rampa.



Maritxenea (Bera). Foto: Asier Agirresarobe.

IRAZOKIBEREA (BERA)

El caserío Irazokiberea se localiza en barrio de Kaule de Bera.

Localización del lagar: Se emplaza en un anejo a la fachada O del caserío.

[...].

El lagar originario de época barroca fue construido a la vez que el actual caserío a finales del siglo XVIII. [...] Estuvo en uso hasta 1970. [Este] lagar originario, tipo pórtico de viga de husillos de madera, fue sustituido por el actual dotado de un husillo de hierro anclado en el fondo de la masera. Al efectuar esta modificación se rebajó la altura del local donde se ubica.

[...].

Estructura del local: Muros de mampostería parcialmente enfoscados. El acceso se realiza por una puerta abierta en el lateral sur. El muro norte posee un hueco saetera de ventilación y el muro oeste dos.

[...].

El lagar ocupa todo el local.



Irazokiberea (Bera). Foto: Asier Agirresarobe.

ERAUSTEA (BERA)

El caserío Eraustea se emplaza en el barrio Garaitarreta de Bera.

Localización del lagar: Se localiza en un anejo a la fachada N, trasera del caserío. [...] El lagar originario fue construido a la vez que la actual edificación del caserío a finales del siglo XVIII. [...] El lagar estuvo activo hasta 1987. [...] El lagar originario, tipo pórtico de viga de dos husillos de madera, fue sustituido por el actual, formado por un husillo de hierro anclado en el fondo de la masera, adquirido en Baiona a principios del siglo XX.

[...].

Estructura del local: Muros de mampostería, solera de hormigón y techo de forjado de hormigón con bovedillas. Distribución espacial interna: El lagar actual [con masera, prensa y trituradora] ocupa un tercio de la planta baja, y el resto se utiliza como establo.

[...].

Observaciones: Los propietarios proyectan restaurar el lagar con intención de prensar manzanas de sus pertenecidos.



Eraustea (Bera). Foto: Asier Agirresarobe.

SALDERESBEREA (BERA)

El caserío Salderesberea se sitúa en el barrio Garaitarreta de Bera. [...] El lagar se emplaza en un anejo a la fachada NO del caserío. [...] El lagar originario fue construido a la vez que el actual caserío, a finales del siglo XVIII. [...] El lagar estuvo en uso hasta los 80 del siglo pasado.

Información histórica: El lagar originario, tipo pórtico de viga de dos husillos de madera, fue sustituido por el actual, dotado de un husillo de hierro anclado en el fondo de la masera.

[...].

Estructura del local: Solera de tierra, paredes de mampostería y techumbre de madera, correspondiente al forjado del piso superior. [...] Ocupa casi la totalidad de la planta del anejo. [...] El desmenuzado de la manzana se realiza por medio de una trituradora mecánica fijada en el muro del fondo de la masera.

[...].

Conservan una cuba alargada (garralia) que antaño se utilizaba para el transporte de sidra en el carro.



Salderesberea (Bera). Foto: Asier Agirresarobe.

BALKEZENEA (BERA)

El caserío Balkezenea se sitúa en el barrio Dornaku de Bera.

Localización del lagar: El lagar se emplazaba en un anejo a la fachada trasera del caserío.

[...].

El lagar probablemente fue construido junto a la actual casa en el siglo XVIII.

[...].

Estuvo activo hasta 1977 [...] [y] fue desmontado en 1993.

[...].

Observaciones: Existe un documental, Navarra Cuatro Estaciones, donde se muestra, entre otras, a la familia Irazoki elaborando sidra en este lagar. El documental fue dirigido por Pío Caro Baroja en 1972. En la obra de Julio Caro Baroja de 1986, publicada en la serie Estudios Vascos IV, De la Vida Rural Vasca, de la editorial Txertoa, en el capítulo correspondiente a los trabajos del hogar, figura en la página 175 el dibujo del lagar de Balkezenea y en la página 176 se cita al caserío Balkezenea como el único lagar clásico de madera que quedaba en Bera en 1974.



Balkezenea (Bera). Foto: Asier Agirresarobe.

MARTIÑENECO BORDA (BERA)

El caserío Martiñeneko Borda se localiza en el barrio de Zia, de Bera.

[El lagar] se emplaza en un adosado a la fachada O del caserío. [...]. El lagar fue construido hacia 1880 por Joxe Angel Agirre, propietario del caserío.

[...].

El lagar está en uso. Se prensa cada dos años. En el 2006 produjeron aproximadamente 1.500 litros de sidra.

Información histórica: Desde su construcción no ha sufrido alteraciones reseñables.

[...].

Estructura del lagar: Muros de mampostería raseada, pintados de blanco. Solera de hormigón y cubierta de madera. [...]. La masera ocupa prácticamente la mitad del local.



Martiñeneko borda (Bera). Foto: Asier Agirresarobe.

OBENEA (BERA)

La casa solar Obenea se sitúa en el barrio Illekueta de Bera. [...]. El lagar se emplaza en un anejo a la fachada NE.

[...].

El lagar originario probablemente fue construido junto a la actual casa en el siglo XVI-II. [...]. Se encuentra en uso.

Información histórica: El lagar originario, tipo pórtico de viga, con husillos de madera, fue sustituido a comienzos del pasado siglo XX por el actual, dotado de dos husillos de hierro anclados en el fondo de la masera. Los husillos junto a los cabezales, de la marca Simon Frères de Cherbourg (Francia), fueron adquiridos en Baiona.

[...].

Estructura del local: Muros de mampostería parcialmente enfoscados, solera de hormigón y techumbre constituida por el forjado y el tablazón del piso superior. En el paramento trasero se abre un pequeño hueco de ventilación.

Distribución espacial interna: El lagar se halla a la izquierda del acceso desde el exterior. Una escalera de madera de dos tramos, con pisas de piedra al inicio, conduce al entresuelo situado sobre la masera.

[...].

Observaciones: Se mantiene en uso una prensa manual transportable de pequeño porte, la cual ocasionalmente se utiliza para elaborar vino.



Obenea (Bera). Foto: Asier Agirresarobe.

TELLETXEA (BERA)

La casa solar Telletxea se sitúa en el barrio Illekueta de Bera.

[...]. El lagar se emplaza en el interior del inmueble, en la trasera del edificio, en el lado N de la planta baja.

[...]. El lagar originario probablemente fue construido a la vez que la casa en el siglo XVIII.

[...]. El lagar estuvo activo hasta 1964.

Información histórica: El lagar originario, tipo pórtico de viga de dos husillos de madera, fue sustituido por el actual, formado por dos husillos de hierro anclados en el fondo de la masera. Los husillos y los cabezales, de la marca Simon Frères de Cherbourg (Francia), fueron adquiridos [...] en la casa Etxegarai de la localidad labortana de Uztaritze.

[...]. Estructura del local: Muros de mampostería rejuntada con mortero. Solera de hormigón. Se accede desde el interior de la casa por un hueco de puerta abierto en el paramento sur del local. Dispone además de un hueco puerta-ventana abierto en el perimetral E del edificio matriz.

Distribución espacial interna: La masera del lagar se sitúa en el ángulo SE del local.

[...]. Observaciones: La casa Telletxea conserva en su interior, como objetos de decoración, un par de husillos de madera de 20 cm de diámetro y 140 cm de longitud correspondientes a su primitivo lagar.



Telletxea (Bera). Foto: Asier Agirresarobe.

TXURIOBAITA (BERA)

Casa-palacio situada en la plaza del barrio de Alzate de Bera. [...]. El lagar es un anejo a la fachada NE de la casa-palacio.

[...]. El lagar originario probablemente fue construido a la vez que la casa-palacio en el siglo XVIII. [...]. El lagar estuvo activo hasta 1964.

Información histórica: La casa fue reformada completamente en 1916. Unos años después se modificó el anejo-lagar, añadiéndose en altura dos viviendas. En este transcurso fue eliminada la viga-pórtico y los husillos de madera, instalándose un husillo de hierro anclado en el centro de la masera. Hacia 1945 el sistema de prensado por palanca manual cayó en desuso al incorporarse un motor eléctrico.

[...]. Estructura del local: Además de la puerta de acceso abierta en el paño meridional, posee en este mismo paño una pequeña puerta que comunica con un accesorio donde se almacenaba la pulpa prensada. Además, una puerta abierta en el perimetral del edificio daba paso a su interior, donde se alojaba una tina para recogida del mosto. El local también posee un hueco de ventana abierto al exterior en la pared oriental. Los paramentos se encuentran enfoscados y encalados. Embutidos en el interior de los paños norte y sur se mantienen dos pares de canes de piedra que impedían el alzamiento de los postes del antiguo la-



Txuriobaita (Bera). Foto: Asier Agirresarobe.

gar viga-pórtico mediante un travesaño intercalado. Un par de estos canes son visibles en el exterior del muro norte. [...]. El lagar ocupa toda la superficie de la planta baja del anejo.

[...]. Observaciones: La obra de restauración efectuada en 1916 fue dirigida por el maestro cantero beratarra Nicanor Altzuguren. Antaño, además de para consumo propio, el lagar era también utilizado por vecinos de los alrededores para sí mismos.

TXANBURRENEA (BERA)

El caserío Txanburrenea se sitúa en la margen derecha de la vega del río Bidasoa, junto a la antigua carretera general Pamplona-Irun [...], a unos 600 metros al sur del centro de la villa de Bera.

Localización del lagar: Se ubica en un anejo a la fachada norte del caserío, que se utiliza además como almacén, garaje y granero.

[...]. El lagar fue construido a finales del siglo XIX por los propietarios y moradores del caserío. [...]. El lagar está en uso. En años alternos, elaboran sidra a base de cosechas propias.

Información histórica: Hace unas décadas se modificó la masera. La solera de hormigón se recubrió con un revestimiento de poliéster color blanco y se sustituyó el desagüe de tubo por un grifo con llave de cierre.

[...]. Estructura del local: El local que alberga el lagar está construido con bloques de cemento y cubierto por una tejavana de fibrocemento. La solera es de hormigón. Presenta únicamente un portón de acceso de dos hojas abierto a la fachada principal del caserío (N).

Distribución espacial interna: En lagar ocupa el ángulo NE del local.

[...]. Observaciones: Antaño, además de por el propio caserío, el lagar era también utilizado por vecinos de los alrededores para sí mismos.

9.2.-

CASERÍO LEKU-EDER EN BERA

Tras el inventario de los lagares navarros, no podemos despedirnos del mundo de la sidra en los pueblos navarros saludados por el Bidasoa sin citar, a modo de ejemplo excepcional, el caserío Leku-eder de Bera. En efecto, en este caserío, mencionado en un apeo de 1646, hoy en día se sigue elaborando sidra, sustituido el antiguo lagar por uno nuevo, como testimonia Guillermo Perugorria, nieto de Guillermo Perugorria, elaborador también de pitarra.

La familia Perugorria, hoy en día, a través de las necesarias reformas, sigue manteniendo la impronta del caserío navarro, con hacienda y tierras, entre ellas, los manzanales de antes y de ahora, con su variedad de manzanas.



Caserío Leku-eder (2006). Foto: Rosa María y Totonó Errandonea.



Miembros de la familia Perugorria en el lagar el año 1995. Foto: Asier Agirresarobe.

Las chispas de la sidra siguen encendidas en este pueblo de Bera, como también en otros pueblos bidaso-tarras con mencionables sidrerías, caso de la sidrería Linddurrenborda en Lesaka... con su dedicación a la cultura de la sidra.

Todas ellas, dentro del espacio y del tiempo de la sidra, son dignas de ser recordadas y dignas de ser tratadas en futuras aportaciones escritas.

9.3.-

UN TXOTX A LA VIEJA USANZA EN EL LAGAR DE GAMIOXARREA

Así es el título de un texto, esta vez periodístico, de Alicia del Castillo, publicado en *El Diario Vasco* (11 de febrero de 2007) y recogido en los fondos de Sagar-doetxea, que, por el testimonio que aporta, hacemos nuestro en este libro:

Existen documentos del año 1544 que señalan cómo se hacía la cata y tasación de la sidra en el Valle de Baztan. Gamioxarrea revivió ayer la antigua tradición que se recoge en las Ordenanzas del Valle y por la que el alcalde jurado y el alcalde del Valle de Baztan, acudían a probar las sidras que se elaboraban para fijar los precios de venta. En torno al mediodía comenzaron los actos.

Primero se pudo ver a los txistularis, entre ellos el alcalde jurado actual de Arizkun, Patxi Larralde, y a Josu Cabodevilla, Fernando Anbustegi, Koldo Uribe-Etxebarria y Rafa Barragan en los papeles del alcalde jurado 'Joanes Bonetaberri' junto a dos amigos, 'Pierres Otxanaiz' y 'Zea Ipukolandagoiti' y el alcalde del Valle 'Rufus, Bizerzuriko Bordako jauna'.

Tras reunirse en la plaza con Mikel Ortega, que hacía las veces de 'Mixel Lekaluze Sagastibeltza', el dueño del lagar y Oianko Garde como su mujer, acudieron en comitiva, acompañados por cuatro sagardantzaris, hasta Gamioxarrea.

En la entrada del lagar, Josu Cabodevilla, en su papel, leyó las ordenanzas, recordando

ocho puntos principales que hablaban de su misión. Sobre todo, poner el precio de venta al público de la sidra «tan barata como se pueda». Ellos estaban allí para probarla, para saber así si estaba aguada y para poner el precio por barricas, según la calidad de cada una.

Para venderla existen algunas condiciones. Antes de vender toda la sidra hecha en Baztan, está prohibido –dicen las Ordenanzas– vender la traída de fuera. En caso de que se incumpla, se pondrá una multa. También habrá una «multa sin misericordia», si se descubre que está vendiéndola a un precio superior al fijado. Tiene que vender las dos kupelas a las que se ha puesto el precio, «ninguna otra». Y además, habrá multas si no hay «pintak, pinteroiak y pintalaurdenak» (pintas y cuartos de pinta). Antes de entrar en el lagar, le recordaron que su labor es importante, porque al fin y al cabo está en juego la salud de los vecinos. Y para demostrar que están de buena gana, el baile de los sagardantzaris sirve también para que salgan del dolare todos los xomorro, los bichos.

Una vez dentro, todos escenificaron lo que debía ser en tiempos la labor en los lagares de sidra, de alcalde jurado y alcalde del Valle. Probaban las sidras, miraban si estaban aguadas, si tenían color, fuerza, si estaban demasiado dulces o con poco sabor... Entre barrica y barrica, dos bertsolaris bromeaban sobre los pareceres de unos y de otros.

La labor del elaborador era complicada. Trataba de ofrecer lo mejor a sus visitantes para que se quedaran satisfechos, pero sabía que los precios tenían que ser populares. Era un tira y afloja que podía alargarse durante horas.

Jo ala jo Taldea organizó el acto por segundo año consecutivo y decenas de vecinos de Arizkun y de otras localidades del Valle, no quisieron perderse la representación. Además, pudieron probar la sidra elaborada en el antiguo lagar, recuperado hace años y que cuenta con una prensa de estilo barroco.

La fiesta finalizó con un zikiro-jate. El acto que ayer representó el colectivo, data al menos del siglo XVI, según está documentado. Las Ordenanzas de Elizondo que datan de 1544 y rescató el historiador Pedro Mari Esarte, incluso anteriores a las más viejas del Valle de Baztan, establecían que la autoridad debía comprobar previa a su venta «si está (la sidra) aguada», y luego según su calidad fijaban el precio de venta para que fuera «lo más barato que puedan». El precio se fijaba en función de los intereses de todos: productores y consumidores.



LAGARES EN IRUN

La importancia del mundo de la sidra en Irún, dependiente en aspectos jurisdiccionales de Hondarribia hasta 1766, queda patente en la gran cantidad de documentos guardados en los archivos. En el siglo XVI, uno de los primeros y principales cometidos del concejo de Irún era el abastecimiento de los productos alimentarios de primera necesidad: agua, trigo y carne, sobre todo. Ahora bien, el concejo también se encargaba del suministro de vino, sidra y aceite, pero, según Ana Galdós (*Irún en el siglo XVI*)

así como el vino podía proceder de otras regiones, no ocurría lo mismo con la sidra. Únicamente se podía vender en Irún la sidra cuya cosecha proviniera de Fuenterrabía. Esta era otra fórmula más de garantizar unos ingresos a la villa y de introducir medidas proteccionistas en su comercio, asegurando que la producción de sidra se consumiría.

Estas medidas son una constante a lo largo de los años. En efecto, en 1716, se decretan, con el fin de garantizar el consumo de sidra durante el año, tres puntos: el primero, que no se vendan sidras hechas con manzanas de fuera, prefiriéndose la sidra de los cosecheros de la Universidad, tras establecer la autoridad el precio «según su calidad y bondad». En segundo lugar, se decreta no sacar fuera la sidra envasada en la Universidad y jurisdicción de los tres barrios de «Lapize, Ergoien y Vidasoa». Finalmente, se establece la vigilancia de los señores del Gobierno en el riguroso cumplimiento de lo decretado.

A pesar de ello, o tal vez por ello, no podemos dejar de tener en cuenta lo decisivo que fue la sidra en el funcionamiento de la Universidad, villa y ciudad de Irún según la documentación histórica consultada.

En la respuesta dada por Irún, cuestionario de 1785, a la Real Academia de la Historia sobre la manzana se contestó: «Ay en su distrito cantidad de manzanales, de cuja fruta se hace muy buena y abundante sidra».

10.1.-

DATOS HISTÓRICOS

El primer documento a destacar es la ordenanza completa, redactada en 1560, concerniente al funcionamiento interno del concejo irunés. En la elección, por sorteo, que se realizaba para los cargos del concejo, solamente podían ser electores y elegibles los casados o viudos que tuvieran «casa y tierra por valor de doscientos pies de manzanos al menos».

Los documentos aportados por Ana Galdós reflejan la impronta que la sidra tenía en la sociedad irunesa del siglo XVI. En efecto, es numerosa la documentación que cita referentes a la existencia y valor de los manzanales, tanto para la producción de sidra como para ser donados en herencias testamentarias. A modo de aperitivo, la historiadora aporta un documento (29 de marzo de 1337) en el que «el concejo de Fuenterrabía y Juan Martín, señor de la casa de Lastaola, firman una concordia por la que se comprometen a mantener una tregua entre ambas partes durante cien años». Juan Martín es dueño de la casa Lastaola, del molino, manzanales y nasa. Por primera vez, queda reflejada la importancia de los manzanales en las posesiones del siglo XIV.

Un segundo documento (14 de octubre de 1465) digno de citar: «Enrique IV, rey de Castilla y León, realiza una carta firmada con la relación de los bienes de Pedro Sanz de Benesa, vecino de Fuenterrabía». Entre los bienes se citan una cuarta parte de la ferrería de Urdanibia, manzanales y viñas.

En un tercer documento (12 de mayo de 1480), los Reyes Católicos

ordenan a Juan de Gamboa, caballerizo mayor del Consejo y Capitán general de la frontera, que haga cumplir la provisión por la que se ordenaba que el pueblo de Irún no construyera más casas en piedra de las que existían antes de la guerra con Francia... por otra parte se les permite tener carnicería y taberna de sidra.

Al igual que se expondrá al hablar de la coexistencia de la sidra y el txakoli en Hondarribia, en Irun también tenemos documentos. Citamos un documento del archivo histórico de Hondarribia del año 1500. Se trata de una ejecución de bienes de los vecinos de Irun. Entre otros, figura Juan Martínez de Mendibil, dueño de la casa solar de su apellido, entre cuyos pertenecidos figuran un manzanal y una viña, colindantes con tierras de Beraun.

La base de la economía irunesa en el siglo XVI, fundamento de la jerarquización social en la población, venía dada por la propiedad de las ferrerías, molinos y la explotación de tierras, manzanales, montes, huertas, tierras de labor, algunos castaños y la casi inexistencia de viñas.

Esta situación económica sufría las consecuencias de los enfrentamientos bélicos, como se relata en el libro *Historia de Irun* de Sagrario Arrizabalaga y Lourdes Odriozola:

Antes de que terminara 1521 el ejército francés había destruido e echado a perder todo el dicho lugar de Yrun, asy por quemar e derribamientos de casas, e talas de manzanales e de todos los otros arboles frutyferos e no frutyferos, e avernos comido e bebido toda la cosecha de pan, e mijo, e sidra, e castaña.

Las penalidades causadas por las guerras, aun siendo la pérdida de vidas humanas las más dolorosas, eran de todo tipo y, gracias a la necesidad de supervivencia, eran subsanadas y aprovechadas en el desarrollo de una vida mejor. Así ocurrió tras la guerra contra los franceses de 1476 y 1512. Según la historiadora Ana Galdós, las trabas para la construcción de casas impuestas por Hondarribia fueron superadas reedificando las destruidas en torno a la iglesia y al camino de posta y construyendo nuevas caserías y bordas en lugares más alejados: «Lugares ocupados por juncas, zarzas, helechos, argomas o peñas se transformaron en parcelas donde se cultivaban cereales como el trigo o el mijo, y se plantaron manzanos».

En el retrato de Irun hacia el año 1500, Sagrario Arrizabalaga y Lourdes Odriozola (*Historia de Irun*) informan de que, además del mundo de las ferrerías, la riqueza agropecuaria ocupaba a gran número de personas, destacando las tierras ocupadas por los manzanales. Las manzanas se dedicaban a la producción de sidra «para consumo propio pero, también, para su

comercialización». Traen a colación las historiadoras el ejemplo de la casería Arbelaiz, propiedad de hondarribiarras. En 1594, Joanes de Arochena, inquilino de esta por cuatro años, tenía que tener el manzanal «convenientemente cerrado, entregando —a los propietarios— cuando hubiera *agosto principal* cuatro cargas de manzana o dos cuando la cosecha fuera poco abundante».

Las citadas historiadoras, en el mismo libro, dan cuenta del protocolo referido a la sidra, «la bebida autóctona por antonomasia», cuya comercialización era controlada por el Ayuntamiento:

Ya desde el siglo XVI, la principal medida de control consistió en prohibir la importación de la producida en otras localidades, en tanto no se consumía la propia, si bien, a cambio de este proteccionismo, las autoridades locales fiscalizaban que la calidad era la debida y que el producto era distribuido de forma lógica para evitar que se agotara en poco tiempo. En la práctica este intervencionismo se materializó a través de ciertas imposiciones de obligado cumplimiento para los cosecheros, tales como jurar que las sidras eran puras y no estaban aguadas por prohibirlo las ordenanzas de la Provincia; y, en segundo término, la de respetar el orden de venta (que solo podían alterar, adelantándose, quienes arrendaban la primicia y los clérigos en general) que les era asignado a través de un sorteo.

La aplicación de las normas sobre la sidra era algo que realizaban las autoridades, por su cuenta o a petición de los afectados, con sanciones o fallos judiciales, siempre atendiendo a la persona o partes implicadas.

Uno de los casos, recogido en el libro de actas (19 de marzo de 1717), por supuesto a resaltar, es el ocurrido entre los propietarios de dos caseríos de Irun: Gomizerena en el barrio Bidasoa y Benterorena en el paso de Behobia. El dueño del primero era nada menos que el poderoso hondarribiarra Pedro Ignacio de Zuloaga y, del segundo, la viuda Ana María de Arana.

El dueño de Gomizerena denunció a la viuda porque esta, antes de tener acabada por completo la cuba Pedro Ignacio, había puesto a la venta la suya. El denunciante decía que la sidra de Benterorena era «hecha con la manzana de Francia y pide se suspenda la venta por la “inobediencia” de la viuda y, también, por la cali-

dad de la sidra». Tras realizarse la vista del caso ante la autoridad, esta no apreció lo de «inobediencia», pero ordenó a la dueña de Benterorena suspender la venta de su sidra hasta que se terminara la de Gomizerena.

En este mismo año, según consta en acta (6 de mayo de 1717), se da una nueva intervención del concejo de marcado carácter proteccionista, siempre teniendo en cuenta el bien común de los iruneses.

En el barrio de Lapize (Lapiza), al día de la fecha no hay sidra en venta, dándose la circunstancia de que los dueños y cosecheros del barrio que tienen sidras se disculpan de ponerlas a la venta por algunos motivos.

Las autoridades, con toda sutileza, consideran que el principal motivo es la gran falta de sidra que hay en Lezo, Pasaia y la ciudad de Donostia y, por qué no, el deseo de lograr un precio mejor que en la Universidad. Por ello, teniendo en cuenta que al sacar la sidra fuera faltará en la Universidad, se acordó prohibir «como se prohíbe cualquiera extracción, mandando que ninguno consienta ni extraiga sidra de esta Universidad».

Acto seguido, ante la noticia de la introducción de sidras desde el Reino de Francia, «en donde ay con alguna abundancia, y venderlas antes que las de los propios cosecheros» se decretó dicha introducción de sidras francesas mientras no se vendieran las propias de la Universidad.

El control de la sidra y su venta era un tema que se trataba de establecer una y otra vez, por uno u otro camino, siempre según licencia, precio, tasa y calidad legisladas. Son de destacar los roldes y memorias de las cubas de sidra que existieran tanto en el cuerpo de la Universidad como en sus barrios. En el rolde de 1717 se insiste y precisa que se haga casa por casa y barrio por barrio, incluyendo las casa de Jaizubia «cuios dueñas gossan de las franquezas y libertades de esta república, así en tiempo de paz como de guerra» Estos vecinos de Jaizubia, denominados a veces «los 14 de Jaizubia», tenían la atención religiosa y militar dentro de Irun y desfilaban en los alardes bajo la bandera de la Universidad.

En los años posteriores, siguieron los decretos para garantizar el consumo de la sidra durante el año. Así, según acta (29 de septiembre de 1718), se recuerda que «con el supuesto pretexto de haber absoluta libertad» se ponen a la venta sidras sin licencia y sin catar, lo cual no está permitido, a la vez que se prohíbe la venta de sidras nuevas hasta, y en tanto, no se acaben las del año último.

A comienzos del año guerrero de 1719, las autoridades de Irun establecen (5 de febrero de 1719) los precios a dar a las sidras puras de los cosecheros propios y

a las que se han envasado con manzanas de Francia, conforme a la calidad y cantidad de agua. Siempre se prefieren las propias, que, por ley, han de venderse en primer lugar.

Poco después, el 14 de abril de 1719, los irundarras formaron seis compañías con sus mandos, a los que se añadieron los milicianos mandados desde Tolosa por la Diputación, más el ejército regular que ocupaba la Casa Consistorial. De poco sirvieron los preparativos militares, pues los franceses al mando del duque de Berwick llegaron sin resistencia y consiguieron la capitulación de Hondarribia el 19 de junio de 1719, se fueron el 22 de agosto de 1721.

En Irun, según consta en acta (29 de octubre de 1719), reciben una carta de la provincia de Gipuzkoa por la que se ven obligados a atender a los mandos militares y a las tropas de infantería, caballería y dragones, formadas contra los franceses, dueños de Hondarribia. En el punto decimosexto, se dice: «Que la carne, pan, vino, sidra y los demás mantenimientos y cosas necesarias deberán comprar con su dinero los oficiales y soldados». ¡La sidra presente en tiempo de guerra!

CUIDADO DE LOS MANZANALES

Entre las primeras adquisiciones en Irun de Juan José Iturrizalaga, primer barón de Oña, hay un dato de valor histórico indudable. A la muerte del irunés Miguel Antonio de Berrotaran, caballero de Santiago, se sacaron a arrendamiento parte de sus bienes para hacer frente a las deudas contraídas. Así, el 22 de junio de 1732, en la pública almoneda para arrendar parte de casas y tierras, se aportan las labores a realizar en el agro, aportadas por Sagrario Arrizabalaga:

Los manzanales debían labrarse enteramente durante un año con azada (nunca con arado y bueyes) para, en el siguiente año, proceder a la apertura de los manzanos por el pie con el fin de zurrarlos y verter una carga de arena para su abono y mejor conservación [...]. A los inquilinos de las casas de Belaskoenea y Aldabe se les cederían las cubas pertenecientes a la herencia de Berrotaran en ellas depositadas para que pudieran envasar la sidra producida en sus manzanales. Deberían abonar, a cambio, un ducado de plata anual por cada una de ellas, y ejecutar en ellas todos los reparos a aplicar el sebo que necesitaren.

10.2.- LISTAS DE SIDRERÍAS

10.2.1.- MIGELTXO MARTIARENA

Antes de analizar el mundo sidrero en Irun, es justo citar el apartado «Sidrerías» del libro *Ventas/Katea* escrito por Migeltxo Martiarena. Este autor, de entrada, afirma la importancia de la tradición sidrera en Gipuzkoa en Hernani y Astigarraga, pero también en Irun:

La zona de Irun ha contado siempre con mucho manzanal y mucha afición a la sidra... Hay que señalar, además, que las sidrerías eran lugar de esparcimiento familiar, especialmente los sábados y domingos, y allí lo más frecuente era alternar con las personas a las que no se veía durante la semana, jugar a la toca, los bolos y a las cartas, y merendar lo que cada uno llevaba, o bien lo que se terciara, acompañado de sidra, vino o cualquier otra bebida.

En el barrio de Ventas/Katea, según Migeltxo Martiarena, han existido al menos estas cinco sidrerías muy populares: Primauta, Otatzeberri, Aranibar, Ugalde y Sasiko etxea, algunas de cuyas fotos tomamos del libro de Josetxo Riofrío (*Caseríos de Irun*)



Aranibarzar. Foto: Josetxo Riofrío.



Primauteko Errota. Foto: Josetxo Riofrío.



Aranibar. Foto: Josetxo Riofrío.



Otatze Berri. Foto: Josetxo Riofrío.

10.2.2.- JUANMA SARASOLA

El investigador Juanma Sarasola, entregado a la imprescindible labor de crear una base de datos sobre caseríos, bordas, molinos, ferrerías y casas torre en Irun, nos aporta lo recogido por él hasta el 2025 sobre los caseríos relacionados con el mundo de la sidra. Lo aportado y prestado por Juanma Sarasola en euskera lo hacemos nuestro en este libro, adaptado a la versión castellana de este libro.

ANTZARAN (ANAKA)

Antzaran ha sido uno de los más importantes caseríos de Irun, siendo abundante la documentación histórica guardada en los archivos. Hoy Antzaran se mantiene en la zona del caserío para designar una barriada, calle y plaza en el barrio de Anaka, aparte de otros usos sociales.

En la web de la Cofradía Anaka hay información histórica digna de ser citada:

He aquí algunos datos referidos al caserío obtenidos del Archivo Municipal de Irun. En 1570 se dice que Joan de Ansa construyó una casa «cabo Uranzu», es decir, en los pertenecidos de Uranzu. En 1593, Miguel de Berrotarán, de la casa Anzarena dijo que quería hacer una calera, pegante a otras en el término de Mendelo. En el año 1623 lo encontramos escrito como Ansarena, de la casa de Anza. Con el paso del tiempo fue desintegrándose hasta quedar en Anzaran.

De esa fecha es María de Izaguirre Anzarena y su boda con Juanes de Aguinaga. María era hija de Martín Pérez de Izaguirre y Catalina de Berrotarán, dueños de la casa de Ansarena. En 1782 era propietario de Ansarena Juan Philipe de Echegaray, y en sus aledaños existía un embarcadero llamado «Txoritokieta». En 1858 continuaba siendo propiedad de la familia Echegaray, fecha en la que sufrió un importante incendio, concretamente el 27 de febrero. Once años más tarde, en 1869, encontramos como propietario a José Ma Urristiola. El último propietario fue Aquilino Rodríguez Balzola, sin que sepamos la fecha en que lo adquirió.

Hoy día Anzaran da nombre a una moderna barriada. En cuanto al nombre, en 1701

lo encontramos escrito como Ancerena que, según el euskerólogo D. José Antonio Loidi, podría traducirse como «de Sancho» o «de Sancha», nombres muy habituales en aquellos años.

En el Archivo Municipal de Hondarribia, tal vez se encuentre el primer documento sobre el caserío Antzara (C-5-I-10-7), recogido en los documentos de Josu Narbarte: «Juan Pérez de Ansa tiene vna casa çerca del rrío. Linderos: de vn cabo tierras de Gomendariz *, del otro cabo la mar».

Iñaki Garrido Yerobi y Denis Alvarez Perez-Sostoa (*In Dei nomine*) aportan el testamento número 490, dado en 1571 por el dueño de la casa Martín Antsa:

[...] en testimonio de lo qual otorgué esta carta de testamento ante el presente escribano en la dicha casa de Ansa a diez e syete días del mes de septiembre de mill e quinientos y setenta y un años./ E son testigos de ello Pedro de Çuloaga, e Juanes de Casadebante, vecinos de la dicha villa, e Juan Pérez de Echeberría, señor de la casa de Beráun, e Juan Pérez de Emparan, señor de la casa de Lecayena.

En el Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa (1/3987,B:17v-19v) tenemos este documento de 1591:

Carta de pago otorgada por el irundarra Esteban de Berrotaran a favor de su padre, Miguel de Berrotaran, por valor de los cincuenta ducados que le prometió cuando se casó con su convecina Maria de Liçardi, hija de Pedro y Mari Esteban de Çistiaga, según escritura de 4 de febrero de 1590. De dichos cincuenta ducados, veinte se los había dado al contado, y treinta se había obligado a pagarlos a los mercaderes vitorianos Juan de Maturana y Pedro de Nanclares; también le da carta de pago de un rocín, una vaca con su becerra, y catorce capirios de roble. Se retira de todo lo demás que pudiera corresponderle como herencia de sus padres, el dicho Miguel de Berrotaran y Madalena de Ansarena.



Aranibarzar. Foto: Josetxo Riofrío.

La investigadora Maite Berruet Arbelaiz ha realizado importantes aportaciones sobre los topónimos de Irun, recogidos en la sección de euskera de la página web del Ayuntamiento, donde se citan diversos documentos sobre este caserío, así como las graffías empleadas.

El caserío Antzaran en primer plano en 1977. Foto de J. A. Murguía, facilitada por Juanma Sarasola Murguía.

ERAUSTIETA (ANAKA)

El caserío se encontraba entre el caserío Soroxarta y el ferrocarril, junto al puente del mismo nombre, en dirección a Decoexsa. En 1705, el propietario era Juan de Aguinaga y la encargada de la venta del txotx de sidra (sidra al grifo) era Bernarda Aguinaga, su hija. Tuvo un litigio con el Ayuntamiento, cuyo alcalde era Tomás de Zamora, por causa de su sidra, según relata Luis de Uranzu en *Cuentos del Bidasoa* («La kupela de la discordia»).

En 1857, según se indica en la declaración de la riqueza agropecuaria de aquel año, disponía de 2 vacas y producía 20 fanegas de maíz, 6 de trigo y 6 cargas de sidra. En la página web de la Cofradía de Anaka se aporta este dato: «La primera referencia es del año 1481 donde encontramos a Martiqui de Eraustieta, señor de la casa. Hacia 1500 contaba con una sidrería "al margen de las disposiciones" por encontrarse en las afueras».

GEBARA-BERRI (ANAKA)

Según se indica en las páginas 422-423 del libro *Los siete barrios de Irun* de Antonio Aranburu, aparece mencionado en 1784. En la página 489 se afirma que fue construido en 1644 por Juanes de Aranburu Mendiondo.

La página web de la Cofradía Anaka señala lo siguiente: «1644 fue el año de construcción del caserío Guebaraberri».

Lo mandó edificar Juanes de Aranburu Mendiondo, y el importe de la obra ascendió a 1079 reales de plata. Del caserío Guebara-berri existen numerosas citas en los libros de actas del archivo municipal. Nos permitimos adornar la fecha del 26 de agosto de 1736 con un curioso episodio. La multa de un ducado a D.a María de Susuarregui, de Guebaraberri, por el desorden en la venta de sidras. Probablemente se le fue la mano con el agua. Durante cinco generaciones estuvo regentado por la familia Larraza. Su última propietaria fue D.a Berta Iruretagoyena. El caserío fue demolido en los años noventa.

IPARRAGIRRE TXIKI (IPARTXIKI, ANAKA)

El antiguo caserío está medio caído y, cerca, se levantó una vivienda de igual nombre. En 1784 aparece citado, según Antonio Aranburu (*Los siete barrios de Irun*, p. 422).

En un plano de 1896, publicado en 1901, aparece como «Parchiqui».

Otros nombres: IPARRAGUIRRECHIKUI / La Casa Casería nombrada Iparraguirre Chipi, que alinda con camino público y caserías de Endaraborda y Guebara.

En la web de la Cofradía de Anaka se cita lo siguiente: «En un apunte del libro de Actas de 1808 se autoriza a Tomás Ignacio de Yzasa del caserío "Yparraguirre chiqui" a cortar argoma del paraje Larreandi pegante al monte de Subelzo». En la declaración del estado territorial de 1861 aparecen como propietarios Juan José Garmendía y María Isasa. Cuatro años antes, en la declaración de riqueza rústica, se indica que producía 50 fanegas de maíz y 4 fanegas de trigo, además de 6 cargas de sidra.



Iparraguirre Txiki. Foto: Josetxo Riofrío.

KAMINO BERRI (ANAKA)

En 1860 aparece el caserío como productor de sidra, con 30 cargas, y de maíz con 60 fanegas. También en 1869 cuando se cita a José Antonio Susperregui, de este caserío, como gabarrero profesional. (Web de la Cofradía Anaka).



Kamino Berri. Foto: Josetxo Riofrío.

LETXUNBORRO (ANAKA)

Parte del edificio estaba en terrenos de Hondarribia y, parte, en Irun. Al estar la cocina en la demarcación de Irun, se considera de Irun.

El caserío aparece citado en el año 1784, según el libro *Los siete barrios de Irun* (p. 422) de Antonio Aranburu. En el caserío se producía y vendía sidra.

En la web de la Cofradía de Anaka se recoge la siguiente información:

Lechumborro fue otro de los viejos caseríos de Anaka, ya desaparecido, que ha dado su nombre a todo el paraje y al actual grupo de casas que se edificaron tras ser derribado. Su primitiva denominación fue Lechumberra. Fue construido el año 1551 por Lázaro de Berceo, con un manzanal y una pieza de tierra para sembrar junto al manantial llamado Lechumberro. Desde entonces, hasta finales del siglo XVII se denominó Lechumberro. En 1786 el caserío era propiedad del clero local. Lechumborro desde siempre un caserío importante y así se deduce de los pasajes que hemos extraído de los libros de actas municipales. Su manantial era muy codiciado, y a él se refieren algunos permisos de utilización otorgados en 1856 y posteriores. En los años que van desde 1850 a 1920, hemos encontrado varias referencias a la cantera que había en sus inmediaciones, de la que se sacaba piedra para la fabricación de cal. Los árboles eran abundantes en sus cercanías. Una curiosa cita de 1782 narra que la leña obtenida en Lechumborro era donada como limosna al convento de los PP. Capuchinos de Fuenterrabía. En 1784 este caserío era propiedad del clero local, y la renta del mismo estaba destinada para el gasto de la novena de los dolores de la Madre de Dios, que todos los años se celebraba en la parroquia de Irun. (Omitimos el jocoso comentario que el malogrado A. Aranburu hace al respecto en uno de los escritos que hemos consultado). El caserío, como otros, estuvo en posesión del goce de un desembarcadero existente tras entrar por el puente de Mendelo o Zubimusu, donde llegaban las gabarras para la descarga de abonos,

hasta con media marea. De sus moradores sabemos que, a mediados del siglo XIX, estuvo regentado por Vicente Zuzuarregui, y su actividad era importante. Según datos encontrados en la Contribución del Culto y Clero de 1860, cosechaban 24 fanegas de trigo, 50 de maíz y 3 de alubias. Se contabilizan también 12 cargas de sidra. En 1861 aparece como propietaria Doña Ma Ignacia Urrutia y como colonos José Vicente Zuzuarregui y Fernando Arreche. El último de sus inquilinos fue Pedro Peña, que alternaba las labores propias del caserío con las de siderero. La manzana era acarreada por bueyes hasta su lagar y la sidra obtenida volvía en grandes barricas con sus propietarios. El cobro lo hacía siempre en especie, por lo que en Lechumborro nunca faltaba una «kupe-la» del preciado líquido. Una historia que hemos oído repetidas veces sobre este caserío es que, al encontrarse precisamente en la «muga», parte del mismo, concretamente la cuadra, se encontraba en terrenos de Hondarribia, en tanto que la cocina estaba en el lado de Irun. Parece ser que fue este detalle el que determinó su registro definitivo en nuestro municipio. Prueba de cuanto decimos es que en terrenos del caserío, apareció tras su derribo, un antiguo mojón que dará pie a curiosa historia de nuestro querido Barrio y del que nos ocupamos en un otro apartado de nuestra página.

PUIANA (ANAKA)

Este caserío, en el que se elaboraba sidra, aparece citado en el año 1784, según Antonio Aranburu (*Los siete barrios de Irun*, p. 422).

En la web de la Cofradía de Anaka se puede leer lo siguiente:

La primera referencia encontrada es de 1481, cuando se cita a Jaunot de Puyana. En 1521 a Juanes de Puyana y en 1648 a Juanes de Aristi Puyana, si bien años antes, desde 1637 encontramos a Catalina de Leguía quien litigaba por su propiedad. Otra referencia que hemos encontrado de Puyana es de 1764. Unos papeles tocantes a un pleito entre la Universidad de Irún y D. Nicolás Ladrón de Guevara por un terreno junto al caserío Puyana. Años más tarde, en 1785, y en uno de los libros de actas municipales, se hace referencia a un manzanal que había en los terrenos del caserío. También en 1800, cuando D. Antonio de Camio solicita la argoma del paraje del castañal de la casería de Puyana. Medio siglo más tarde, en 1860, en los informes relativos a la contribución del Culto y Clero, encontramos datos de su producción de sidra, con 6 cargas, y de maíz y alubias, con 340 y 3 fanegas respectivamente. En el Estado Territorial de 1861 se indica que el caserío estaba dividido en dos partes, de las que eran dueños y colonos a la vez Patricio Zapirain y Ascensio Ausán. Otra referencia la encontramos en uno de los documentos dedicados a los gabarreros; en 1869 aparece Patricio Olazábal del caserío Puyana. Pero es a partir de 1885 cuando el nombre de Puyana aparece con relativa frecuencia. Muchas de las citas se refieren al establecimiento de una escuela rural de la que fue su primera maestra Da Telesfora Elizalde. Le sucedió, al menos hasta 1894, Da Manuela Orobengoa, quien aparece en los papeles por varias solicitudes al ayuntamiento para mejorar las condiciones higiénicas de la escuela, con resultado negativo.

A pesar de todo, sabemos que la escuela subsistió hasta 1931 y que el maestro tenía

su vivienda en el propio caserío. Así se refleja en algunos documentos de 1922 en los que, el entonces propietario D. Antonio Ausán, pretendía aumentar el mísero alquiler que percibía del ayuntamiento, con escasa o nula fortuna. Este caserío tiene incluso su pequeña leyenda. Se cuenta que bajo la sombra de uno de sus manzanos, en 1813, el Duque de Wellington estuvo observando con un catalejo el desarrollo de la batalla de San Marcial que enfrentaba al ejército aliado hispano-luso-inglés contra los franceses durante la guerra de la independencia. El año 1909 José Antonio Ausán modificó el caserío ampliando el local destinado a cubas y demás anexos para explotar la industria de la sidra.

PUIANA TXIKI (ANAKA)

Según diversos datos, el caserío tenía sidrería y juego de bolos en la parte baja.

En la década de 1990, se derribó el caserío para la prolongación de la avenida de Lexunborro.

PUIANA BERRI (ANAKA)

En la web de la Cofradía de Anaka tenemos esta información:

La primera cita de este caserío está extraída del libro de Antonio Aramburu «Los siete barrios de Irún». Es de 1669 y cuenta que en este caserío había una sidrería donde tuvo lugar una reyerta sin mayores consecuencias. En ella intervinieron los vecinos de Jaizubía, Manciogui, Berrotarán y Emparan, siendo este último quien propinó a Miguel de Ugarte, del caserío Mendelo «una puñada en el carrillo izquierdo que le hizo caer al suelo» al tiempo que otro de ellos llegó a esgrimir un hacha. Los tres exaltados fueron conducido a prisión.



Puiana Berri. Foto: Josetxo Riofrío.

BELASKOENEA (LAPITZE)

Hace tiempo que dejó de ser caserío para convertirse en vivienda. Aparece en un plano de 1896 y, también, en lista de caseríos entre los años 1766 y 1845, citada en el libro de Jose Urrutikoetxea (*En una mesa y compañía*).

En el Archivo Municipal de Irun se encuentran las siguientes informaciones sobre este caserío en el apartado PROPIOS-APROVECHAMIENTOS FORESTALES: Fernando de Lujambio, inquilino del caserío de Belascoenea, solicita argoma del término concejil de Elaceta, desde la jurisdicción de Alzubide hasta el vi-vero de Ollaquineta el 3 de enero de 1808 .

El 23 de diciembre de 1868 aparece Román Rodríguez Iriarte como propietario: «Rectificaciones del estado territorial a petición de José María Guerendiain por terrenos ocupados por el ferrocarril, que eran del caserío Chanaleta, y de Román Rodríguez de Iriarte por el rendimiento de su casa de Belascoenea».

En 1914, el dueño era Rafael Rodríguez, quien realiza una solicitud de certificación acreditativa del incendio de la casa Belascoenea.

LEGARRE (LAPITZE)

Un informante de la filóloga Maite Berruet afirma que en Legarre existió una sidrería.

SEMEZARREN (BENTAS)

Este caserío, según acta del Ayuntamiento de Irun (15 de noviembre de 1716), era propiedad de Martin Lizardi, quien da cuenta que «una criatura la noche pasada se havia echado por algunas personas de mala conciencia y con poco temor de Dios y de la Justicia, en las puertas de su casa». Parece que era un niño que comenzaba a andar. Pide que la universidad se haga cargo, pero la respuesta es negativa.

En este caserío vive desde finales del siglo XX la familia hondarribiarra Toledo Elizazu, elaboradora de sidra para consumo propio.



Semezarren. Foto: Josetxo Riofrío.

UGALDE (BENTAS)

Situado cerca del molino de Ugalde, la casa solar de Ugalde es citada ya por Lope Martínez de Isasti. Jose Urrutikoetxea (*En una mesa y compañía*) cita tanto Ugalde como el molino en el barrio de Ventas. También sabemos, siguiendo a Migelxo Martiarena, que en el caserío hubo una sidrería.



Ugaldeko Errota. Foto: Josetxo Riofrío.

SAGARDIMUSU (MEAKA)

Situado alrededor de Matxitxanborda-Matxalagain, podemos pensar, dado su nombre, que produciría sidra. Al menos, quede el testimonio del nombre ligado al manzanal.

ARRIBILLAGA (BEHOBIA)

En el AHPG (Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa) se custodian interesantes documentos sobre esta casería en el siglo XVI.

Año 1526. Obligación otorgada por Juanetxo Arribillaga, vecino del barrio de Hondarribia y habitante de Irún, a favor de Esteban Arano, también vecino del barrio de Hondarribia, para entregarle las cubas pequeñas que este le había dado, llenas de sidra de su manzanal de Arribillaga.

Año 1531. Poder y nombramiento de árbitro otorgado por Domingo Lapatzaran, vecino de Azkoitia, a favor del capitán Santxo Alkiza, vecino de Hondarribia, para resolver las disputas sobre las heridas causadas a Juanetxo Arribillaga, señor de la casa de Arribillaga.

Año 1531. Autos relativos al compromiso y sentencia arbitral acordados entre Domingo Lapatzaran, vecino de Azkoitia, y Juanetxo Arribillaga, señor de la casa de Arribillaga, para resolver las disputas sobre las heridas causadas a este último.

Año 1532. Poder otorgado por Juanetxo Arribillaga, señor de la casa de Arribillaga, y el maestro cirujano Martín Alkaiaga, ambos vecinos de Hondarribia, a favor de varios procuradores, para cobrar de Domingo Lapatzaran, de Azkoitia, el dinero que le había sido impuesto en una sentencia en su contra.

Año 1536. Querella criminal presentada por Juaniko Laurentze, vecino de Senpere y habitante de Irún, contra Juanetxo Arribillaga, vecino de Hondarribia y habitante de Irún, por las heridas causadas con una guadaña.



Arribillaga. Foto: Josetxo Riofrío.

BENTERONEA (BEHOBIA)

Un documento del Archivo Municipal de Irún de 14 de julio de 1735 cita este caserío: «Anótase el acuerdo prohibiendo la venta de la sidra en la casa de BENTERORENA (hasta que se venda totalmente la que había en BLAIA)».

En este caserío Benteronea vivió la familia Ribera, que anteriormente había vivido en el caserío Gazteluzar. El caserío está derruido; se encontraba tomando el camino a la derecha justo después de la pequeña gasolinera, antes de llegar al núcleo de Behobia, y subiendo enseguida hacia la derecha.

BLAIA (BEHOBIA)

En 1692, se menciona a un tal Juan Aranburu llamado Blaia, aunque sin especificar de qué casa era, sin embargo, es muy probable que fuera de la casa Blaia, ya que en 1698 los propietarios eran Juan Aranburu y María Blaia.

En 1735, se menciona la casa Blaia, dedicada a la sidrería. En 1811, el propietario era Miguel de Lara. En 1867, el propietario era Bernardo Lasa



Blaia. Foto: Josetxo Riofrío.

LEKUON(E)A (BEHOBIA)

La casa natal del difunto Batti Martiarena, quien elaboraba sidra, para casa y para repartir o vender a pequeña escala. Aunque el caserío lleva mucho tiempo abandonado, la hierba la recogen los del caserío Burutaran de Meaka, y en los últimos dos o tres años se han recogido muchas manzanas y manzanos, que llevan mucho tiempo sin podar.



Lekuona. Foto: Josetxo Riofrío.

GOMIZENEA (BIDASOA)

Por documentación diversa, sabemos que en 1717 se vendió una pequeña cuba de sidra en la casería de Gomizenea, situada en el barrio de Bidasoa, entre las caserías de Lodienea y Gomizenea. En 1793 tenemos a José de Alcaýaga en Gomizenea y, en 1824, Juan Bautista Alcaýaga, inquilino de la casa de Gomizenea intenta poner en dicha taberna de vino, como ha acostumbrado en los años pasados.

Presenta escudo de armas y está catalogada en el patrimonio histórico arquitectónico. Hoy en día es vivienda en el barrio Bidasoa.



Gomizenea. Foto: Josetxo Riofrío.

TOLARETA (OLABERRIA)

El nombre indica lagares y, sin duda, se puede suponer que estuvo ligado a la sidra.

PAXKOTENEA

De 1590, en el Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa, tenemos una escritura de concierto e iguala otorgada por los iruneses Jacobe de Çoçaja y Domingo de Yçaguirre por la que el primero daba en arrendamiento al segundo la casa llamada Paxcotena, en la plaza de Irun, con un pedazo de tierra detrás de ella, y una cuba en su bodega, reservándose Jacobe para sí la bodega para poder hacer sidra. El tiempo de arrendamiento será de cuatro años, a partir del 1 de diciembre de 1591, por la renta anual de dieciséis ducados.

De 1591, en el mismo archivo hay otra escritura de venta e imposición de censo otorgada por el irunés Jacobe de Çoçaja a favor del residente en Pamplona Diego de Ybarguren, cabo de escuadra de la compañía del capitán Saravia, por valor de doscientos veinticuatro ducados dados por el irunés Domingo de Içaguirre, en nombre del cabo, con una renta anual de dieciséis ducados de renta anual sobre su casa de Paxcotena y todos sus pertenecidos. La fecha de la primera paga de intereses será la de la fecha de la escritura en un año. Se imponen condiciones a los bienes garantes.

10.2.3.- ANTONIO ARANBURU PELUAGA

En este apartado presentamos la lista de los caseríos sidreros de Irun, elaborada a partir del libro *Los siete barrios de Irun* de Antonio Aranburu. Las fotos, cedidas para la publicación en este libro por su autor Jose-txo Riofrío, se reproducen de la mejor manera posible.

BARRIO BIDASOA

Los únicos caseríos productores de sidra —los datos son de 1860— son Luberri, Alunda Gregorio y Alunda Arbelaiz, con ocho cargas de sidra cada uno.



Luberriko Borda. Foto: Josetxo Riofrío.



Alunda Gregorio. Foto: Josetxo Riofrío.



Alunda Arbelaiz. Foto: Josetxo Riofrío.

BARRIO MEAKA(R)

*Etxeberri. Foto: Josetxo Riofrío.*

BARRIO OLABERRIA

*Aranburu. Foto: Josetxo Riofrío.**Legia. Foto: Josetxo Riofrío.**Aristiburu. Foto: Josetxo Riofrío.**Oiartzabal. Foto: Josetxo Riofrío.**Gorroaga. Foto: Josetxo Riofrío.*

BARRIO OLABERRIA



Igiñiz. Foto: Josetxo Riofrío.



Zamora. Foto: Josetxo Riofrío.

BARRIO LAPITZE



Altzulegarrea. Foto: Josetxo Riofrío.



Alatrística. Foto: Josetxo Riofrío.



Lizardi. Foto: Josetxo Riofrío.

BARRIO LAPITZE



Altamira. Foto: Josetxo Riofrío.



Iparragirre. Foto: Josetxo Riofrío.



Azpilkueta. Foto: Josetxo Riofrío.



Elordi. Foto: Josetxo Riofrío.



Alzubide. Foto: Josetxo Riofrío.



Oianguren. Foto: Josetxo Riofrío.

BARRIO ANAKA



Sorozarreta. Foto: Josetxo Riofrío.



Puianaberri. Foto: Josetxo Riofrío.

BARRIO BENTAS/KATEA



Zabaletaberri. Foto: Josetxo Riofrío.



Antojuko Errota. Foto: Josetxo Riofrío.



Antoju. Foto: Josetxo Riofrío.

BARRIO BENTAS/KATEA



Aristi. Foto: Josetxo Riofrío.



Enparantxipi. Foto: Josetxo Riofrío.



Bordaberri. Foto: Josetxo Riofrío.



Loiola. Foto: Josetxo Riofrío.



Enparan. Foto: Josetxo Riofrío.



Mazuolorzar. Foto: Josetxo Riofrío.

BARRIO BENTAS/KATEA



Olakiñeta. Foto: Josetxo Riofrío.



Tonpesenea. Foto: Josetxo Riofrío.



Otaze. Foto: Josetxo Riofrío.



Ureder. Foto: Josetxo Riofrío.



Otxoenea. Foto: Josetxo Riofrío.



Usategieta. Foto: Josetxo Riofrío.

BARRIO BENTAS/KATEA



Txumarraga. Foto: Josetxo Riofrío.



Zabaleta. Foto: Josetxo Riofrío.

BARRIO BEHOBIA



Urtarte. Foto: Josetxo Riofrío.

10.3.- DESFILE EN LA EUSKAL JIRA

Una nueva lista de caseríos sidreros nos la aporta Joana Ochoteco, a través de la siguiente crónica periodística («La recuperación de las manzanas sidreras arrancó en la comarca», *El Diario Vasco*, 11 de mayo de 2019):

Durante la primera mitad del siglo XX existieron muchas sidrerías en Irun, ubicadas en pleno núcleo urbano. En la pasada Euskal Jira, el Foro Irun Hogeitabat-XXI Kultur Elkarte dedicó su gurdia a la producción de sidra y divulgó los establecimientos [sidrerías] que existieron en la ciudad: la de Olazabal en la calle Mayor, la de Pikabea en la calle Peña, la de la viuda de Arraiza en la plaza Urdanibia, la de Celaya en la calle Mayor, la de Rosario Gaztelumendi en la calle Santa Elena... Otra más en la calle Jesús, al final de las escaleras, y nada menos que cuatro hubo en la calle Larretxipi: la de 'Berio' de Olaizola, la de 'Chomiñenea' de José Aguinaga, la de Anitua de Arzac y la de Julián Bereciartua.

Fuera de la Parte Vieja, se encontraba, en Beraun, la de Salís. En las proximidades del Stadium Gal se establecieron, posteriormente, la de Juan María Zabalza y Carmen Udaondo. Martín Gaztelumendi y Francisco María Ayestaran expedían sidra en la calle Santiago. En la calle Juan Arana también existió otra sidrería; en la calle Aduana estaba la de 'Camiñero' y, cerca de la Estación, se encontraban las de Aquilino Rodríguez y otra más en la calle Ferrocarril.

Además de todas estas sidrerías 'urbanas', en la zona rural de Irun, como explicó el Foro Irun Hogeitabat, «era muy habitual que cada caserío tuviera sus kupelas de producción propia para uso doméstico». No obstante, «también había productores mayores como Legarre, Belaskoenea, Primatua, Elizatxo, Olatze, Puyana, Mendelu, Ibarla, Estebenea o la 'Totua' de Behobia». Existió otra sidrería, también, muy cerca del paso a nivel del ferrocarril del Bidasoa.

10.4.-

LA SIDRA REPUBLICANA

Un texto de Emilio Navas de 1932 describe la sidra como «clásico caldo del país» y dice así:

Fue aquella una temporada en que los sidreros estuvieron de enhorabuena. Las sidras que se pusieron a la venta en Irun y Fuenterrabía fueron de excelente calidad y, naturalmente, las sidrerías se vieron muy concurridas. En aquella época existieron muy buenos catadores, que dedicaban las tardes a dar gusto al paladar merendando algun plato de pescado o de carne, rociado de buen número de vasos del clásico caldo del país.

En abril del año 1934, tras una partida de bolos, se puso a la venta la sidra de Puyana Txiki (Anaka), que, dada su categoría, fue proclamada campeona.

En el libro de José Uria (*La sidra*), se recoge una relación de los cosecheros guipuzcoanos que elaboraron sidra en los dos primeros años de la II República. Reproducimos la concerniente a Irun, dada por años y litros.

10.5.-

LOS LAGARES DE BERAUN

Nestor Basterretxea presenta, de manera concisa y sutil, el libro de Jaime Rodríguez Salís: *El niño republicano de Beraun*. escribiendo en el prólogo lo siguiente:

Nuestra guerra civil, nació y creció con el ímpetu de un vendaval devastador lo que nos cuenta en estas memorias resulta una macla permanente entre lo divertido y admirable, y lo triste y detestable: como es la vida misma. Un relato escrito con el valor documental que poseen las verdades enteras.

DISTRITO DE IRUN	1931	1932
A. Michelena	10.350	
C. Telechea	540	
M. Arrospide	1.044	
J. Echezarreta	720	
S. Chapelaundi	3.678	
Pedro Iguñiz	990	2.700
L. Rodriguez	26.271	
Domingo Arreche	5.310	1.908
Camio y Garbizu	32.148	
Felipe Arzac	18.324	10.431
J. Otegui	9.711	
José M. Labandibar	11.853	8.100
D. Oyarbide	3.293	
J. Estomba	5.593	
J. Alberdi	6.579	
A. Zugasti	14.742	
Martin Gaztelumendi	90.051	60.028
J. Múgica	1.557	
Hilario Larrea	11.520	1.845
J. Aguinagalde	24.930	
V. de Badiola	35.271	
Lázaro Toledo	11.916	2.160
Juan Olaizola	33.084	33.354
J. Martiarena	10.995	
C. Iturralde	900	
Francisco Ayestarán	19.575	7.263
J. Ibarbia	12.618	
Viuda de Arocena	3.135	3.978
Fermín Cuende	900	
José Elicechea	13.473	
José Echave	3.870	
Ramón Querejeta	3.438	
Juan Trecu	1.170	
Andrés Camio		29.151
Vda. de Zugasti		44.874
Nicasio Echeverría		2.520

Relación de los cosecheros guipuzcoanos



Casa solar de Beraun, en el alto del mismo nombre. Archivo Municipal de Irun: Fototeca / Imagen n.º 39.229.

Ya metidos en el libro, reproducimos lo siguiente:

Recuerdo cómo entraban en el patio de la casa carros de bueyes cargados de manzanas... También contaba Beraun con sidrería y lagar, desaparecidos con la Guerra Civil de 1936. Abandonada la casa y exiliados sus propietarios a Francia, fue saqueada por las tropas que venían de Navarra y también por la gente que había permanecido en el pueblo.

El nuestro habrá sido seguramente uno de los últimos establecimientos de este tipo en la comarca. Nos referimos a un edificio en el pueblo, con manzanal propio y sidrería abierta al público. Yo lo recuerdo en funcionamiento con sus quince o veinte kupelas alineadas en un inmenso local, con paredes de piedra de sillería y postes y vigas de roble que ocupaban toda la parte baja. Excavado a un nivel más bajo que el terreno natural, su suelo era de tierra pisada. El lagar situado en el primer piso de la casa, que llamábamos tolar, recibía la manzana, que se almacenaba en la ganbara o desván.

En la temporada de sidra, Fermina, una fuerte baztanesa, atendía al abigarrado público de kaletarras y caseros. Pasaban horas bebiendo y jugando a la toca debajo de los centenarios plátanos, algunos de ellos todavía en pie. En aquel tiempo, Irún era un pueblo alegre y próspero, con fuertes ingresos de la Aduana y, sobre todo, del contrabando. Lo que más llamaba la atención de las sidrerías de aquella época –y es una prueba de la fuerza de la tradición– era el sistema que se utilizaba en la venta al detalle. Todas las sidrerías tenían un tinglado con el mismo diseño. Un pequeño mueble de madera clara, que hacía al mismo tiempo las funciones de asiento y de mesa. Se parecía algo a los tacatacas de los niños de ahora. Era un recinto móvil que se colocaba al costado de la cuba cuya sidra se estuviera vendiendo en ese momento.

La sidrera –siempre era una mujer la que ejercía ese oficio– ocupaba el minúsculo asiento interior. Delante tenía la tabla de chojo lejiada que hacía las veces de mos-

trador, con los vasos limpios. A su derecha un gran barreño lleno de agua, donde se enjuagaban los vasos utilizados. En nuestra casa había agua corriente, y también la había en la mayoría de las sidrerías, pero, al parecer, no se podía prescindir del barreño de zinc, algo claramente antihigiénico y, sin duda, fuente de toda clase de contagios.

Además de la sidra, base de la actividad, se elaboraba la zizarra con las primeras manzanas que caían del árbol, de poca calidad, dulzona y de bajo grado alcohólico. Se vendía antes de fermentar. Más importante era la pitarra, sidra mezclada con agua; era una bebida refrescante, ligera, y se tomaba sobre todo en verano. Diversificadas así las elaboraciones, se obtenía el producto final e importante: la sidra, generalmente de gran calidad.

El declive de las sidrerías en nuestro país en estos últimos cincuenta años ha sido continuo. Pensamos que la causa principal de esta decadencia es el abandono del manzanal hasta su casi total desaparición. Antes de la Guerra Civil, San Sebastián era el mayor productor de sidra de la provincia, pasando su producción anual del millón y medio de litros. Le seguía Irún con medio millón de litros. En aquel momento, Astigarraga, hoy sin duda el centro más importante de producción de esta bebida, no llegaba a los doscientos mil litros. Afortunadamente, se está iniciando un renacimiento. Se plantan manzanos, se elabora mejor y se empieza a dignificar esta bebida tan relacionada con nuestro pueblo.

Los movimientos de la manzana se hacían con carros de bueyes que acudían de los diferentes caseríos de la comarca. Se subían en sacos a la ganbara o desván, y la casa se llenaba de un maravilloso olor a manzana. Luego, se trabajaba el fruto en la planta inferior, donde existía un lagar muy antiguo, con gruesas vigas de roble y tornillos o ardatzak del mismo material. Los trasiegos a la fila de kupelas, que ocupaban todo el bajo de la casa principal, eran el final del proceso en el lagar. Los socios Salís y Olai-zola tenían que determinar qué manzana

se compraba, en función de la cosecha prevista y de la climatología del año: «Kaikuegi este año tiene buena acidez, en Borda-berri hay muchas manzanas podridas y en Mazuela [un caserío de Beraun] tienen poco fruto». Esta investigación los obligaba a recorrer los términos de Irún, Fuenterrabía y Oyarzun, trabajo, por cierto, agradable y divertido.

Después, sigue el relato de la sidra con la actuación del padre de Jaime: Luis Rodríguez Gal (Luis de Uranzu):

Entre los muchos negocios que inició estaba el de la sidra achampañada Enara. Pensaba que la sidra, tal como se hacía en Beraun, era una sidra anticuada y que con ella, como ya se había demostrado sobradamente, no se podía ganar dinero. Pensó que había que modernizar el producto para mejor adaptarse a los tiempos... mi padre, como ingeniero, invirtió mucho dinero en una instalación moderna que, seguramente y en aquel tiempo, sería modélica, pero desproporcionada para las posibilidades del negocio que iba a desarrollar. Efectivamente, a pesar de una inteligente publicidad y de un cuadro suficiente de comerciales, no vendía como para recuperar los gastos. Tuvo que abandonar el proyecto y liquidar, naturalmente, con grandes pérdidas...

La sidrería de nuestra casa Beraun desapareció con la Guerra Civil. El pillaje de sus instalaciones y material fue total. Todavía años después aparecía en botellas de sidra la frase «Lagares de Beraun», sobre todo en la zona de Oyarzun. Por documentos antiguos, sabemos que el lagar de Beraun fue también lagar de vino, aunque nosotros no hemos encontrado ningún vestigio material de ello. Únicamente tenemos un plano de la finca, del año 1878, donde aparece un vivero de viña, viña que al parecer se encontraba en la falda donde se situaba la fábrica de Elgorriaga, en pertenecidos del caserío Beraun.

10.6.- GUERRA CONTRA EL MUÉRDAGO

El muérdago, planta con flores y frutos bien visibles, es utilizada para adornar las casas, sobre todo en Navidad. A comienzos del siglo XX, el muérdago se vendía en cantidades tan notables que se catalogaban en miles de kilogramos. Ahora bien, el muérdago es un parásito que ataca a diversos árboles, sobre todo, al manzano, al que llega a dañar de forma manifiesta. En el Diccionario General Vasco (*Orotariko Euskal Hiztegia*), tiene la entrada *Sagar-mihura*, con su traducción de muérdago, añadiendo este texto del *Diccionario de Azkue*: «Beiak susaltzen diranean, sagar-miguren ura eman bear zaie» ('Cuando las vacas están en celo, se les debe dar agua —cocida— de muérdago').

En la Pequeña enciclopedia práctica de agricultura («La sidra y las bebidas económicas»), a pesar de los beneficios de su venta navideña, se escribió (1903): «Es más ventajoso destruirlo en los árboles frutales que explotarlo para su venta».

Un bando contra el muérdago es digno de traer a las páginas de este libro, por lo que tiene de ilustrativo. Para ello hacemos nuestra la aportación «La curiosa historia de un bando municipal de 1941» de Félix Ibar-gutxi (*El Diario Vasco*, 22 de enero de 2014):

El ente Sagardoaren Lurralde, de Astigarraga, ha creado un centro de documentación que tiene materiales muy diversos, desde artículos de prensa y fotos hasta un inventario de objetos relacionados con la elaboración de la sidra.

Una de las funciones del centro de documentación es rescatar y difundir documentos antiguos, como el que aparece en el último boletín trimestral de la entidad, un bando de 1941 del alcalde de Irún, que informaba de la decisión del Servicio Nacional Agronómico de Gipuzkoa de recorrer los manzanales guipuzcoanos para erradicar el muérdago, una planta parásita que debilita el manzano e incluso puede llegar a dominarlo completamente.

«Es un documento muy interesante, porque informa que se llevarán a cabo inspecciones en ciertos pueblos, y viendo esa lista de

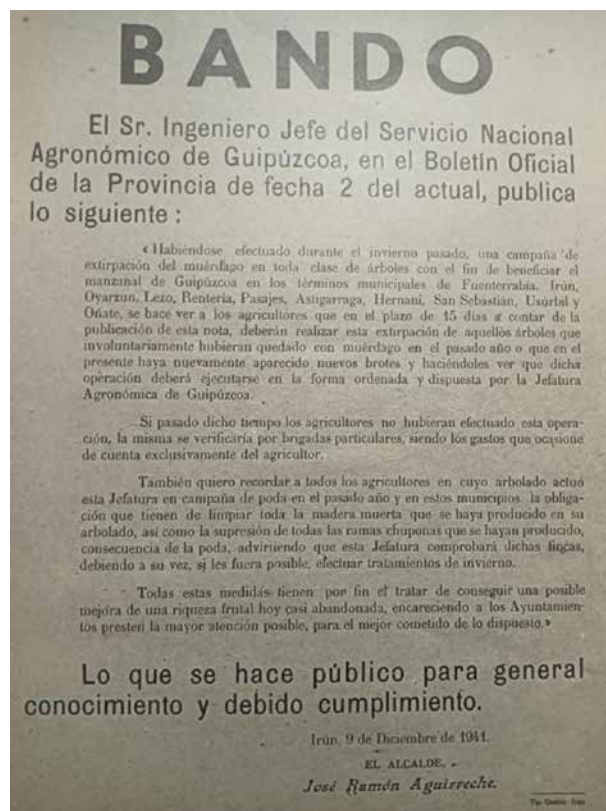
poblaciones podemos deducir que era ahí donde más manzanales había en la posguerra», nos comenta Lourdes Odriozola, la historiadora que dirige este centro de documentación de Astigarraga.

Esos pueblos eran Hondarribia, Irun, Oiartzun, Lezo, Errenteria, Pasaia, Astigarraga, Hernani, San Sebastián, Usurbil y Oñati. Resulta una lista llamativa. Aparecen lugares como Lezo, Pasaia y Oñati, que hoy en día cuentan con pocos manzanales.

El ingeniero jefe del Servicio Nacional Agronómico precisaba en su nota que, si los propietarios de los terrenos no extirpaban el muérdago, lo harían sus operarios, y luego se les pasaría la factura a los baserritarras. Esto indica que la administración pública consideraba los manzanales como una [sic] recurso necesario, pero la situación no era buena. En el bando se puede leer la expresión «una riqueza frutal hoy casi abandonada». Luego, con la industrialización, aumentó el declive: muchas de las plantaciones se perdieron para siempre, sin que los gobernantes movieran un dedo.

Ese bando del alcalde de Irun es solo un ejemplo de lo que contiene el centro de documentación. Lourdes Odriozola y la técnico Leire Alkorta se dedican a recopilar continuamente artículos de prensa son ya más de 3.500 que tengan que ver de alguna manera con la sidra, un producto cultural con numerosas ramificaciones. La fototeca, por su parte, dispone ya de 20.000 fotografías.

Además de artículos, hay múltiples materiales impresos, como los 49 aportados por Iñaki Larrañaga, quien durante más de 25 años ha trabajado en el servicio de pomología de la Diputación guipuzcoana. Otras personas que han colaborado especialmente son el astigarratarra Miel Joxe Astarbe, autor del diccionario Sagardoaren hiztegia y la bibliotecaria Arantza Arzamendi, de San Sebastián.



Bando del alcalde de Irun



Manzano atacado por el muérdago en nuestros días.
Foto: Matías Guilló.

10.7.- LAGAR ANTIGUO EN SAN MARCIAL: AGINAGA BASERRIA (MEAKA)

El primer dato sorprendente, muy posiblemente relacionado con el caserío Aginaga, es el hecho de aparecer citado en el texto de Esteban de Garibay de 1628 *Compendio historial de España*, Libro XXX, capítulo IX. Aportamos el texto, en el contexto de la narración de la batalla de San Marcial: «A boca de noche comenzando a caminar con tal denuedo, que parecía mostrar el trimpho de la vitoria que esperavan, marcharon dos leguas hasta otro valle, llamado Saroya de Aguinaga».

También aparece reflejado, esta vez como el barrio «Aguinaga-Saroya», en documentación del archivo de Irun, así como «Aguinaga la Alta».

Según datos aportados por Inazio Imaz, el caserío propiedad de la familia Imaz-Lizaso-Igñiz está situado en el barrio de Meaka, aunque en alguna relación haya podido aparecer en el de Bidasoa. Lo que podemos decir es que el caserío con su lagar, conservado a lo largo de los años, forma parte de la historia sidrera de Irun, así como el término Aginaga Saroia, aprisco perteneciente al caserío, en las proximidades del caserío Aginaga.



*Manzano atacado por el muérdago en nuestros días.
Foto: Matías Guilló.*



Entrada y fachada principal del caserío Aginaga en el barrio Meaka de Irun



Lagar del caserío Aginaga

10.8.-

EL CASERÍO ARANBURU: EL FUTURO DE UN PASADO. NOTAS SOBRE EL LINAJE Y LA CASA DE ARAMBURU

En la lista de caseríos sidreros en el barrio de Olabarria, aportada por Antonio Aramburu, ya citamos este caserío y, sin género de dudas, lo tenemos que tratar de nuevo. En efecto, este caserío de Irun forma una triunidad singular, única, y ojalá que repetible, en el mundo de la sidra: pasado, presente y futuro.

Pretendemos recoger y sistematizar diversos datos sobre el linaje Aramburu originario de la Universidad de Irun (Gipuzkoa). La información de estas notas está extraída principalmente de expedientes de ingreso de las órdenes de Santiago y Alcántara de varios caballeros de linaje Aramburu. Estos caballeros, aunque radicados en Tolosa, descienden de la casa de Irun y así lo hace constar en los informes y pruebas testificales aportadas en sus expedientes. En lo que se refiere a Irun, los datos aportados se complementan con las partidas conservadas en la parroquia de Nuestra Señora del Juncal a partir de 1638, debido a que la documentación anterior se destruyó en la invasión francesa de este año. Queda pendiente un estudio en profundidad de la documentación conservada en el propio Ayuntamiento de Irun y en el Archivo de la Casa de Zabala. La información en ellos contenida podría ayudar a continuar la línea de dueños y Señores de la Casa de Aramburu de Irun, que se mantiene en pie hasta nuestros días.

ESTUDIO GENEALÓGICO DE LOS ARAMBURU DE LA UNIVERSIDAD DE IRUN

Dadas las limitaciones documentales del archivo de la parroquia de Nuestra Señora del Juncal de Irun que ya hemos comentado, comenzamos nuestro estudio en Don Pedro de Aramburu, quien vivió en Irun a principios del siglo xvi, dato este recogido en las testificales reflejadas en el expediente de Don Pedro de Aramburu y Aburruza en 1680. Este breve estudio comprende dos líneas del linaje, la primera de ellas permanece en Irun y es la de los poseedores de la Casa de Aramburu propiamente dicha que, al transmitirse por mujer, se desvincula del apellido a mediados del xvii. Por otra parte, exponemos la línea de varonía principal, tra-



Armas del caserío Aramburu en Irun

sladada a Tolosa en la misma época, previo paso por Sevilla. En Tolosa los Aramburu alcanzarán una relevante posición social y política, como es evidente en el caso de Don Miguel Aramburu y Plaza, Caballero de la Orden de Alcántara en 1747 y primer Conde de Villafuertes, individuo con quien finaliza este estudio.

I.- Don Pedro de Aramburu, dueño y poseedor de la Casa Solar de Aramburu en Irun. Desconocemos con quien estuvo casado, pero tuvo por hijos:

A.- Don Juan Pérez de Aramburu, que sigue la línea.

B.- Don Juan de Aramburu.

II.- Don Juan Pérez de Aramburu, sucede a su padre como dueño y señor de la Casa de Aramburu de Irun. Casó con Doña Margarita de Olaverría, dueña de la Casa de Olaverría.

Fueron padres de cuatro hijos, pero solo conocemos el nombre de uno de ellos:

III.- Don Miguel de Aramburu, hijodalgo¹ de sangre según fuero y costumbre de España, descendiente de la muy noble y calificada Casa Solar de Aramburu de las más principales de la Universidad de Irun y su comarca.

1.- Al folio 61 recto. Archivo Histórico Nacional, en adelante AHN. Sección de OOOM-Santiago. Expediente: 497.

Tras probar su filiación e hidalguía de sangre, ocupó el empleo de Regidor en 1568 y 1608. Esta información procede de las pruebas testificales aportadas en el expediente para ingresar en la Orden de Santiago de su nieto, Don Miguel de Aramburu y Aburruza.

Don Miguel de Aramburu casó con Doña María de Iparraguirre, hija de Don Joanes de Iparraguirre y de Doña Joana de Ribera, descendiente de la Casa de Iparraguirre, sita en la jurisdicción de la Villa de Lesaca. Doña María otorgó testamento en Irun el 25 de enero de 1628.

Fueron padres al menos de:

- A.- Don Joanes de Aramburu, Capitán² de la Universidad de Irun, cargo este equivalente a alcalde ordinario.
- B.- Don Pedro de Aramburu, que sigue la línea en Tolosa más adelante.
- C.- Doña María Esteban de Aramburu, que sigue la línea de Irun.

IV.- Doña María Esteban de Aramburu, dueña y señora de la Casa de Aramburu de Irún. Casó, previa dispensa, con su pariente Don Juan de Echeverría Aramburu.

Padres de:

V.- Don Phelipe de Echeverría Aramburu, nacido en Irún en torno a 1625 y muerto³ en dicho lugar el 9 de noviembre de 1697. Propietario⁴ de la Casa Solar de Aramburu de Irún, según figura en el expediente de pruebas de ingreso en la Orden de Santiago de su primo Don Miguel de Aramburu y Aburruza en 1661, donde el propio Don Phelipe testifica. Con relación su Casa, el testigo Don Bartolomé de Ibarreta, Comisario del Santo Oficio declara⁵ que *“tiene un escudo y en él, las armas de ella que por ahora no se acuerda cuáles sean, que la memoria no está todas las veces con la prontitud que se quisiera”*.

Deempeñó entre otros los siguientes cargos concejiles: Elector⁶ del Ayuntamiento de Irún el 2 de febrero de 1655, Alférez⁷ el 2 de febrero de 1660 y Contador⁸ el 2 de febrero de 1663.

Casó⁹ en Irun el 23 de febrero de 1653 con Doña Marina de Narbarte, bautizada¹⁰ en Oyarzun el 6 de enero de 1635 y fallecida¹¹ en Irún el 1 de octubre de 1697. Hija de Don Miguel de Narbarte y de Doña Perica Larzabal.

Fueron padres de doce hijos, pero desconocemos quien fue el que heredó la Casa:

- A.- Doña Ana María de Echeverría Aramburu Narbarte, bautizada¹² en Irun el 1 de mayo de 1654. Serora¹³ de la ermita de San Antón de Irun.
- B.- Doña Lucía de Aramburu Narbarte, bautizada¹⁴ en Irun el 13 de febrero de 1656. Falleció párvula.
- C.- Doña María de Echeverría Narbarte, bautizada¹⁵ en Irun el 15 de agosto de 1657.
- D.- Doña Catalina de Echeverría y Narbarte, bautizada¹⁶ en Irun el 18 de febrero de 1660.
- E.- Doña María Antonia de Echeverría Aramburu y Narbarte, bautizada¹⁷ en Irun el 3 de marzo de 1662.

6.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0001/105/R.

7.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0001/144/R.

8.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0002/011/V.

9.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1 de Matrimonio, folio 6 recto.

10.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Oyarzun. Libro: 3.o de Bautismos, folio 29 vuelto.

11.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1 de Defunciones, folio 52 vuelto.

12.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 37 vuelto.

13.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0003/038/V.

14.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 42 recto.

15.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 45 vuelto.

16.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 51 recto.

17.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 56 recto.

2.- Al folio 61 recto. AHN. Sección de OOOM-Santiago. Expediente: 497.

3.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1 de Defunciones, folio 53 recto.

4.- Al folio 85 recto. AHN. Sección de OOOM-Santiago. Expediente: 497.

5.- Al folio 61 vuelto. AHN. Sección de OOOM-Santiago. Expediente: 497.

F.- Doña Mariana de Echeverría Narbarte, bautizada¹⁸ en Irun el 11 de marzo de 1664.

G.- Don Juanes Felipe de Echeverría Narbarte, bautizado¹⁹ en Irun el 13 de febrero de 1666. Presbítero y beneficiado de la iglesia parroquial²⁰ de Irún. Capellán²¹ de su primo segundo Don Miguel de Aramburu y Atorrasagasti. El archivo de la Casa de Zavala conserva correspondencia remitida por Don Felipe, quien, en una carta fechada el 16 de julio de 1711 informa a su primo²² que «en Aramburu no hay manzana este año, sino muy poca» lo que sin duda afectaría a la producción de sidra. Se da la circunstancia que, en la actualidad, los propietarios de la Casa de Aramburu se dedican aun a la elaboración de esta bebida.

H.- Doña María Josefa de Echeverría y Narbarte, bautizada²³ en Irun el 12 de mayo de 1669.

I.- Don José de Echeverría Aramburu y Narbarte, bautizado²⁴ en Irun el 22 de noviembre de 1671. Desempeñó los empleos municipales de Diputado²⁵ en 1711 y Tesorero²⁶ en 1712.

J.- Don Tomás de Aramburu y Narbarte, gemelo del anterior, bautizado²⁷ en Irun el 22 de noviembre de 1671.

K.- Doña Lucía de Echeverría Narbarte, bautizada²⁸ en Irun el 18 de marzo de 1674.

L.- Don Martín de Echeverría Aramburu Narbarte, bautizado²⁹ en Irun el 8 de diciembre de 1675. Solicitó los honores³⁰ de paz y guerra de la vecindad el 2 de febrero de 1700. Desempeñó los empleos municipales de Diputado³¹ en 1711 y Alférez³² en 1728.

LÍNEA DE TOLOSA

IV.- El capitán Don Pedro de Aramburu, natural de Irun. Residiendo en Sevilla, casó³³ por poderes en la villa de Tolosa el 15 de agosto de 1634 con Doña María de Aburruza y Aramburu, bautizada³⁴ en dicha villa de Tolosa el 3 de febrero de 1608. Hija del letrado Don Domingo de Aburruza, natural de la villa de Tolosa y de Doña Catalina de Aramburu y Açelain, natural del lugar de Soravilla. Esta Doña Catalina es hija³⁵ de Don Francisco Aramburu, natural del Valle de Oyarzun, alcalde y jurado de dicho Valle, dueño y señor de la muy ilustre y calificada Casa de Aramburu sita en el Valle de Oyarzun, que con el tiempo heredó su nieta Doña María de Aburruza.

Don Pedro fue admitido como vecino Hijodalgo en la villa de Tolosa el 3 de septiembre de 1635, ocupando los empleos municipales de Alcalde en 1642, Regidor Mayor en 1645 y Diputado en 1652. Testó en Tolosa el 10 de abril de 1662 ante Antonio de Aralde.

18.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 60 vuelto.

19.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 64 vuelto.

20.- Archivo Histórico Municipal de Irún. Signatura: A/01/0008/094/V.

21.- Archivo Histórico de Euskadi. Sección: Archivo de la Casa de Zavala. Signatura: 35.22.

22.- Archivo Histórico de Euskadi. Sección: Archivo de la Casa de Zavala. Signatura: 73.9.

23.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 73 vuelto.

24.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 80 recto.

25.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0005/136/R.

26.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0005/179/V.

27.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 80 recto.

28.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 86 vuelto.

29.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Irun. Libro: 1.o de Bautismos, folio 95 vuelto.

30.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0003/034.

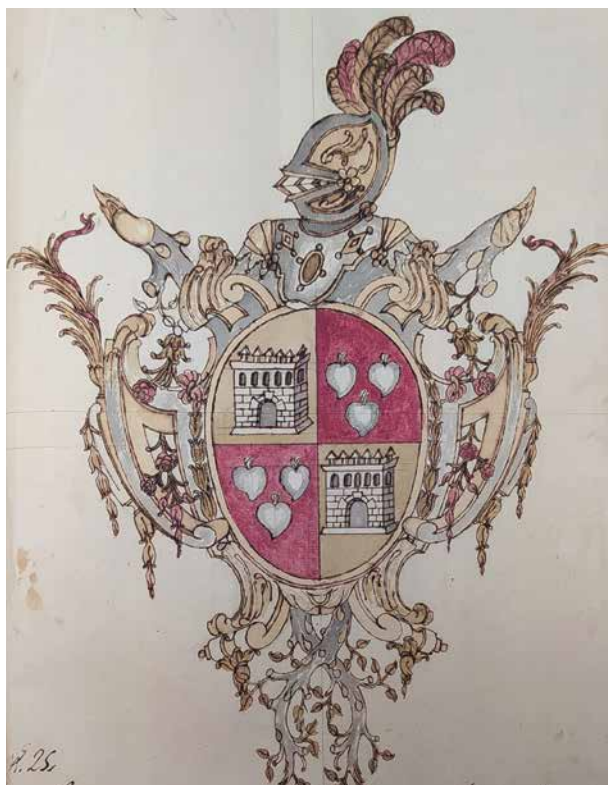
31.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0005/136/R.

32.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0009/188/V.

33.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 2 de Matrimonios, folio 42 recto. Y al folio 25 recto. AHN. Sección de OOOM-Alcántara. Expediente: 92.

34.- Al folio 41 vuelto. AHN. Sección de OOOM-Santiago. Expediente: 497.

35.- Al folio 58 vuelto. AHN. Sección de OOOM-Santiago. Expediente: 497.



Armas de la casa de Aburruza en Tolosa

El matrimonio tuvo los siguientes hijos:

- A.- Don José de Aramburu y Aburruza, bautizado³⁶ en la parroquia de Santa María de Tolosa el 6 de abril de 1637. Debió morir de niño porque no lo menciona su madre en su testamento.
- B.- Don José Miguel de Aramburu y Aburruza, bautizado³⁷ en la parroquia de Santa María de Tolosa el 1 de septiembre de 1639. Que sigue la línea.
- C.- Don Juan Bautista de Aramburu y Aburruza, bautizado³⁸ en la parroquia de Santa María de Tolosa el 15 de marzo de 1641. Canónigo de Ávila, donde falleció³⁹ 28 de octubre de 1680, siendo obispo electo de Ceuta.

36.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 4 de Bautismos, folio 50 recto.

37.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 4 de Bautismos, folio 67 recto.

38.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 4 de Bautismos, folio 80 recto.

39.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 4 de Defunciones, folio 48 vuelto.

D.- Don Pedro de Aramburu y Aburruza, bautizado⁴⁰ en la parroquia de Santa María de Tolosa el 21 de diciembre de 1642.

Almirante⁴¹ de la Escuadra de Bajelos de la provincia de Guipúzcoa y capitán de Mar y Guerra. Caballero de Santiago⁴² en 1680. Sin descendencia.

E.- Doña María de Aramburu y Aburruza, bautizada⁴³ en la parroquia de Santa María de Tolosa el 9 de septiembre de 1644, lugar donde murió⁴⁴ el 3 de junio de 1723. Propietaria en sus días de la Casa de Aramburu de Tolosa, en cuya fachada ostenta las armas de Aramburu y Aburruza, y después pasó por herencia a sus descendientes, por ser conocido el inmueble como Palacio de Zabala⁴⁵.



Armas de la casa de Aramburu-Aburruza en Tolosa

40.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 4 de Bautismos, folio 92 recto. Y al folio 45 vuelto. AHN. Sección de OOMM-Santiago. Expediente: 498.

41.- Biografía escrita por don Luis María de Zavala y Fernández de Heredia, caballero de Santiago. En: <https://dbe.rah.es/biografias/57581/pedro-de-aramburu-aburruza>.

42.- AHN. Sección de OOOM-Santiago. Expediente: 498.

43.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 4 de Bautismos, folio 102 vuelto.

44.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 4 de Defunciones, folio 133 recto.

45.- Juan Carlos de Guerra, Estudios de heráldica vasca. San Sebastián, 1928, página 37.

Casó el 25 de enero de 1665 en Tolosa con Don Diego Antonio de Zabala y Aranguren. Con descendencia.

V.- Don José Miguel de Aramburu y Aburruza, bautizado⁴⁶ en la parroquia de Santa María de la villa de Tolosa el 1 de septiembre de 1639. Desempeñó en esta villa los siguientes cargos municipales por el estado noble, Regidor en 1668, Alcalde en 1670, Fiel en 1682, Diputado en 1687 y, de nuevo Alcalde en 1690. Asiste al servicio⁴⁷ del Señor Don Juan de Austria. Caballero de Santiago⁴⁸ con pruebas hechas y aprobadas en 1661. En 1692 la Junta de la Provincia de Guipúzcoa le encargó una recopilación⁴⁹ de toda la normativa del territorio, que se publicó en 1696 bajo el título *Nueva Recopilación de los Fueros, Privilegios, Buenos Usos y Costumbres, Leyes y Órdenes de la muy noble y muy leal provincia de Guipúzcoa*. Murió⁵⁰ en Tolosa el 16 de septiembre de 1697.

Casó⁵¹ en Andoain el 28 de noviembre de 1666 con Doña María de Atorrasagasti e Isasa y fueron velados⁵² en Tolosa el 22 de julio de 1667. Doña María, bautizada⁵³ en Andoain el 16 de marzo de 1650, era hija de Don Juan Pérez de Atorrasagasti y Ansizu, natural de Andoain y de Doña Isabel de Isasa Astigar y Zubiaurre, natural de la Universidad de Irún.

Padres de once hijos, de los cuales llegaron a edad adulta:

A.- Don Miguel de Aramburu y Atorrasagasti, que sigue la línea.

B.- Don José Francisco Basilio León de Aramburu y Atorrasagasti, bautizado⁵⁴ en la parroquia de Santa María de Tolosa el 16 de junio de 1683. Capitán de Guardias⁵⁵ de Su Majestad Católica. Desempeñó el cargo de Diputado General de la villa en 1703. Teniente General de los Reales Ejércitos y Sargento Mayor de Guardias de Infantería Española. Caballero de Alcántara⁵⁶ con pruebas hechas y aprobadas en 1747; en este expediente constan los escudos⁵⁷ de armas de sus cuatro abuelos. No casó y murió sin descendencia. Su sobrino Miguel de Aramburu y Plaza recibió en 1758 la merced de título de Castilla que el Rey Felipe V había concedido a Don José Francisco, con la denominación de Conde de Villafuertes.

C.- Don Pedro Ignacio de Aramburu y Atorrasagasti, bautizado⁵⁸ en la parroquia de Santa María de Tolosa el 8 de diciembre de 1684. Colegial Mayor del Colegio de San Bartolomé de Salamanca y Canónigo lectoral de la Santa Iglesia de Ciudad Rodrigo.

VI.- Don Miguel de Aramburu y Atorrasagasti, bautizado⁵⁹ en la parroquia de Santa María de Tolosa el 11 de marzo de 1677. Casó⁶⁰ el 14 de febrero de 1702 en la parroquia de San Miguel Arcángel de Oñate con Doña Juana Josefa Plaza y Lazarraga.

46.- Al folio 41 vuelto. AHN. Sección de OOMM-Santiago. Expediente: 497. Al folio 45 vuelto. AHN. Sección de OOMM-Santiago. Expediente: 498. Y al folio 24 vuelto. AHN. Sección de OOOM-Alcántara. Expediente: 92.

47.- Al folio 61 recto. AHN. Sección de OOMM-Santiago. Expediente: 497.

48.- AHN. Sección de OOOM-Santiago. Expediente: 497.

49.- Jon Arrieta Alberdi, ARAMBURU ABURRUZA, Miguel de. *Nueva Recopilación de los Fueros, Privilegios, Buenos Usos y Costumbres, Leyes y Ordenanzas de la Muy Noble y Muy Leal Provincia de Guipúzcoa*. Anuario de Historia del Derecho Español, 2016, n.º 86.

50.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 4 de Defunciones, folio 83 recto.

51.- Al folio 45 recto. AHN. Sección de OOOM-Alcántara. Expediente: 92.

52.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 3 de Matrimonios, folio 49 vuelto.

53.- Al folio 24 vuelto. AHN. Sección de OOOM-Alcántara. Expediente: 92.

54.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 5 de Bautismos, folio 211 vuelto. Y al folio 44 vuelto. AHN. Sección de OOOM-Alcántara. Expediente: 92.

55.- Antonio María Labayen Toledo, *El general Aramburu*. En el Boletín de la Real Sociedad Vascongada de Amigos del País, 1956, páginas 423 a 431.

56.- AHN. Sección de OOOM-Alcántara. Expediente: 92.

57.- Endika de Mogrobejo, *Blasones y linajes de Euskalerrria*. Bilbao, 1991. Amigos del Libro Vasco, tomo III, página 66.

58.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 5 de Bautismos, folio 226 recto.

59.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Tolosa. Libro: 5 de Bautismos, folio 159 vuelto.

60.- Archivo Diocesano de San Sebastián. Oñate. Libro: 4 de Matrimonios, folio 132 vuelto.



Armas de la casa de Aramburu en la Universidad de Irún

Tuvieron al menos a:

VII.- Don Miguel Aramburu y Plaza, bautizado en Tolosa el 10 de mayo de 1710. Caballero⁶¹ de Alcántara en 1747. Primer Conde de Villafuertes.

LA CASA SOLAR DE ARAMBURU EN LA UNIVERSIDAD DE IRUN

Recogemos a continuación la descripción tanto de las armas, como de la Casa Solar de Aramburu de Irún, plasmada por los caballeros informantes en los expedientes de ingreso en la orden de Santiago, en 1661 y 1680, que recopilan las pruebas de Miguel y Pedro de Aramburu y Aburruza respectivamente. Los informantes se personan en la Casa de Aramburu, describen lo que ven y preguntan directamente a su propietario Don Phelipe de Echeverría Aramburu, para comprobar la veracidad de las declaraciones de los testigos que previamente habían interrogado.

En el expediente de Don José Miguel de Aramburu y Aburruza hecho en 1661 reconocen la Casa y Solar de Aramburu declarando⁶² que «dista de la Universidad de Irún un cuarto de legua y habiéndola reconocido y visto sus armas que son un escudo partido en palo, a la mano derecha en campo azul una losanje de plata con un castillo azul y la otra mitad lisonjada de oro y de gules que es colorado».

En 1680, para el expediente de ingreso de Don Pedro de Aramburu y Aburruza, los caballeros informantes nuevamente van a la Casa de Aramburu, y dado el interés de la pesquisa, preferimos darles voz, transcribiendo a la letra su informe y la declaración⁶³ del propietario de la Casa hecha el 9 de julio de 1680:

En el lugar de Yrún dicho día, mes y año porque muchos de los testigos dicen que el Padre del Pretendiente, es originario y descendiente de la Casa y Solar de Aramburu cuyos ascendientes fueron Señores de ella y que al presente la posee y goza Phelipe de Echevarría Aramburu, y está sita en término y jurisdicción de este lugar, medio cuarto de legua de él, determinamos ir a hacer descripción y vista de los ojos de la dicha casa y tomar la declaración juntamente al dueño de ella para que bajo de juramento diga si los tiene por parientes al Pretendiente y sus ascendientes y en qué grado se halla con ellos y por donde tiene el Señorío y goce de dicha Casa, con lo demás perteneciente a esta diligencia.

Y porque estamos informados que el dicho poseedor es vascongado y no habla ni entiende la lengua castellana resolvimos llevar con nosotros a D. José de Arbelaiz, caballero de la orden de Santiago, intérprete que ha sido para alguno de los testigos, para que nos conduzca a la dicha Casa y debajo del juramento que tiene hecho pregunte y responda lo que preguntásemos y respondiese.

61.- AHN. Sección de OOOM-Alcántara. Expediente: 93. Y en Vicente de Cadenas y Vicent, Caballeros de la Orden de Alcántara que efectuaron sus pruebas de ingreso durante el siglo xviii. Madrid, 1991, Ediciones Hidalguía, tomo I, páginas 59 y 60.

62.- Al folio 84 vuelto. AHN. Sección de OOOM-Santiago. Expediente: 497.

63.- AHN. Sección de OOOM-Santiago. Expediente: 498. Folio 115 vuelto y siguiente.

Y en su cumplimiento habiendo hecho parecer ante nosotros al dicho Don José de Arbelaiz, entendido de nuestra diligencia fuimos a la parte y lugar donde está la Casa de Aramburu que es en el barrio que llaman Olauerri, y está distante de Yrún como medio cuarto de legua, habiéndola visto.

Parece su planta cuadrada en forma de torre con cuatro vertientes y su fábrica es de mampostería y las cuatro esquinas de piedra sillar, con cinco ventanas grandes que cosen los cuatro lienzos y en ellos tiene cinco puertas, que la principal de ellas mira al oriente, esta sola dicha Casa y la circundan montes y prados y manzanales, que es todo término redondo, y del Señorío de la dicha Casa.

Y luego incontinenti habiendo preguntado y hallado al Señor poseedor de dicha Casa en ella, entramos y por el dicho D. José de Arbelaiz intérprete le fue recibido juramento en forma de derecho de decir verdad en lo que se le preguntase, el cual le hizo a Dios y una cruz y prometió decirla.

Y siendo preguntado por donde le toca y pertenece el Señorío de la Casa y Solar de Aramburu que al presente posee, dijo que habrá ciento y treinta años que Pedro de Aramburu dueño y poseedor de la dicha Casa-Solar de Aramburu hubo por hijos a Juan Pérez y Juan de Aramburu, hermanos, de los cuales el dicho Juan Pérez de

Aramburu casó con Margarita de Olaverria dueña de la Casa de su apellido, los cuales hubieron cuatro hijos, que el uno de ellos fue Miguel de Aramburu, abuelo materno del declarante, que casó con María de Yparaguirre dueña de la Casa de Mendiondo, los cuales hubieron por sus hijos entre otros a Mari Esteban de Aramburu madre suya, que casó con dispensación con Juan de Echeverría Aramburu, de quienes es hijo el dicho declarante. Y a don Pedro de Aramburu que casó en Tolosa de cuyo matrimonio es hijo entre otros D. Pedro de Aramburu, primo hermano de este declarante. Y así reconoce el parentesco, y se ha tratado y trata con sus hermanos. Y los padres de unos y otros hicieron la misma entroncación como descendientes



Foto del caserío en 1980 suministrada por Oihana Recalde Casado



Foto del caserío Aramburu en el año 2025, suministrada por Oihana Recalde Casado

10.9.-

EL PROYECTO SAGARREK

Sagarrek es un conjunto de varias plantaciones de manzanos para sidra de variedades vascas autóctonas en el sistema franco o tradicional y clonal o espaldera.

La producción es totalmente ecológica y cuenta con la denominación de origen Euskal Sagarra.

Los manzanos más longevos fueron plantados por Manolo Recalde Zapirain alrededor del año 1995 en las tierras de Casa Recalde, ubicada en el barrio Meaka en el camino Ibaieta.

Años después, Iñaki Recalde Zuriarrain, hijo de Manolo Recalde Zapirain y Manuela Zuriarrain Carrera, plantó en las demás tierras de la casa mencionada manzanos en patrón franco en el año 2019.

Sagarrek es un proyecto sobre la producción de manzana para sidra, se empezó a crear en el año 2019 por Josu Recalde Zuriarrain, hermano de Iñaki, y Oihana Recalde Casado, hija de Josu y Nieves Casado Eceiza, con la intención de hacer, por un lado, una gran plantación de manzanos en el barrio de Meaka y, por otro lado, en el barrio de Olaberria, en las tierras del histórico Caserio Aramburu y devolver a dichas tierras su uso original.

Según los datos históricos recogidos en diferentes documentos, la mención de manzanales en esas tierras data del siglo XVI, siendo uno de los caseríos con mayor producción de sidra de la zona.

No sabemos en qué año desaparecieron dichos manzanos, pero a partir del año 1965 las tierras fueron usadas tanto por la gran granja Cevaderos Montero como, después, por otros ganaderos vecinos de la zona, que las usaron como pasto para ganado.

En el año 2021, se plantan 3,5 hectáreas de manzanos en las tierras de Aramburu.

En el año 2023, se plantan 1,2 hectáreas de manzanos en las tierras de Aramburu y 2 hectáreas en tierras de Meaka.

En total, en el año 2023, Sagarrek cuenta con más de 8 hectáreas y media, bajo la gestión de Oihana Recalde de Casado.



Oihana Recalde en el manzanal de Meaka



Dentro del proyecto *Sagarrek*, se realizó (18 de mayo de 2025) una fiesta de presentación del manzanal de Meaka. Una experiencia nueva llena de naturaleza, sidra y cultura local, porque detrás de cada manzana hay un sueño a compartir.

En plena naturaleza, ante los 1800 manzanos allí plantados, la escritora bertsolari Ane Txoperena Iribarren aportó su impronta rimada al acto: «Egia da, bai! Ederki gaude / Ederra da panorama / baina ikusita, ez gara ohartzen / gibelean duen lana. / Sagarrondoak landatu dira / lur honetan banan-banan, / eta horrela ia bukatu / sagarrondoen oihana. / Eskerrak zuri, Oihana!».

Tras el acto, los asistentes, paso a paso al ritmo de música, llegaron a la sidrería Ola para gustar y degustar buenos pinchos y sidra.

El nombre del proyecto *Sagarrek* se forma con la palabra *sagarra*, ‘manzana’ en vasco y el apellido *Recalde*, *Sagar-rek*, que da como resultado de su unión *Sagarrek*.

A continuación, explicamos de qué trata el proyecto *Sagarrek*.

Objetivos:

- * Proteger el medio ambiente natural.
- * Absorber emisiones CO2.
- * Proteger las especies de manzana autóctona.
- * Proteger la cultura e historia vasca.
- * Producir un producto natural de calidad.
- * Sensibilizar en el cuidado del entorno.

· ¿Para quién lo hacemos?

La manzana producida se vende exclusivamente a la única sidrería de la localidad Irun que se llama Sidrería Ola, la que se encuentra a 5 minutos del manzanal *Sagarrek*.

Recogemos la manzana y la llevamos fresca en el mismo día y con la mayor calidad posible.

· ¿Cómo lo hacemos?

El proceso de producción de la manzana es en mayor parte manual.

La poda se hace manualmente en cada árbol, así como la recogida de manzana, la colocación de enganches para la sujeción de las ramas, colocación de protectores, para proteger al árbol de posibles lesiones y otros trabajos para generar el menor impacto posible en el campo y respetar el medio ambiente, los insectos, los animales pequeños y la diversidad vegetal de la zona.

· ¿Cuál será el futuro de *Sagarrek*?

Se estima para el año 2030, una producción de 160 toneladas de manzanas para sidra ecológica de variedades vascas autóctonas, con los que se podrán fabricar 106 mil litros de sidra.

Tenemos como eslogan esta frase, «Detrás de cada manzana hay un sueño».

Sagarrek es un proyecto en el cual en un inicio se desarrolló únicamente para producir manzana. Pero a medida que se ha ido desarrollando el proyecto surgen nuevas ideas para diversificar la oferta de productos que puede ofrecer *Sagarrek*.

Con lo cual, en un futuro, *Sagarrek* podría ofrecer:

- * Producción de manzana.
- * Transformación a sidra.
- * Visitas guiadas.
- * Actividades de ocio, sensibilización, cultura e historia.

En cambio, la percepción sobre el futuro de la sidra vasca es la siguiente.

En el año 2023, se produjeron un total de 12 mil millones de litros de sidra en el País Vasco de los cuales solo 4 mil millones de litros de sidra fueron producidos con manzana de variedades autóctonas. Eso quiere decir que 8 millones de litros de sidra se produjeron con manzana importada de otros países.

El Gobierno Vasco y la Denominación de Origen de Euskal Sagardoa, han acordado que para el año 2030, toda sidra que quiera ser etiquetada como Euskal Sagardoa tendrá que contener únicamente manzana de variedades vasca autóctona.

Sumado a esto, están apoyando con distintas ayudas y subvenciones a nuevos productores de manzana para poder aumentar el número de estos para cumplir los objetivos marcados para el año 2030 mencionados anteriormente.

Por otro lado, observamos la subida de la demanda de un servicio de sidrería y visitas en las mismas, a causa del turismo que ha incrementado considerablemente en los últimos 10 años.

La previsión del sector de la producción de la manzana y la sidra, es muy positiva y se espera mayor crecimiento aún en el País Vasco.





LAGARES EN HENDAIA

El río Bidasoa también baña con sus aguas el pueblo de Hendaia, situado en el País Vasco norte.

El investigador Imanol Amestoy nos ofrece el siguiente trabajo, escrito en euskera: «Ipar Euskal Herriko sagardi bat: Abbadia eremua», que, traducido al castellano, aportamos en este libro.

11.1.- MANZANAL EN EL DOMINIO DE ABBADIA

En la geografía de la zona de Abbadia podemos observar un compendio de la costa vasca: sus murallas erguidas decoradas con perdices, sus artes marinas redondas de color dorado, sus imponentes pliegues tallados en yeso rojo frente a la playa, y las famosas «Dos Gemelas» o «Dunbak» testigos del desgaste de la costa.

Praderas que el viento del oeste hace bailar, árgomas y pastos que se encuentran en los pastizales.

El conservatorio del litoral francés adquirió en el año 1979 el dominio de Abbadia, al lado del castillo de Antoine d'Abbad.

En este territorio se encuentran 3 caseríos diferentes: Azporotsttipi, Larretxea y Nekatoenea.

En el año 1979 vivían baserritarras en los tres caseríos. También había campos de maíz. Tras la muerte de los baserritarras del caserío Nekatoena, el conservatorio del litoral francés, y en especial el que fuera conservador del dominio de Abbadia Ganix Grabière, organizó en el año 1988 un proyecto de manzanales impulsado por el conservatorio.

En el dominio de Abbadia el primer objetivo es la protección de la naturaleza y el medio ambiente. Con la puesta en marcha del proyecto de manzanales, el otro objetivo ha sido la conservación de las variedades de manzanas antiguas de Euskal Herria. Pero este objetivo se ha logrado a medias, pues lo que pretendemos



Manzanal cerca del mar, delante del castillo de Abbadia



El caserío Neskatoenea en el año 1942



Exposición de manzanas del País Vasco en el año 2004 en Larretxea

es que todos los años la gente se anime a plantar en sus casas este tipo de variedades ancestrales. En lugar de plantar las variedades Golden o Granny smith, que son las que hay en las tiendas de comestibles, es preferible plantar «Anisa», «Apez Sagarra», «Pehatsa», variedades que se cultivaban antes y que prácticamente han desaparecido.

Como todos los años invitamos al público a que venga a realizar nuestra recogida y prensado de manzana frente al caserío Nekatoenea.

Un fin de semana de octubre celebramos una fiesta en torno al lagar, pisamos las manzanas, variedades autóctonas antiguas, que antiguamente se cultivaban en Euskal Herria y en Bearno y que luego, con el paso del tiempo, prácticamente han desaparecido.

Estas variedades son muy interesantes, algunas no son buenas para comerlas crudas, otras son buenas para hacer zumo, otras para hacer sidra y otras para asar.

Nuestro objetivo no es ser productores de sidra, sino proteger nuestro patrimonio.



La prensa del lagar para la fabricación de sidra, utilizando manzanas de Abbadia

11.2.- KUPELA SAGARDOTEGIA

Si ha sido Hendaia la representante del País Vasco norte, por pertenecer a la cultura de la sidra en el Bidasoa, aunque no pertenezca a la geografía de este libro, mención ejemplar merece la presencia sidrera en Baiona, la capital de Lapurdi.

En efecto, desde el año 2015, tenemos a orillas del río Adour la aventura de la sidrería Kupela, nacida para conocer y degustar la sidra en ciudad vasca tan emblemática.

La sidrería Kupela ha conseguido unificar lo ancestral de la cultura sidrera con la modernidad a partir de sus productos sidreros, elaborados en Astigarraga con manzanales tanto del País Vasco norte como sur.

En la provincia vasca de Lapurdi rinden pleitesía a la sidra con este lema que ilustra sus paredes: «Zer litzateke Euskal Herria, sagardorik gabe?» («¿Qué sería el País Vasco sin sidra?»).







LA SIDRA EN HONDARRIBIA

Si en todos los pueblos que baña el Bidasoa la cultura de la sidra está presente, el caso de Hondarribia merece una mención especial por la presencia de nuestra protagonista *sagar* en la vida de Hondarribia, tanto por la manzana como por la sidra.

El topónimo *sagar* abunda en nuestra tierra de manera patente:

El apellido *Sagarzazu*, según el investigador Fermín Olaskoaga, es uno de los apellidos más predominantes en Hondarribia, a pesar de que su presencia no ha sido tan antigua como otros muchos apellidos y tampoco se ha extendido en muchos pueblos... Muy probablemente, se originó en el valle de Oiartzun, donde hay documentación desde finales del siglo XV en la que se recoge este vocablo tanto como topónimo como patronímico. El patronímico se encuentra en una carta de poder (17 de octubre de 1490) del Concejo de Oiartzun, en la cual se cita a Xoanecho de Sagarçaçu, quien en 1499 era el propietario de la casa Sagarçaçu La Mayor.

Siguiendo a Fermín Olaskoaga,

hasta comienzos del siglo XVIII son muy pocos los pueblos donde se encontraban personas de este apellido, y mayormente se circunscribían a la comarca de Oarso-Bidasoa, por ejemplo, en Errenteria desde 1610, en Irun desde 1631 y en Hondarribia desde 1650. El «patriarca» de la primera generación en Hondarribia: Pedro Sagarzazu, nacido hacia 1580 en Oiartzun, en 1649 era carbonero y vivía en el caserio Zigarroa de Jaizubia. Fuera de nuestra comarca se encontraban unas pocas familias, algunas de las cuales hemos podido entroncar con familias procedentes de Oiartzun. Así, encontramos familias Sagarzazu en Orio desde 1603, en Usurbil desde 1625, en Eskoriatza desde 1628, en Villabona-Amasa desde 1668 y en Azpeitia Urrestilla desde 1697.. En las partidas de bautismos de los libros

sacramentales de Hondarribia hemos recogido todas estas variantes en su grafía: Sagarçaçu, Sagarçasu, Sagarsasu, Sagarsazu, Sagarzasu, Sagarzazu, Zagarsazu, Zagarzazu, Zagarzazu. También debemos de citar que existe la forma Sagartzazu como la grafía académica actual adoptada por la Comisión de Onomástica de Euskaltzaindia (Real Academia de la Lengua Vasca).

12.1.-

NUESTRA SEÑORA DE LA ASUNCIÓN Y DEL MANZANO

Desde que tenemos constancia documental, en la Edad Media, la iglesia de Hondarribia se denominó «Santa María» y, alguna vez, «Santa María de Castro».

El primer testimonio sobre la iglesia de Hondarribia dotado de garantía histórica es de 1299. El documento, perteneciente al archivo parroquial de Hondarribia, hoy en el Archivo Histórico Diocesano de San Sebastián, lleva por encabezamiento: *Relación de los capellanes mayores de esta Parroquia, vicarios y beneficiados, que da comienzo el año 1299 y fin en 1658.*

En el Archivo Vaticano, se custodian tres documentos, que mencionamos con sus títulos en los catálogos vaticanos, sobre la iglesia de Hondarribia.

En el primero de 1310,

Clemente V concede a Esteban de Gardiga, prebendario perpetuo, el poder acceder al beneficio perteneciente al obispo de Tarbes (Francia), cuando quede vacante en la misma ciudad y diócesis, aunque aquél posea otra prebenda perpetua en la iglesia de Santa María de Fuenterrabía, diócesis de Bayona.

En el segundo, datado en 1328,

El papa Juan XXII reserva una ración perpetua de los beneficios pertenecientes al racionero de la iglesia calagurritana en favor de Esteban Sánchez de Uranzu, clérigo de la diócesis de Bayona, aunque tenga otras partes de prebendas en las iglesias de Santa María de Fuenterrabía y de Irún, siempre en la diócesis de Bayona.

Finalmente, en el tercero de 1462,

El papa Pío II concede al obispo de Bayona el indulto de desmembrar la iglesia rural de Santa María de Irún de la iglesia parroquial de Santa María de Castro, de Fonteranda (Fuenterrabía), y de erigirla en parroquia, excluyendo toda interferencia de parte de la parroquia madre, ahora que la zona de Irún ha crecido considerablemente.

La denominación «de la Asunción» se encuentra en un documento del archivo de Hondarribia del año 1625. Posteriormente, en el año de 1646 se añadió «y del Manzano», según consta en documento del Archivo Histórico Diocesano de San Sebastián. En el libro de cuentas de 1754 se citan «cinco libras de cera blanca en velas, que se pusieron delante de Nuestra Señora del Manzano».

A pesar de los nombres forjados a lo largo de la historia, todavía el alcalde Meltxor Errazkin Sorondo empleaba lo de Iglesia de Santa María en 1913.

Algo parecido lo podemos encontrar en la torre de la iglesia. En la documentación más antigua se recoge el nombre de la campana, «Santa María», pero su huella se pierde en el tiempo, pasando a denominarse «Trinidad» y «Olegario».

Por la antigüedad que manifiesta, se debe citar la Colegiata de Santa María del Manzano en Castrojeriz (Burgos), con imagen de la advocación del siglo XIII. Según *Burgospedia*, «La Virgen del Manzano era la preferida de Alfonso X «el Sabio» que alabó en sus Cantigas la imagen labrada en piedra que se puede contemplar en la Colegiata de Castrojeriz, localidad esta de la cual además es patrona». Seguimos con los datos de Wikipedia:

Antes de llegar el peregrino a Castrojeriz, divisa a la izquierda la imponente presencia de la Colegiata de Nuestra Señora del Manzano, advocación que ya existía en tiempos del conde Garci Fernández en un templo con cabildo regular, que fue agregado a la mitra burgalesa el año 1068.

Por tanto, según las fuentes citadas, ya tenemos una Nuestra Señora del Manzano en el siglo XI, hace casi 1000 años.

En el Archivo Vaticano se puede consultar un documento (Aviñón, 21 de octubre de 1394) así enunciado:

El papa Benedicto XIII concede a Juan Martínez de Vallunquera, canónigo de la iglesia de Santa María de Valladolid y bachiller en decretos, la canonjía en expectativa de prebenda en dicha iglesia, con valor anual de treinta libras tornesas, siempre que renuncie a la capellanía perpetua recibida con anterioridad en la iglesia de Santander, en la diócesis de Burgos. El pontífice lo comunica a los arcedianos del Alcor y Carrión, en la diócesis de Palencia, y al chantre de Santa María del Manzano, cerca de Castrojeriz, en la diócesis de Burgos.

En Gipuzkoa, según Juan San Martín (*Hondarribia*, n.º 18), son 17 las Andra Mari con la manzana. He aquí la lista, tomada del libro *Andra Mari* (1926) de aita Lizaralde:

La de la ermita de San Adrián en Aizkorri, la de Iruetxeta en Zegama, la de Uriarte en Elgeta, la de Arrate en Eibar, la de Santutxu Uribarri en Oñati, la de Izaskun en Tolosa, la que está en la parroquia de Lazkao, la de la ermita de San Prudencio en Lazkao, la de Buiñondo en Bergara, la de la Antigua en Antzuola, la de Gurutzeta en Idiazabal, la de Dorleta en Leintz-Gatzaga, la de la ermita de Santilaurente en Aretxabaleta, la de Zikuñaga en Hernani, la de Altzugarate en Altzaga y la de Loinaz en Beasain. En cuanto al estilo artístico, la mayoría de ellas son góticas, por lo que se remontan a los siglos XIV y XV. Pero, ¿qué representa

esta manzana sino el símbolo del fruto de su vientre? La imagen de Nuestra Señora, ahora situada en el altar mayor de la iglesia parroquial de Santa María de la Asunción y del Manzano de Hondarribia, es de de estilo barroco, muy bella, traída de Italia en el siglo XVII. Está claro que tiene una manzana en la mano.

En América del Sur, según Iñaki Egaña,

en el Convento de san Francisco de Lima se venera una imagen conocida popularmente como la Virgen de la Manzana, que no es otra que la de Arantzazu... La copia llegó en 1646. Desde entonces es venerada y debe su nombre a que los fieles llevan manzanas para que sean bendecidas. Esas mismas manzanas luego se utilizan para que los enfermos las coman y sanen.

El barco de pesca *Nuestra Señora del Manzano*: 1955ean Mutrikuko Egaña ontzitegian egina. Folioa: SS-1-1843 Matrikula: Pasaia Motorra: 200Hp- Marka: Echevarria. Luzera: 18,30 Zabalera: 5,27 Puntala: 2,58. Patroia: Federico Aguirre Sorondo.

Posteriormente, Berriz Nuestra Señora del Manzano: Folio: SS-1-2177. Matrícula: Pasaia. Motor: 900Hp. Marca: Mitsubisi. Largo: 27,60. Ancho: 6,72. Puntal: 3,35. Patroia: Federico Aguirre Sorondo (1968-1984).

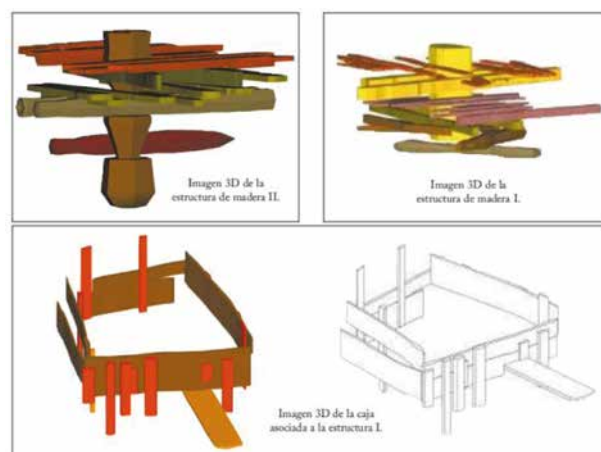
12.2.- HIPÓTESIS ARQUEOLÓGICA

En el informe, redactado por la arqueóloga Pía Alkain, sobre la excavación arqueológica en la calle Pampinot y Eguzki, consta una hipótesis sobre la posible presencia de un lagar en el siglo XIII en Hondarribia:

A lo largo del proceso de excavación se ha podido registrar una serie estratigráfica compuesta por más de 00 contextos o unidades estratigráficas, siendo casi la mitad de ellos elementos ligneos (postes de madera, pequeñas estacas o conjuntos de madera formando estructuras de gran porte).

Dentro del conjunto de maderas localizadas en la excavación destaca el registro de dos estructuras de madera de notables dimensiones y varios conjuntos de estacas, asociados todos ellos a los depósitos de época medieval, conservándose la mayoría de estos restos en buenas condiciones. Las dos construcciones de madera, que corresponden a ingenios de características similares, están formadas por un pilar central y una retícula de tablas y vigas dispuestas en cuatro niveles diferentes alrededor del mismo.

Las primeras hipótesis planteadas para la identificación de estas estructuras están relacionadas con las actividades propias de un lagar o prensas de uva; sin embargo, serán las investigaciones en curso sobre todos los elementos hallados durante la intervención las que podrán aclarar o descartar la finalidad de los elementos localizados.



12.3.-

EL BINOMIO *TXAKOLI*/SIDRA

Ni qué decir tiene que, de la pareja *txakoli*/sidra en Hondarribia, el que se ha llevado y lleva los honores es el *txakoli*. Esto es afirmable hasta el punto de que en la denominación de origen del *txakoli*, casi a escala mundial, está determinado por la *hondarribi txuri* y la *hondarribi beltz*. Pareja de uvas que han llevado, llevan y llevarán el nombre de Hondarribia a lo largo de la gastronomía importante en el mundo. Hasta ese punto, entre otros, ha vadeado el topónimo Hondarribia por tierras de la geografía internacional.

Los dos productos, *txakoli* y sidra, han existido y coexistido desde tiempos medievales, según la documentación, en Hondarribia hasta nuestros días. Tanto la uva como la manzana son testimonio de la vida agrícola hondarribiarra, aunque no han conseguido estar presentes, en nombre de todo el sector, entre los símbolos del escudo de Hondarribia, junto a lo militar (casco viejo), pesquero (Marina) y religioso.



Intento fallido de incorporar el sector agrícola, con dos racimos de uva, al escudo de la ciudad de Hondarribia (1604)

Los avatares de la historia, a veces, transcurren por caminos curiosos. Hondarribia, cuna de la uva del *txakoli*, va a tener un comportamiento especial en la relación de pareja *txakoli*-sidra.

Las historiadoras Sagrario Arrizabalaga y Lourdes Odriozola nos facilitan pistas para entender lo ocurrido. En la Edad Media, el viñedo comienza a dar importantes frutos y se desarrolla de tal manera que entre los siglos XVI y XVIII alcanza su máximo apogeo, a la altura de lo que ocurre en nuestros días, con una importante producción en Hondarribia también.

El auge del *txakoli* se produce en la zona costera de Gipuzkoa, pero

en Hondarribia, la documentación de archivo apunta a que las invasiones francesas del siglo XVI y la consecuente destrucción de las viñas, marcaron el inicio del declive de este tipo de cultivo, pues se observa un claro predominio del manzano a partir de dicha centuria... Es cierto que quedaron algunas viñas diseminadas, pero... las ya escasas referencias a viñedos desaparecen de la documentación a lo largo del siglo XVII en que este tipo de cultivo se puede dar por desaparecido... En la década de 1720, la producción de vino había sufrido un fuerte retroceso frente a la sidra y los cereales... ¿Cuáles pudieron ser las causas de la desaparición de las antaño prósperas viñas hondarribiarras? En nuestra opinión, si la invasión de la segunda década del XVI fue determinante y marcó la crisis del sector vitícola, fue el terrible sitio a que fue sometida esta plaza en 1638 el que habría determinado el abandono definitivo del cultivo de la vid.

Algunos documentos del siglo XVI, recogidos por Sagrario Arrizabalaga y Lourdes Odriozola en el Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa (AHPG), dan cuenta de la coexistencia de manzanales y viñas.

24 de junio de 1525: Contrato matrimonial entre Saubat Ibarguen y María Beltrán de Alcayaga. El novio presenta como bienes propios un monte y tierras que «solían ser bina e mançanal en el lugar de “Los Hornos”».

26 de marzo de 1566: Venta de un manzanal pegante a las viñas y manzanales de Antonio de Ubilla, sitios en el camino público que se dirigía desde «el Crucifixo (Saindua) a la Madalena».

20 de enero de 1573: Permuta de manzanales sitios en Arcoll, propiedad de Pedro de Legasa y Catalina de Ir-augi. Uno de ellos lindaba con viña de Juan Martínez de Oñati por uno de los lados.

15 de mayo de 1590: Fundación de censo por Juan de Ubilla en favor de Esteban Aramburu. Se hipoteca un manzanal, sito en «La Roca», colindante con viña de Catalina de Gamboa.

15-18 de agosto de 1568: Contrato de casamiento de Martín Abadía y Gracia de Benesa. Los novios son dotados, entre otros, con una casería, lagares, viñas y manzanales sitios en un cerrado de Labeta.

5 de junio de 1587: Venta de viña y manzanal, «con sus cepas y mançanos», por Martín de Aldunbe a Juanes de Leguía. Sito en el paraje de Labureder, estaba rodeado de manzanales por todas partes.

5-27 de octubre de 1578: Escritura de fundación de censo por Gracia Ibáñez de la plaza, esposa de Amador de Benesa, en favor de Domingo Echeandía. Se hipoteca un pedazo de tierra colindante con un manzanal de Martín Sánchez de Zuloaga, con una viña de Juan Martínez de Oñati.

5-28 de abril de 1590: Venta del caserío Sancho de Unza con sus tierras, viña, prado y manzanal sito junto al camino que, desde esta villa, se dirigía a Guadalupe a partir de la fuente de Labureder y, por debajo, con otra senda hacia Mulieta.

En el comercio de la sidra, en Hondarribia no se puede hablar de la exportación de esta. En efecto, entre los productos comercializados por la villa en el siglo XVI estaba también la sidra, de menor importancia que los vinos, importados, sobre todo, de Francia (La Rochelle y Burdeos —también *txacoli*—), Navarra, Rivadavia, Portugal (vino caparica para viaje a Terranova) y Andalucía. En relación con Andalucía, los autores del libro *In Dei Domine*, Denis Álvarez Pérez-Sostoa e Iñaki Garrido Yerobi, aportan el testamento de Martín Sanz de Laborda en relación con la sidra exportada desde Hondarribia.

La sidra, bebida por los hondarribiarras y los soldados establecidos en la villa, era también suministro para las naos en sus viajes a Terranova. Así sucedió en 1571: Tomás Landergorrieta, al armar la nao *Santiago* para

el viaje al bacalao al Atlántico norte, compró sidra de la producida en Hondarribia.

Lo contrario ocurrió cinco años antes, según Ana Benito. En 1566, «ubo muy poca sydra de la cosecha de la dicha villa este presente año y ansy ay mucha falta de sydra en ella para se poder proveer». Por ello, los barcos que la cargaban en Hondarribia, debían importarla, como tuvo que hacer Pernautin de Berero, de Ziburru: «Trae para su beveraje de un navío que tiene en el puntal y Ribera desta villa para nabegar para Tierra Nueva treze botas de sydra».

La sidra que se producía en la villa no era de tal magnitud para que se pudiera dedicar a la exportación y, a veces, había necesidad de importación.

En tiempo de la ocupación de Hondarribia por los franceses, desde el 19 de junio de 1719 hasta el 22 de agosto de 1721, hubo que traer y pagar por la manzana traída de fuera, así como por los derechos de los chacolines, vendidos en 1720 en la ciudad, a lo que hay que añadir la variedad que hubo en las altas y bajas de la moneda. También en las cuentas de 1723 se citan las 254 barricas de *txacoli* vendidas por diversas personas. Además del *txacoli*, también se habla de la venta de vino y aguardiente.

En 1721, se regaló a cuenta de la ciudad un pellejo de vino navarro al señor Bousquet, gobernador de la plaza.

Gracias a los libros de cuentas del archivo de Hondarribia, tenemos datos importantes relacionados con la comida y bebida. Entre las bebidas, está la impronta del txakoli y la sidra. Como muestra tenemos el «Rol de las cubas de sidra», realizado el 22 de abril de 1721: Jose Saenz Izquierdo (2) – Frantzisko Saenz izquierdo (1) – Blanca Saenz Izquierdo (2) – Dionisio de la Portilla bikarioa (5) – Juan Bautista Iriarte (8) – Felipe Alkaiaga Salzedo (5) – Lazaro Oronoz (2) – Juan Izazio Agirre (5) – Dionisio Artzu (1) – Juan Antonio Diaz Zamorano (1) – Gabriel Alberro (1) – Luzia Arburu (1) – Pedro Inazio Zuloaga (5) – Frantzisko Antonio Casadevante (8) – Juan Frantzisko Iriarte (5) – Lazaro Castillo (1) – Katalina Arburu (1) – Andres Albirena (1) – Antonio Iantzi (1) – Frantzisko Ladron de Guevara (5) – Jaziznta Calatayud (1) – Juan Basterretxea (4) – Josepa Peredo (2) – Alkate Jauna (8) – Agustina Justiz (2) – Josefa Butron (2) – Jose Zuloaga (3) – Jose Iriarte (1) – Jose Mendinueta (2) – Katalina Iribarren (1) – Felix Huarte eta anaia (4) eta Ana Maria Fernandez (1).

12.4.- DATOS HISTÓRICOS EN LA EDAD MODERNA

En este libro, que busca la conexión histórica con el mundo de la sidra, la cantidad de documentos que se encuentran en nuestros archivos, sobre todo en el de Hondarribia, obliga a la selección de aquellos que aporten conocimiento divulgativo, animando al estudioso a consultar en los documentos aportados a continuación y en la bibliografía. Eso es lo que se presenta, a continuación, en estas páginas, con el fin de hacernos una idea, hoy en día, de lo que representaba el mundo de la sidra en la Edad Moderna.

- Año de 1529: Diligencias practicadas por Juan López Sánchez de Venesa, procurador adlitem de Esteban de Landa, vecino de Fuenterrabía, en relación a la herencia que a este pertenecía, singularmente en lo tocante al molino de Arguyo, torre, ría y manzanal, así como de los alisares de dicho molino que tuvo y poseyó Juanes de Landa, padre del menor.
- Acta de 18 de enero de 1531: Licencia de venta de una pipa de sidra en la casa de Pedro Sanchez de Alçayaga. Se acuerda dar licencia para vender una pipa de sidra empezada a siete ardites como había obtenido licencia de los jurados, pero que no venda más. Sanción a la tabernera de Pedro Sanchez de Alçayaga por venta de sidra ilegal. Se acuerda sancionar con multa de media dobla a la tabernera de Pedro Sanchez de Alçayaga por vender sidra que había sido prohibida expresamente por el Concejo.
- Acta de 15 de febrero de 1531: Prohibición de venta de vinos y sidras sin licencia y sin supervisión de los regidores. Tras la acusación que se ha hecho desde la Parroquia de que se vende vino y sidra ilegalmente al tiempo de la misa mayor, se procede a confirmar la prohibición de vender tales productos sin licencia y sin haber sido probados y fiados por los regidores del Concejo, para que se comprobase su calidad y precio apropiados. La pena por incumplimiento es de una dobla de oro cada vez.

Citación para declarar en un caso de venta ilegal de vinos. Se acuerda citar a declarar el siguiente día de regimiento a Migel Sanchez de Benesa y a Catalina de Arryeta, que habían vendido en las bodegas de cada uno de ellos unos vinos de Burdeos recién llegados que se estaban comercializando sin licencia ni supervisión del Concejo. Se aprueba no condenarlos hasta escuchar sus alegaciones y si se negaran a comparecer, se aplicarán las penas contenidas en las ordenanzas de la Villa.

- Acta de 26 de abril de 1531: Se sanciona con media dobla a Maria de Gamboa, hija del difunto Lorenzo de Gamboa y tabernera de Maria Martin de Caycuegui, por haber incurrido en contra del mandamiento de los fieles executores en cuanto a la venta de sidras, causa por la que había estado en la cárcel.
- Acta de 12 de enero de 1575: Que los que venden o compran trigo, aceite, vino y otras cosas que pasen por el concejo para cotejar las medidas, bajo multa de 6 reales y dos días de cárcel. Condenan a una viuda con 6 reales por vender sin licencia sidra con la tercera parte de agua. Condenan a otra mujer con 8 reales de multa por vender sidra sin licencia, con la mitad de agua.
- Acta de 13 de abril de 1575: Condenan a otra mujer con 16 reales de multa por vender sidra sin licencia, con la mitad de agua.
- Acta de 4 de enero de 1576: Que no se venda vino de navarra y de Burdeos hasta que se acabe el de la cosecha de la villa y lo mismo para las sidras que se traigan de fuera.
- Acta de 3 de enero de 1579: Se citan las medidas de aceite, de vino y sidra, del celemin, de madera, de cobre, de hierro, pesas y balanzas, etc.
- Acta de 3 de noviembre de 1581: Se citan vinos chacolines y sidra.
- Acta de 18 de julio de 1584: Se cotejan las medidas de los vinos, trigo, sidra, aceite, pesas y balanzas de diversos vecinos.
- Acta de 17 de junio de 1587: Que no se saque sidra de la cosecha fuera de la villa porque hay escasez y mucha necesidad de ella, bajo pena de perder la sidra y multa de 2000 maravedíes aplicados para los caminos.

- Acta de 21 de octubre de 1587: Que por la escasa cosecha de sidra se le ha añadido diversa cantidad de agua y se decretan los precios dependiendo de la cantidad de agua añadida.
- Acta de 5 de septiembre de 1588: Se mide y cotejan los barriles de acarrear sidra.
- Acta de 20 de noviembre de 1588: Se dan precios para la sidra (medio real el pichel de dos azumbres).
- Acta de 3 de enero de 1590: Que no se vendan ni vinos ni sidras que no sean de la cosecha de la villa.
- Acta de 29 de agosto de 1590: Que algunos siguen sin cumplir las ordenanzas porque se siguen vendiendo vinos y sidras extraños y decretan que no se eche agua a la sidra.
- Acta de 15 de enero de 1592: Que no se le eche agua a la sidra, so pena de 1000 maravedíes.
- Acta de 12 de agosto de 1592: Que nadie añada agua a las sidras ni que hagan sidra mala para vender, ni que traigan sidra de fuera, so pena de que se derramará la dicha sidra, ni que tampoco se añada agua a la sidra que sirva para embarcar a otros lugares (Terranova, Andalucía, Portugal, Galicia, ...), so pena de 10.000 maravedíes cada cuba y además les obliga a hacer una declaración jurada ante el alcalde.
- Acta de 27 de enero de 1593: Que ninguna sidra se ponga a vender en taberna hasta que sea tasada por el Concejo para saber si tiene agua, bajo pena de 1000 maravedíes y 10 días de cárcel.
- Acta de 24 de marzo de 1593: Que hay vecinos que siguen vendiendo sidra aguada sin autorización.
- Acta de 10 de noviembre de 1594: Que no se vendan vinos ni sidras extraños durante la cosecha de la villa.
- Acta de 12 de noviembre de 1595: Que se venda toda la sidra que es del pasado año antes de venderse la nueva.
- Acta de 3 de enero de 1596: Que no se venda vino ni sidra de fuera de la cosecha mientras no se venda la propia.
- Acta de 7 de febrero de 1596: Condenas por vender vinos y sidras extraños.
- Acta de 25 de marzo de 1596: Se decreta que cada cual venda su sidra vieja o nueva porque no hay ordenanza ni costumbre ni privilegio para tener que esperar a vender toda la sidra vieja, probándola y dando el precio el concejo, revocando el anterior mandato del pasado año.
- Acta de 27 de marzo de 1596: Se confirma que cada cual venda su sidra vieja o nueva sin tener que esperar a vender toda la sidra vieja.
- Acta de 16 de octubre de 1596: Que se traigan al concejo para que sean cotejados los sacos de sayal o marraga para el acarreo de las cargas de manzana y los barriles para el acarreo de la sidra y vinos chacolines, so pena de 500 maravedíes y pérdida de los citados envases.
- Acta de 20 de noviembre de 1596: Los cosecheros de vino chacolin y sidra una vez recogida la cosecha piden al concejo que pongan la tasa y precio en que se les permita poner a la venta dichos caldos.
- Acta de 8 de enero de 1597: Que nadie venda sidra que no sea de la cosecha de la tierra.
- Acta de 9 de enero de 1602: Que nadie sea osado de vender vino ni sidra extraña hasta que no se acabe lo de la cosecha de la villa, so pena de derramarlo, 10 días de cárcel y 600 maravedíes de multa por cada vez.
- Acta de 6 de enero de 1603: Se citan que todos los vecinos han pagado las primicias de trigo, mijo cebada y otras semillas así como de ganado, sidra y vino chacolin, acordándose crear otra segunda primicia para poder pagar el pleito contra la casa de Zarautz en defensa de la capilla mayor que llevaba varios años activo.
- Acta de 9 de junio de 1603: Se citan las tasas aplicadas a diversos géneros tales como pescados, aceite, miel, higos, vinos y sidras.
- Año de 1603: Información y pedimento de Martín de Jutziz, vecino de Fuenterrabía, acreditando que es poseedor de un navío en el puerto y muelle de la villa de San Sebastián y que pretende introducir en el dicho navío 20 toneles de sidra elaborada con manzana de su propia cosecha de Fuenterrabía.

- Acta de 27 de julio de 1606: Que se afielen los sacos para manzana y las barricas para sidra.
- Acta de 27 de septiembre de 1606: Debido a la sequía y a la escasez de manzana se acuerda que para hacer sidra se permita añadir una carga de agua a cada cuatro cargas de manzana.
- Acta de 9 de septiembre de 1609: Debido a la escasa cosecha de manzana, se permite añadir una cuarta parte de agua al mosto para hacer sidra y no más.
- Acta de 27 de enero de 1610: Se revisa la cantidad de sidra que los vecinos tienen en su casa.
- Acta de 25 de agosto de 1610: Que nadie añada agua a la sidra.
- Acta de 30 de marzo de 1611: Se cotejan las diversas medidas que usan algunos vecinos de la villa (vino, sidra, pesas, balanzas, etc.).
- Acta de 3 de agosto de 1614: Se permite añadir un tercio de agua a la sidra para que haya más cosecha.
- Acta de 12 de agosto de 1615: Que no se lave la colada en los arroyos porque debido a la mala cosecha se debe añadir agua para mezclar con la sidra en los lagares, pena de 6 reales y 8 días de cárcel.
- Acta de 30 de marzo de 1622: Se cita que los navíos franceses que hibernan en el puerto de la villa, antes de partir a una nueva pesquería, deben cargar la mitad de la bebida de sidra o vino de la cosecha de la villa según lo estipulado el año 1621.
- Acta de 29 de noviembre de 1622: Los marinos de San Juan de Luz piden autorización para poder pasar el hibernaje de sus barcos a resguardo del puerto de Hondarribia y se les acepta, con la condición de que, cuando vayan en los viajes a Terranova y Noruega, lleven de bebida la mitad de la carga que sea sidra o chacolin de Hondarribia y no de otra parte.
- Acta de 10 de enero de 1635: Se cita que la cosecha de sidra es de 80 cubas de 20 cargas arriba y 20 toneles de 20 cargas abajo.
- Acta de 29 de agosto de 1635: Por ser la cosecha de manzana muy corta, se permite añadir una cuarta parte de agua a la sidra.

- Acta de 25 de diciembre de 1639: Relación pormenorizada de las cubas de sidra que hay, de los vecinos y forasteras.

Las pérdidas por el sitio de Hondarribia (1638) establecido por los franceses fueron de toda índole: humanos, sociales y económicos. Citamos unos documentos, recogidos en el Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa, como muestra.

- En 1640, Joan de Iparraguirre escritura la obra en su casa Maynciategui (Jaitzubia) con dos maestros carpinteros y en dicho documento, diligenciado ante el escribano Gabriel de Abadia, se cita que en el asedio de 1638 las tropas francesas del príncipe de Condé han quemado muchas casas y entre ellas la suya.
- En 1643, cuando se realiza el inventario de los bienes por fallecimiento de Magdalena de Burgoa (Magdalena era esposa del difunto capitán Martin de Justiz): se cita su casa principal en Hondarribia, la casería de Saindua con sus manzanales y lagares, cercana a la villa, un monte bravío en Chiplao con un manzanal joven y un molino quemado y derribado por el enemigo francés en la guerra y sitio de 1638, el molino nuevo en Justiz a medias con el señor de esta casa solar, que también fue quemado y arrasado por el enemigo en 1638, diversas huertas y borda para el ganado también quemada y arrasada en 1638, sepulturas en la iglesia de Hondarribia, muebles y diversos enseres.
- Hay un inventario de bienes de 1635, realizado cuando fallece Martin de Justiz, donde en el margen de dicho inventario hay una anotación, de fecha posterior, que indica que el enemigo francés se llevó de su casa de Saindua, en 1638, siete cuadros de los siete días de la creación del mundo hechos en Flandes.
- Año de 1712: Autos a pedimento del síndico procurador general de este ayuntamiento, ante la justicia ordinaria de ella, sobre la averiguación de la cantidad de agua que se ha echado a la cosecha de manzana de sidra de 1711.

12.5.-

LA ORDENANZA DE FELIPE V (1701)

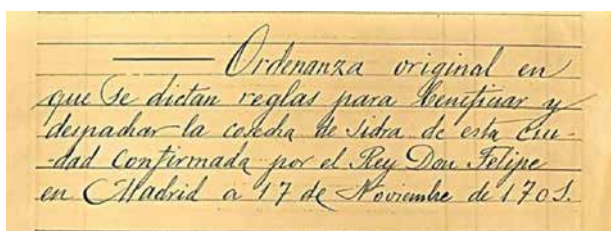
Hay un documento de gran valor histórico que, sin duda, marca un antes y un después en la legislación sidrera en Hondarribia: la ordenanza de 1701 de Felipe V el Animoso, rey de España. Nacido en Versalles, con diecisiete años inauguró la Casa de Borbón en España, que, salvo los dos períodos republicanos, ostenta hasta el presente la jefatura del Estado español.

Felipe V, al concluir el primer año de su reinado, el 17 de noviembre de 1701, firmó en Madrid una nueva ordenanza para regular el funcionamiento de las cosechas de sidra en Hondarribia. Dado que el despacho de las sidras, «fruto del vino que se hacía de la cosecha de la manzana», no era beneficioso para la causa pública de los vecinos, habitantes y moradores de Hondarribia, ciudad desde 1638, tras pactarlo en Consejo, solicitan la sanción del rey a las normas por ellos decididas (26 de septiembre de 1701), para que se cumplan «inviolablemente».

Las razones que movieron al Ayuntamiento a establecer los once capítulos de la nueva ordenanza son claras:

El mal despacho y pérdidas que se experimentan en la mala forma que se practica en la venta de las sidras de toda la cosecha de esta ciudad y el perjuicio que recibe el pueblo del exceso que cometen los cosecheros en echar agua a las sidras cautelosamente, y en la extracción de la manzana fuera de esta jurisdicción y en la introducción de la de fuera.

He aquí una relación, seleccionada y transcrita de forma legible, de los once capítulos.



Jean Ranc, Felipe V de España, Museo Nacional del Prado. Imagen procedente de Wikimedia Commons. Dominio público.

1.º: Todos los años personas prácticas inspeccionen toda la manzana, tocante a sus naturales, habitantes y moradores. Todas las sidras se hagan puras, sin que nadie ose de echarle agua, pero no habiendo manzana bastante para hacer puras las sidras, pueda la Ciudad arbitrar el agua que se ha de echar o autorizar manzana de fuera.

2.º: No sacar fuera ninguna manzana ni sidra, a menos que no se considere que pueda sobrar y, siempre, con licencia de los alcaldes.

3.º: Las sidras traídas de fuera se venderán después a las de la cosecha de los de casa.

4.º: No se puedan envasar sidras para vender extramuros de la ciudad, pero se puedan llevar por cargas a otra feligresía, mientras estuvieran en venta dentro de los muros.

5.º: *Todas las sidras a vender el mismo año tengan el mismo precio y tasa, según la calidad de la primera, segunda y demás cosechas.*

6.º: *Las sidras que se hubieren de vender se envases en cubas y vasijas bien dispuestas y, si por culpa de los dueños, tuvieren defecto y se estropease la sidra, se traten de vender a un nuevo precio, según su calidad.*

7.º: *Hasta que no se consuman todas las sidras envasadas para vender, no se permita poner a la venta las de la nueva cosecha.*

8.º: *Que envasadas intramuros de la ciudad todas las sidras de los vecinos intramurales y extramurales se haga cálculo de todas las cubas para vender y, posteriormente, las que se trajesen de fuera.*

9.º: *Nadie sea osado a poner en venta sus sidras sin que primero preceda la cata y declaración jurada de si se han hecho puras o aguadas.*

10.º: *Si a alguna de las cubas o basijas se le ha soltado el arco por accidente, lo reconozcan los peritos y, de no haberse perdido, se pueda vender en la tanda que le corresponda, sin dejar de vender las no dañadas.*

11.º: *Estas disposiciones prevalezcan sobre cualquier ordenanza anterior, costumbre o fuero, que queda derogada.*

Los responsables de los capítulos fueron los que siguen: Francisco Antonio de Ausa, Miguel Antonio de Casadevante, Gregorio de Ambulodi, Pedro de Iriarte, Francisco Saena Izquierdo, Pedro de la Portilla y Miguel de Santesteban. El escribano de Hondarribia fue Lázaro de Oronoz. Se remitió el documento a Gabriel de Caicuegui y José Saenz Izquierdo, diputados y poderhabientes de la ciudad y, en testimonio de verdad, firma el escribano real Martín de Aguirre y dio el visto bueno José Gurpegi, fiscal encargado.

La ordenanza se hizo pública en el lugar-aldea de Irun, pero el 3 de noviembre de este año de 1701, Alonso Manzano, en nombre de la ciudad, comunica al Concejo que los de Irun no tienen intereses ni motivación en las diligencias de la confirmación de los capítulos, pues las reglas eran limitadas a los vecinos de la ciudad.

Sea como fuere, la ordenanza sidrera se aprobó y selló en Madrid el 17 de noviembre del 1701.



Sello que acompaña validando la nueva ordenanza de la sidra de 1701

En el libro de cuentas de Guadalupe de 1715, Juan de Taberna y Catalina de Iriberry, su mujer, pagan a Magdalena de Etxeondo por el arrendamiento de un manzanal, contiguo al de Saindua.

Entre los años de 1721 a 1750, tenemos estos documentos en el Archivo Municipal:

Precios puestos a las sidras para su venta.

Señalamiento de precios y fechas para la venta de la sidra que hicieron con la primera manzana.

Reclamaciones de algunos de los vecinos, consulta y dictamen acerca de la validez de un acuerdo del Ayuntamiento y que establece que se venda a cinco cuartos de vellón cada azumbre de sidra, así en años de buena cosecha como de mala.

Sorteos entre los vecinos para la venta de las cubas de sidra que había.

Relación de las cubas de sidra que había en la población el 18 de marzo de 1745, de la cual resulta que había en esa fecha, de Hondarribia, 14 cubas de sidra vieja y 56 de la nueva, en total, 70 cubas de las cuales 27 eran mayores de 30 cargas y 5 mayores de 40, siendo la mayor de ellas de 48 cargas.

Autorización de la Diputación para poder traer manzana y sidra de Francia.

Unos años posteriores, entre 1760 y 1832, aparecen los siguientes documentos:

Informe de la comisión nombrada por el Ayuntamiento en el cual se calcula que el año 1760 habrá una cosecha de seis mil cargas de sidra y se dispone que la sexta parte de la manzana que se recogiere, cada cosechero pueda beneficiar la sidra con una tercera parte de agua para poderla vender públicamente.

Toda la demás que hiciere con igual destino haya de ser precisamente pura, sin mezcla de agua, y que estas

puras se vendan antes que las aguadas. Varias comunicaciones de la Diputación encaminadas a arreglar la cuestión suscitada entre el Ayuntamiento y Don Sebastián de Iriarte sobre sidras.

Martín de Iturbide, vecino de Urruña, Francia, se ofrece a surtir de sidra esta plaza si le dejan traer manzana de Francia.

Información abierta para comprobar la cantidad de manzana introducida en Francia a consecuencia de una reclamación del diputado del partido y acuerdo de la Diputación para que se extrajera de la dicha provincia toda la sidra hecha con dicha manzana en el término de ocho días, por ser contravención del capítulo 2.º del Título 21 de los fueros de Gipuzkoa, acuerdo que luego se suavizó en atención a los razonamientos expuestos por los interesados, que consistió en que por esa vez se pudieran vender esas sidras en otros pueblos en que la cosecha era escasa, diversas reclamaciones, etc.

En la respuesta dada (1785) por Hondarribia a la Real Academia de la Historia se refleja y resume el tema de la sidra: «No suelen ser abundantes las Cosechas que se recogen de Trigo, Aza y Maiz, pero sí la de Manzana, que produce la sidra mas exquisita para el consumo del Vecindario».

En los ingresos del año 1721, constan los 20 reales de plata, pagados por multa impuesta a María Ignacia de Ugarte por «haber contravenido en la venta de la sidra». En el capítulo de salidas, se citan 25 reales de gasto que «hicieron quarenta y seis hombres en pan, sidra y bacallau, que se ocuparon en la composición de los caminos de Guadalupe y Muliarte».

En el libro de cuentas de 1755 aparecen entre los gastos para trasplantar los robles «en su monte concejil mas arriva de la casería de Elvistieta en el barrio llamado Jasquivel, 42 azumbres de sidra para los que lo llevaron a cabo durante tres días».

12.6.-

LAGARES ANTIGUOS DE HONDARRIBIA

Así hemos traducido el trabajo *Hondarribiko antzinako dolareak* de Josu Tellabide Azkolain, que aportamos a continuación en castellano.

Los vestigios de los lagares que existían y existen en Hondarribia y sus referencias figuran en la siguiente lista. De todos modos, se pueden encontrar otros muchos lagares, de todas las épocas, mediante un exhaustivo análisis histórico-etnográfico.

LAGARES DE ÉPOCA GÓTICA (siglos XVI-XVII).

- Altxakotxiki. Ocupaba todo el maderamen de la casa, contaba con cuatro bernias y ya ha desaparecido. Lo conocimos en ruinas en el año 1995.

- Zaldunborda. Conservaba una (o quizás dos) de las naves de la estructura completa. Se podían observar en la parte interior, en la cuadra, en el año 1995. El lagar desapareció con la reforma del caserío en el año 2004. Tenía, aparte, un pequeño lagar con eje de hierro. Hacía 45 años que no elaboraban sidra.

LAGARES DE ÉPOCA BARROCA (siglos XVIII-XIX).

- Erromeroenea. Se mantiene la estructura del lagar en un estado bastante precario. Mantiene los sovigayos (azpi-subilak), el suelo del lagar, las cantaleras, los canales de la viga... Era de dos ejes de madera, los cuáles han desaparecido.

LAGARES CON EJE DE HIERRO (siglos XIX-XX).

- Artxu. Es un pequeño lagar de un solo eje. Hoy mantiene el eje de hierro, la viga de madera, las pacholas, las trumukuak (cubetas donde se depositaba la uva para ser pisada) y probablemente los conductos. El recipiente del lagar y la tina son de hormigón. Mantiene la picadora (o machacadora) de manzana. Se acciona manualmente. Hace 15 años que no se utiliza.

- Ogallurretagaraikoa. Lagar grande de un solo eje. Ocupa tres plantas del caserío: el desván, el pajar y la cuadra (al menos eso es lo que se puede observar porque está totalmente cubierto de telarañas). Mantiene: un eje de hierro, la viga grande de madera, la picadora de manzanas, de madera, que se utilizaba con motor eléctrico, las escaleras de madera para subir al desván (desde donde se echaban las manzanas a la máquina). Posiblemente, tapados entre trastos viejos se encontrarán las trumukuak y los conductos. No se

utiliza desde hace 30 años y la sidra se transportaba al pueblo en garlia o rastra.

- Txominenea. Desapareció hace 60 años. Tenía un solo eje de hierro. Todos los caseríos del barrio de Semisarga machacaban allí la manzana.

- Beinborda. Parece que se trataba de un lagar de dos ejes. El propietario era Juanito González. No sabemos si se mantiene actualmente. El caserío hace tiempo que está vacío. Habría que investigar al respecto.

- Kaikuegi. Parece que se trataba de un lagar de un eje y no se sabe si se mantiene actualmente. Habría que investigar al respecto.

- Justiz. Es un lagar de un solo eje, que hace muchos años que no se utiliza. Hoy se encuentra a las puertas del caserío como elemento decorativo.

- Barrenetxea. En el año 1986 se retiró el antiguo lagar existente en la zona de la calle Ubilla de la Parte Vieja y se trasladó al caserío Barrenetxea para construir allí un nuevo y moderno lagar. Hace diez años que también se cerró y se desmontaron y vendieron las barricas y el lagar.

12.6.1.- LAGAR EN CASERÍO ERROMERONEA

Asier Agirresarobe y Josu Tellabide realizaron en el año 2015 un estudio que aprovechamos para este libro. El título: “Informe relativo al Lagar de sidra de Erromeronea en Hondarribia”.

El presente informe pretende dar a conocer los resultados del análisis realizado, tras la visita realizada del pasado 14 de julio de 2015, del lagar de sidra del caserío Erromeronea de Hondarribia.



Caserío Erromeronea en el barrio Akartegi de Hondarribia

En la visita, además del arquitecto municipal Eneko Altuna como acompañante, fueron nuestros informantes los propietarios del inmueble, los hermanos Unsain Daggerre, Lupe, Rosa Mari y Xalbador. La referencia más antigua del caserío Erromeronea es de 1689, donde se cita la casería llamada de Romero.

En cuanto al anejo lagar, no hay referencias de su utilización, pero, analizadas sus características, cronológicamente lo podemos situar como una construcción de finales del XVII o comienzos del XVIII, con lo que es bien posible que fuese construido a la par o por lo menos no mucho después de la primera referencia del caserío.

Si bien los actuales propietarios ni sus antepasados nunca han elaborado sidra en el lagar, siempre lo han denominado *tolare*.

Si bien primitivamente todo el espacio interior estaría dedicado a la elaboración de sidra, la zona de prensado de manzana propiamente dicha ocupa algo menos de la mitad de la planta. El resto del espacio estaría dedicado al almacenamiento de la sidra mediante toneles, cubas y barricas, así como a guardar los útiles y herramientas para su elaboración, como pisones para el desmenuzado de la manzana, tablones, canaletas, cuchillas para cortar la pulpa de manzana (*tregatzak*), recipientes de medida de manzana (*kuela*), palas, embudos, coladores...

En la mitad aneja al muro del caserío, a una altura media de metro y medio de un piso irregular de tierra batida, se sitúa la estructura que servía para el prensado de la manzana después de su desmenuzado y maceración, denominado masera. El piso de la masera lo forman grandes tablones con espesores superiores a 10 cm, colocados en sentido longitudinal. Estos se apoyan sobre tres sovigaños transversales de gran sección (22 × 20 cm) que, a su vez, descansan sobre un armazón formado por dos vigas longitudinales de 20 × 20 cm de sección embebidas en el muro de la edificación por un extremo y, en el centro y extremo opuesto, apoyadas en cuatro postes montados sobre poyos.

A finales del siglo XVII, comienza a difundirse un nuevo modelo de lagar que sustituye a sus predecesores. Seguían siendo de madera, pero son unos tornillos roscados los que ejercen la presión directa. Esta nueva máquina era un mecanismo de dimensiones más reducidas cuya estructura todavía ocupaba casi la mitad del volumen construido. En el siglo XVIII, ya aparecen los primeros lagares construidos fuera de la edificación principal, en anejos construidos expresamente para albergar el lagar, como es el caso de Erromeronea. Hoy en Gipuzkoa no queda ninguna de estas máquinas en funcionamiento, pero sí varios caseríos que han conservado buena parte de ella: Muñozabal (Donostia), Urteta (Usurbil), Azkonobieta (Urnietia), Aritzaga (Aduna), Iturrraran (Aia), Alontso (Berrobi), Kapagiñenea (Elduain), etc. En Navarra, en el valle del Bidasoa, también se conservan varios ejemplares de este tipo de lagar, si bien en la mayoría de ellos la masera de grandes tablones de madera es sustituida por enormes losas de arenisca roja de zona como los de Balkezenea (Dornaku, Bera), Sidrería de Doneztebe, Ontsaria (Narbarte, Bertizarana) o la Casa Rectoral de Amaiur (Baztan). Únicamente es el lagar de la casa Gamiozarrea de Arizkun (Baztan) el que una vez al año se suele poner en funcionamiento, aunque con fines culturales, después de ser en 2005 reformado, completado y puesto en marcha.

Tampoco en Hondarribia teníamos conocimiento hasta la fecha de la existencia de ningún ejemplar de este tipo de máquina después de la desaparición del caserío Ipiztiku de Jaitzubia. Sin embargo, somos conscientes de que en el siglo XVI muchos baserritarras hondarribiarras sustituyeron los viñedos por manzanales para comenzar con empeño la elaboración de sidra, y de que todavía en 1920 existían más de 40 lagares con una capacidad de almacenamiento superior a 366 toneles de más de 6000 litros(1). Una vez que desaparecieron a finales de los 90 los caseríos originales de Altxakotxiki de Gornutz y Zaldunborda de Jaitzubia, cuyas estructuras eran buenos ejemplares del caserío-lagar guipuzcoano de viga palanca, y hasta que a finales del siglo XIX los husillos de madera son reemplazados por un husillo metálico recibido en el centro de la masera, y, paulatinamente, se introducen más variantes, de los cuales algunos todavía perduran en los innumerables caseríos que salpican el medio rural del municipio, ahora podemos afirmar que el único lagar conocido que representa este modelo de máquina de época barroca en Hondarribia es precisamente el de Erromeronea. Se trata de un ejem-

plar que, aun no conservando elementos importantes y significativos como la viga superior con sus tornillos roscados, apenas ha sufrido alteraciones importantes desde su construcción. Posee una estructura de masera de buena calidad y, tras un primer análisis, en buen estado de conservación, donde destacan los tablones del fondo de masera y cantaleras con su sistema de compresión. Asimismo, es remarcable que, a pesar de lo lejos en el tiempo que dejó de funcionar, sin evolucionar en absoluto, y de los múltiples usos que posteriormente ha conocido el anejo, todavía se conserve exactamente la distribución original de los primitivos usos del lagar, con la estructura de masera en una primera altura ocupando buena parte de la planta, entrepiso superior para el almacenamiento de la manzana y el amplio espacio abierto para la ubicación de los toneles.

Por todo ello, consideramos que la pérdida de este ejemplar de máquina de época barroca sería una merma irreparable para el patrimonio tangible de Hondarribia y, a su vez, solicitamos a las autoridades competentes que desempeñen su labor para que sea posible seguir conservando para las generaciones sucesivas este bien cultural.

12.6.2.- LAGAR EN VILLA SAN ANTONIO

Podemos considerar la ubicación de Villa San Antonio en el Barrio Kosta n.º 9 como una de las últimas instalaciones que se crearon para el proceso de la sidra a inicios del pasado siglo XX.

Don Emilio Iridoy Urtizberea (1.877), natural de la localidad de Hondarribia, residente en el caserío Bidegurutzberri del Barrio de Arkolla y dedicado a labores de labranza, entre otros menesteres, desarrolla actividad junto a sus padres Jose Iridoy y Tiburcia Urtizberea, quienes crean una familia junto a siete hijos, incluido Emilio.

A la edad de 25 años, Emilio Iridoy toma la decisión de emanciparse de su familia y en el transcurso del año 1.904 contrae nupcias con Doña Benita Azaldegi, procediendo con anterioridad a la construcción de la vivienda matrimonial, lo que hoy es conocido como “Villa San Antonio”.

Emilio y Benita tienen dos hijos: Francisco y Consuelo, Francisco Iridoy crea su familia, así como el negocio de carpintería en su vivienda de Eguzkieta, al lado de Villa San Antonio. Por otra parte, Consuelo se desplaza a la capital, Donostia, donde rehace su nueva vida.

Emilio Iridoy, al mismo tiempo que crecen sus hijos, inicia su nueva actividad con las labores de labranza, cultivo de hortaliza, para lo que cuenta con ganado vacuno y crea un “lagar” para la elaboración de la sidra.

Desgraciadamente, al poco tiempo (tres años) fallece su esposa, Benita, y Emilio se hace cargo de la actividad profesional, incluido el “Lagar”, y de sus hijos, hasta que en el año 1.914 se compromete en segundas nupcias con Doña Josefa Antonia Olano (procedente de Zaldibia).

La convivencia con Josefa Antonia, sirvió para, disfrutar de una nueva hija de nombre María Francisca y, conocer su devoción especial hacia San Antonio, de ahí que, en reconocimiento a su fidelidad al santo, la identificación de la vivienda familiar, que, inicialmente se denominaba Eguzkieta, cambió de nomenclatura y quedó reflejada como “Villa San Antonio”.

La segunda esposa fallece a los dos años de matrimonio, lo que provoca un nuevo enlace matrimonial con la hermana de la recientemente fallecida, Doña Ignacia Olano.



Villa San Antonio

La hija, fruto de la unión en segundas nupcias, María Francisca, contrae matrimonio con Joaquín Salaberria, nacido en el caserío Meltxorreneá (en la actualidad Casa Intxaurdi) y de quienes proceden sus hijas, Josefina y María Jesús Salaberria Iridoy, actuales propietarias de la vivienda.

La profunda amistad entre Emilio Iridoy y Pedro Mari Aranburu del caserío Blankanea con sus árboles frutales, principalmente, así como las plantaciones de manzanos en el entorno hacían que el “lagar” tuviera éxito en la época, ya que particulares y agricultores del entorno que disponían de manzanos, conocedores de la existencia de “Villa San Antonio” y su lagar, canalizaban la producción para luego disfrutar de la sidra obtenida.

Era más una colaboración entre conocidos y vecinos que una actividad industrial de negocio económico, a pesar de que, en ocasiones, llegaba algún pequeño camión con manzanas desde Asturias.

Esta no actividad industrial, el cambio de cultura en la bebida, menos plantaciones de manzanos para su proceso, y a pesar del conocimiento adquirido por los herederos de Emilio Iridoy, ha sido el motivo por el que solamente queden los recuerdos en la historia del “lagar” de Villa San Antonio de Hondarribia.

La propiedad actual de la vivienda recuerda, anecdóticamente, cómo, al margen de colaboradores que participaban en la extracción de la sidra, dada la proximidad con los conventos en el Barrio Kosta y amistad con los religiosos, estudiantes del Convento de los Capuchinos y del Convento de los Agustinos Recoletos, más conocido como “Picpus” en Hondarribia, acudían

a “Villa San Antonio” para conocer el proceso de elaboración de la sidra, e, incluso, ponerse el traje de faena y trabajar en la prensa, elementos que a día de hoy están en desuso.

12.7.-

COSECHEROS Y SIDRERÍAS EN HONDARRIBIA EN EL SIGLO XIX

Los cosecheros de sidra, en más de una ocasión, tuvieron que defenderse ante cargas a su producto. Así se refleja en acta (22 de agosto de 1810):

También se presentó memorial del Médico Urbiquiain pidiendo a la Ciudad aumento de dotación del mismo. Y habiendo conferenciado largamente dichos Señores sobre la materia, y deseando la Ciudad aliviar al vecindario de la visita, fijando un poyo competente al Médico, estableciéndolo sobre alguna pequeña sisa en la sidra, se acordó convocar para después de la misa mayor del Domingo inmediato a todos los cosecheros para darles a entender este deseo de la Ciudad, y hoydo su parecer reservaba determinar lo que se ha de señalar y lo demás que deva obrar.

A los pocos días, según acta (9 de septiembre de 1810), se celebró en el ayuntamiento una sesión extraordinaria, a la que acudieron «los Cosecheros de Sidras» y se señalan sobre 48 personas que representan a 49 cosecheros:

01.- Antonio de Echenagusia. 02.- Josef de Zubeldia. 03.- Francisco de Echeberrya Justiz. 04.- Francisco de Errazquin. 05.- Sebastián de Yriarte. 06.- Josef Francisco de Ugarte «por su Thio D. Josef Antonio de Ugarte». 07.- Pedro Antonio de Alza. 08.- Josef Joaquín de Olasagasti. 09.- Miguel Antonio de Casadevante. 10.- Francisco de Noguera Yparraguirre por la señora condesa de Torrealta y D.a María Josefa de Sorondo. 11.- Ramón Olaizola. 12.- Gabriel Josef Arburu. 13.- Miguel Antonio Sopelarte. 14.- Josef Sagarazu. 15.- Miguel Antonio Berrotaran. 16.- Tomás de Echegaray. 17.- Juan Bautista Gaztañaga. 18.- Josef Antonio Gurruchaga. 19.- Lino Josef de Aguinaga. 20.- Pedro Josef Berrotaran. 21.- Josef de Yriarte. 22.- Ygnacio Amunarriz. 23.- Gabriel Ygnacio Picabea. 24.- Josef Antonio Sein. 25.- Félix Labandibar. 26.-

Joaquín Toledo. 27.- Ygnacio de Lecuona Cigarroa. 28.- Melchor de Exponda. 29.- Gregorio Zuzuarregui. 30.- A. Aguirre [falta trozo de hoja]. 31.- Martín Josef Yparraguirre. 32.- ... Urtizberea. 33.- Miguel Antonio Oyanguren. 34.- ... Simón de Ostiz [falta trozo de hoja]. 35.- Pedro Olazabal. 36.- Ramon... [falta trozo de hoja]. 37.- Antonio Olazabal. 38.- Pedro Jossef Sorzabal. 39.- Pedro Fermín Garmendia. 40.- Josef de Zapiain. 41.- Francisco de Arbelaiz. 42.- Antonio Uga... [falta trozo de hoja]. 43.- Sebastián Antonio de Echeverrya. 44.- Josef de Lizarraga. 45.- Nicolás Peña. 46.- Lázaro Antonio de Aguinaga. 47.- Josef Francisco Olazabal. 48.- «Y por D.a Ángela López de Briñas mi suegra, yo el Escribano».

Estando así congregados se manifestó que la Ciudad desea fijar una dotación regular al Médico de manera que ninguna persona tenga que pagarle cosa alguna por razón de visita y que para el efecto es preciso por falta de fondos imponer un ochavo en cada azumbre de sidra: lo que fue contradecido por el concurso por decir se hace perjuicio con la sisa a los cosecheros.

Tenemos otra acta (A-1-179) con un escrito de don Melitón Ramery del 12 de febrero de 1840.

Rinde cuentas al Ayuntamiento y, hablando de la sidra, dice lo siguiente:

Los consumos que hubo durante los veinte meses que esta administración estuvo a nuestro cargo fueron sumamente cortos; la causa es de suyo muy sencilla. En el año de 1832 se recogió en esta Ciudad una de aquellas cosechas de sidra no conocidas en mucho tiempo seguramente: yo mismo llegué a recoger en la casería de Careaguenea perteneciente a mi Padre político el difunto Dn. Luis Zuzuarregui 225 cargas de manzana: de esta abundancia resultó que habiéndose llenado de sidra todos los rincones de este pueblo llegamos a ver vender a cuarto la azumbre de sidra.

Esta gran cantidad de sidra y su excesiva [sic] baratura fueron pues la sola y única causa de haberse reducido a la nada los consumos del vino y del aguardiente en el primer año.

En acta (1 de septiembre de 1841):

Se leyó un memorial de D. Francisco No-guera en el que hace presente que el Ayun-tamiento del año mil ochocientos treinta y seis echó mano de sus sidras y de las de la pertenencia de la Sra. Condesa de Torre alta ascendiendo su total importe según li-quidación efectuada, a once mil y pico de r. cuyos libramientos le fueron expedidos por aquella Corporación y en su consecuencia pide se le satisfagan, fundándose al efecto en las reglas segunda y tercera de la Cir-cular dirigida por la Provincia a los pueblos con fecha diez y nueve de Agosto último. Sus mercedes enterados acordaron con-testarle que debiendo tomarse una medida general que abrace todas las reclamaciones legítimas que se hagan en este sentido con arreglo al tenor expreso de la Circular de la Provincia que se cita en su exposición sobre el modo de pago en la manera que en ella se previene, de los suministros que se hayan hecho durante la guerra civil, el Ayuntamiento á pedido a la Diputación los documentos de liquidaciones efectuadas que ha creído son necesarios para poder comenzar sus trabajos en el asunto, por lo que no puede decir otra cosa por ahora, sino que al ejecutar dichos trabajos tomará en consideración su solicitud.

Según consta en acta (6 de octubre de 1852), se da lectura al escrito que el Ayuntamiento va a enviar al gobernador:

Es indudable que desde el año de mil ocho-cientos cuarenta y dos Dn. José Joaquín de Casadevante ha llevado en carros por el paseadero la manzana a su lagar, sin que tenga noticias se lo haya impedido nadie y que también anteriormente solía pasar al-guno que otro carro, aunque no con tanta frecuencia, por cuanto no había el motivo que hoy para ello, como también el que el mencionado paseadero es el camino que conduce al granero de la primicia, si bien generalmente se conducían estos frutos en caballerías. Tampoco puede dudarse que el

paso de los carros por dicho sitio perjudica mas o menos su embaldosado, como tam-bién el que de esta prohibición se irrogran perjuicios al Sr. de Casadevante, por cuanto el lagar que tiene en la casa que llaman de Gamboa está hecho de manera, que a no pasar la manzana por el paseadero, le cues-ta mucho más su conducción.

Hay sus más y sus menos con el escrito y, puesto a votación, es aprobado por 5 a 1, por lo que se acuerda enviarlo al gobernador.

Ante un nuevo impuesto, se recoge en acta (19 de sep-tiembre de 1875), en reunión con los «Mayores contri-buyentes», que el Ayuntamiento les plantea los nuevos impuestos que quiere imponer tanto a la sidra como a la carga de manzana..., «y después de una fuerte dis-cusión sobre el asunto pasó a la votación y resultó de ella que no convenía por ningún concepto en que se creara del nuevo impuesto a la cosecha de la manza-na».

Dos años más tarde, consta en acta (26 de julio de 1877) un escrito de fecha 17 de julio dirigido a la Di-putación y firmado por numerosos vecinos. Dice así:

En atención a lo gravoso del derecho im-puesto a la sidra y manzana en la reunión celebrada por este Ayuntamiento y mayo-res contribuyentes en quince del actual, quede sin efecto el acuerdo tomado, y se convoque a nueva reunión a fin de buscar otro medio menos gravoso. En su vista, el Ayuntamiento acordó por unanimidad di-rigir el siguiente informe a la Diputación.

Señala el ayuntamiento que la reunión se realizó con los mayores contribuyentes “con el objeto de arbitrar recursos para ha-cer frente a muchas atenciones que pesan sobre el Municipio, fueron convocados los mayores contribuyentes que marca la Ley con arreglo al número de concejales, y si bien no asistieron todos, se completó nú-mero bastante para tomar acuerdo: que aunque es verdad votaron cinco de la clase de mayores contribuyentes, en contra, no lo es menos que los otros cuatro y los indivi-duos del Ayuntamiento hicieron a favor del impuesto, resultando de la votación nueve

a favor y cinco en contra. No se comprende cual haya sido el espíritu de los exponentes al consignar que las existencias de la sidra pertenecen al Sr. Alcalde y a una sociedad; pero sea cual fuere, bueno es que conste, que el Sr. Alcalde, además de ser propietario, especula en grande escala en dicho negocio, bien comprando de esta jurisdicción, o bien trayendo de otros pueblos de la Provincia y del Extranjero, por lo cual, si no difiriese de la opinión de algunos propietarios que creen afecta directamente a sus intereses el nuevo impuesto, el perjudicado en primer término será él.

Que, respecto a hacer una nueva convocatoria con los mayores contribuyentes, no hay fundamento, puesto que la que se hizo fue respetando la ley

sin negar el derecho que a todo ciudadano le concede la Ley de presentarse en queja a la superioridad de los acuerdos que toman la Corporación, bueno es que conozca V.E. la importancia de los Sres. exponentes, pues además de no pertenecer en casi su totalidad a la categoría de mayores contribuyentes, apenas hay ocho que sepan firmar, y finalmente, de los cinco Señores que votaron en contra, no aparecen mas de dos en la instancia, habiéndose negado los otros tres a prestar su consentimiento por considerar lo no había motivos fundados para pedir la revocación del acuerdo.

En posterior sesión, el alcalde considera suficientemente discutido el punto y se pone a votación si había de pagar igual tanto la sidra de la jurisdicción como la procedente de otros pueblos de la provincia, la mayoría acordó que fuese igual, habiendo votado todos los individuos del Ayuntamiento por la igualdad.

El Ayuntamiento, según consta en acta (19 de diciembre de 1877), señala las condiciones a las que se sacará a remate público la sidra una vez que fue aprobada por la Diputación el 26 de noviembre:

1ª.- Toda la sidra que se venda en el término municipal de esta Ciudad pagará de derecho el 10% sobre el precio de la venta y

al respecto de treinta y ocho azumbres por carga.

2ª.- El dueño de la sidra a las cuarenta y ocho horas a más tardar después de empezada la Cuba o barrica, deberá dar parte al rematante declarando las cargas que contiene y al precio que ha empezado, pudiendo el rematante en todo caso hacer medir la vasija, y si la diferencia que resultase excediera de un 5% sobre lo declarado, pagará por primera vez, dobles derechos de la diferencia, por segunda dobles derechos también de todo el contenido de la vasija y por tercera además de los derechos dobles, perderá el género. En todos los casos excepto cuando no resulte diferencia, correrán por cuenta del dueño los gastos de la medición.

3ª.- Toda la sidra que se importe de fuera, tanto en botellas como en barricas para el consumo de las familias, está sujeta al mismo pago del diez por ciento sobre el precio de la venta en este pueblo, y no en el de la compras; y cuando hubiese dos o más diferentes se cobrará el del medio.

4ª.- Cada vez que quieran traer sidra de fuera de la jurisdicción, están obligados a dar aviso al rematante, y los que traigan sin llenar este requisito, tendrán perdido el continente y contenido en la primera vez; y en caso de reincidencia, pagarán además la multa de derechos dobles.

5ª.- Toda la sidra vendida desde Agosto hasta la fecha que importa mil ochenta y cinco reales excepto la que está en venta y que no se ha cobrado todavía esta ni aquella, queda a favor del rematante a quien se le facilitará la lita de las personas que adeudan para que inmediatamente proceda al cobro.

6ª.- Al dueño de la sidra no se le obligará al pago de los derechos hasta tanto no se haya concluido de vender la vasija empezada; y cuando tuviese necesidad de abaratar el precio del principiado, llamará al rematante para que haga un cálculo prudencial de la cantidad que falte de vender y cobrar después los derechos que correspondan.

7ª.- El remate se verificará en la Sala Consistorial el Domingo treinta del actual a

las once horas de su mañana bajo el tipo de cinco mil reales vellón, y el término será en treinta y uno de Agosto del año próximo entrante.

8ª.- No se admitirá postura que baje de cincuenta reales ni postor que no presente fiador en el acto a satisfacción del Ayuntamiento.

9ª.- La cantidad que causare el remate, será destinada en primer término al pago de la conducción de aguas potables a la Ciudad.

10ª.- Queda exento del derecho la sidra elaborada el año anterior de la cual hay pocas existencias.

12.8.- INDUSTRIA SIDRERA: 1900-2026

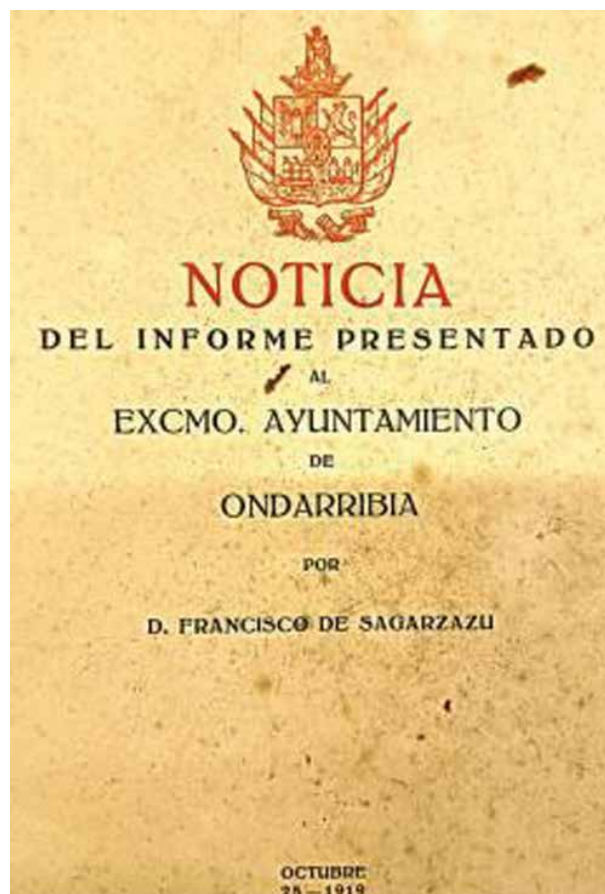
Los primeros datos del siglo XX, de gran precisión, nos los aporta el profesor Davydd J. Greenwood en el libro *Hondarribia: riqueza ingrata*, convertido en documento histórico de primer orden. He aquí algunos:

Hacia 1920, había 37 lagares en el campo y 6 en la ciudad. Había 366 cubas, con una capacidad unitaria aproximada de 6250 litros, lo que hace un total de 2 287 500 litros de sidra. Era la bebida común, ya que el vino era demasiado caro. Había 9 sidrerías en la zona urbana. Había una buena cosecha cada dos años. Unos 120 kilos de manzana por árbol.

Datos sobre la sidra en Hondarribia a comienzos del siglo xx nos aporta el librito, depositado en el Archivo Municipal de Hondarribia, *Noticia del informe presentado al Excmo. Ayuntamiento de Ondarrabia* por D. Francisco de Sagarzazu el 25 de octubre de 1919.

El alcalde Juan Jauregi Etxenike, empeñado en el desarrollo de Hondarribia por la importancia de su población, historia y colonia veraniega, solicita la aportación de las fuerzas vivas de la ciudad con el fin de recibir propuestas para aumentar los recursos económicos.

La aportación de Francisco Sagarzazu, posterior alcalde de Hondarribia, se sintetiza en este esquema, contenido en el libro:



Portada del librito de Francisco de Sagarzazu

	PESETAS
1 Aumento en el impuesto del vino	10.000
2 Fiscalización de arbitrios.	10.000
3 Aumento en el impuesto a los vinos de lujo.	2.000
4 Aumento en el impuesto a la sidra.	25.000
5 Impuesto sobre establecimientos de bebidas	1.000
6 Fiscalización del Servicio de Aguas.	3.000
7 Impuesto sobre vehículos particulares	500
8 Impuesto sobre carruajes industriales	600
9 Ingreso por desinfección de viviendas	250
10 Aguas y alcantarillado.	100
11 Impuesto a las casetas de la playa	500
12 Ocupación de terrenos públicos.	300
13 Impuesto al Tranvía eléctrico.	500
14 Impuesto a la Eléctra-Irún-Endara.	500
15 Impuesto al Casino de Fuenterrabía.	36.000
16 Impuesto al alquiler de fincas en el verano.	10.000
17 Aumento del impuesto del pescado (Casa-venta)	4.000
18 Impuesto por la exportación del pescado.	9.000
19 Derechos del puerto de Amute	3.000
20 Venta de terrenos en el nuevo Cementerio	1.700
21 Venta de solares en el nuevo Ensanche	20.000
22 Aumento a conseguirse para Artes y Oficios	750
23 Supresión de los gastos actuales por arquitecto.	3.000
SUMA TOTAL DE LOS INGRESOS.	139.750

Nuevos impuestos

En el último año de la monarquía de Alfonso XIII, en 1930, se produjeron en Hondarribia 308 417 litros de sidra (Bidasoan: Udaberri, 1984) y, como recoge José Uria (*La sidra*), en los dos primeros años de la II República, los datos fueron los siguientes, dados en litros, con el nombre del cosechero en la primera columna, los litros de 1931 en la segunda y los de 1932 en la tercera.

REGLAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE SIDRAS Y PITARRAS

En pleno tiempo de la II República, el Ayuntamiento, en sesión extraordinaria (21 de diciembre de 1932), presidida por el alcalde Juan José Petit, redactó una serie de reglas con el fin de dejar la normativa clara en lo concerniente a las sidras y pitarras en lagares y sidrerías.

LAGARES

- 1.ª. Podrá introducirse libremente en los lagares autorizados toda clase de manzana destinada a la elaboración de sidras y pitarras, pero en ningún caso harán extracciones del producto elaborado sin que el conductor lleve consigo una declaración firmada por el dueño del lagar, expresando el nombre del conductor, del destinatario y su domicilio, número de envases y la cantidad y clase de líquidos especificados en litros. En los locales en que existan a la vez lagares y sidrerías de un mismo industrial, el aforo de las cantidades de los líquidos que contengan los envases, se realizará una vez terminada la época de su elaboración.
- 2.ª. Cuando de los lagares que se hallen fuera del radio de los fielatos, tenga que verificar extracciones a las sidrerías u otros establecimientos y domicilios particulares que se encuentren en el mismo caso que los lagares, podrán ser conducidas las sidras y pitarras sin necesidad de documento alguno, pero estarán obligados los dueños a presentar diariamente en la Alhóndiga la declaración correspondiente requisada en la forma que indica la presente regla, donde contará la cantidad de líquido extraído.
- 3.ª. Los dueños de los lagares que se hallen

DISTRITO DE FUENTERRABIA		
Zenón Ugarte	3.600	
Ignacio Indo		1.800
Hilario Laborda		35.600
Julián Aguirreche	10.683	7.510
José María Salaverría	48.060	34.400
Pedro Expósito	36.405	47.600
Anselmo Berrotarán	25.020	
Domingo Errazquin	21.690	17.000
Urbano Gonzalez	28.440	19.850
Manuel Sarasola	24.930	21.900
José Cruz Ugarte	7.740	
Santiago Larraza	10.260	
Anselmo Salaverría	50.490	
Ignacio Mendizabal	14.399	6.590
Miguel Ugarte	20.700	
Antonio Unsalo	6.030	
Fausto Sagarzazu		17.800

Producción de litros de sidra en Hondarribia en el año 1931 y 1932

- establecidos dentro de la línea de los fielatos, podrán verificar extracciones, siempre que se hallen autorizados para ello y presenten en la Alhóndiga la declaración mencionada debidamente requisada.
- 4.ª. En la Alhóndiga municipal podrán adquirir los industriales los talonarios de declaración a los efectos de cumplimentar los requisitos de las reglas 1.a y 2.a.

SIDRERÍAS

- 5.ª. Las sidrerías serán consideradas por la Administración como depósitos particulares. Los depósitos de esta clase están obligados:
- a) A no tener comunicación alguna interior con otros establecimientos que se dediquen a la venta de los géneros gravados con arbitrios municipales.
 - b) A marcar con numeración clara la cabida de cada envase en medidas métricas.
 - c) A numerar con orden correlativo las barricas y cubas, no permitiéndose la existencia de números duplicados.

6.^a. Las sidras y pitarras procedentes de lagares situados dentro de la línea de fielatos que ingresen en estos depósitos y lo mismo los que se destinan al consumo particular, irán acompañados de la declaración correspondiente que será entregada en la Alhóndiga, una vez firmada por los destinatarios.

7.^a. Las extracciones que se verifiquen en lagares que se hallen fuera del radio de los fielatos y se destinen a los depósitos y consumo particular, a excepción de los especificados en la regla 2.^a, deberán ir acompañados de la expresada declaración y se presentará en el fielato de entrada, donde será comprobada su exactitud por el empleado encargado, quien la devolverá requisada al conductor de la mercancía para su entrega en la Alhóndiga, con la conformidad y firma de los destinatarios.

8.^a. Los derechos de las sidras y pitarras que se destinen al consumo particular se satisfarán conforme a la declaración hecha por los dueños de los lagares o remitentes. La Administración, llegado el caso, practicará los análisis necesarios para la debida comprobación de la clase de líquidos declarados para su debido adeudo.

9.^a. Los derechos de las sidras almacenadas en los depósitos particulares, serán cobrados al tiempo de solicitar la autorización de venta a la Administración de Arbitrios, con arreglo a la declaración del precio inicial de venta, que no podrá ser elevado sin previo conocimiento de dicha Administración.

10.^a. Una vez puestas a la venta las sidras y pitarras, queda prohibido según lo dispuesto en la regla 3.^a del artículo 67 del vigente Reglamento de Arbitrios municipales, la mezcla, adición de agua u otra operación que desvirtúe la calidad de los líquidos.

11.^a. En la época que terminan las elaboraciones, se tomarán las existencias de los depósitos, levantándose acta por duplicado del resultados del aforo. Estos documentos firmados por el dueño del depósito y operador, quedarán en poder del interesado y de la Administración.

12.^a. Al verificarse el adeudo de los derechos de las sidras y pitarras, la Administración descontará un 10%, tanto a los vendedores como a los particulares, en concepto de mermas por inutilizaciones, brozas, etc.

13.^a. Para proceder al embotellamiento de sidra en los depósitos autorizados es condición indispensable que los interesados den previa cuenta a la Administración, a fin de que paguen los derechos fijados a razón de 0,04 pesetas botella.

En el caso de que el líquido que se embotelle proceda de envases puestos a la venta, se descontará de los derechos que han de satisfacer las botellas llenadas, el importe ya satisfecho por esta sidra anteriormente, al ser puesta a la venta al público.

14.^a. Las sidras conocidas con el nombre de zizarras no podrán ser destinadas al consumo público hasta el 11 de septiembre de cada año, previo análisis del laboratorio Químico municipal y para su conducción, venta y pago de los derechos, regirán los mismos requisitos exigidos para las sidras en general, incurriendo en la penalidad que fija la regla 3.^a del artículo 67 del Reglamento de Arbitrios municipales los industriales que sin conocimiento de la Administración volvieran a llenar los envases de dicho líquido.

15.^a. A los conductores de sidras procedentes de fuera de la jurisdicción se les exigirá declaración verbal clara y terminante de la cantidad que conduce y su destino, cobrando los derechos en el acto, excepción hecha de las que sean destinadas a sidrerías autorizadas, en cuyo caso se extenderá una declaración por los empleados de los fielatos, expresando en ella los siguientes conceptos:

- 1.º. Nombre del conductor y su domicilio.
- 2.º. Nombre del consignatario y su domicilio.
- 3.º. Cantidad de sidra especificada en litros.
- 4.º. Firma del encargado del fielato y fecha de entrada.

16.^a. Este documento será entregado al conductor y este, a su vez requisado con la conformidad y firma del que recibe el género, lo devolverá al mismo fielato.

17.ª. Las sidras y pitarras destinadas a la venta pública, serán analizadas previamente por el Laboratorio Químico municipal, donde se preeverá a los interesados del certificado consignando en el mismo el número de envase y fecha. Este documento será expuesto a la vista del público en los envases cuya vente ha sido autorizada.

18.ª. Las pitarras destinadas al consumo de los colonos dedicados a la labranza estarán exentas del pago de los derechos, siempre que no se dediquen a alguna operación comercial o industrial.

A este efecto se entenderán como tales labradores, aquellos que se dediquen a trabajos agrícolas y sea este su único modo habitual de vida.

19.ª. Las infracciones de las presentes reglas se castigarán con arreglo a las disposiciones penales del Reglamento de Arbitrios municipales.

12.8.1.- MANZANAS, MANZANALES, LAGARES Y SIDRERÍAS (MÁXIMO SAGARZAZU)

Dentro del programa Conoce Tu Ciudad que lleva a cabo la Fundación ARMA PLAZA, Hondarribia ha tenido la suerte de reconocer a uno de sus hijos más preclaros: Máximo Sagarzazu Ugarte (1912-1999) y, gracias a sus cuadernos y mapas, hemos disfrutado y aprendido de sus aportaciones a un conocimiento más sutil de la vida de nuestro pueblo. Las enseñanzas que adquirió durante sus años en Larramendinea, además de la atención y deseo por el pasado y futuro de Hondarribia, le condujeron a dar precisas pinceladas siempre enfocadas a sembrar en todos el amor por aquella Hondarribia de hace ahora cien años que va viendo cambiar.

Un trabajo tan minuciosamente realizado y guardado, ahora dado a conocer, constituye todo un legado que perdurará en la cultura de su pueblo y en Euskalerria, disponible para los interesados en diversas áreas del saber que quieran tomar conciencia del devenir y sobrevivir de un pueblo: Hondarribia.

Podemos decir, con respeto y valor, que Hondarribia gracias a su trabajo es más Hondarribia.

En este libro, las aportaciones de Máximo en torno a la sidra son imposibles de ignorar, pues iluminan de manera lúcida y lucida la cultura de la sidra, además de conectarnos con el presente de hace una centuria. Las recogemos y, de manera resumida, las divulgamos como fuente vivencial y sapiencial en la Hondarribia sidrera del último siglo. Respetamos la grafía del autor, con pequeños retoques en favor de la comprensión de su mamado, querido, mejorado y practicado euskera.

Sirva de entrada este texto, escrito bajo el título «Hondarribiko nekazari eta arrantzalien poz atseginak»: «Lenagoko artzai zarren / bizitza zikirua janez. / Gazta eta talua berakin / pittarra eranez (edanez)».

Tanto en sus cuadernos como en los mapas, da noticia de las clases de manzanas, manzanales, lagares y sidrerías. Sobre la manzana, materia prima de la sidra, cita tan amplia variedad de manzanas que superan las sesenta, algunas de las cuales catalogadas y otras nuevas a añadir a las del País Vasco e incluir, con humildad y orgullo, en la relación de las 7500 variedades de manzana relacionadas en el mundo. El mismo Máximo Sagarzazu se admira de la relación tan copiosa que ha realizado con estas palabras: «Bakarren batek esan



Detalle de plano del barrio de Portua, de Hondarribia. Autor: Maximo Sagarzazu

Una nueva aportación, intitulada «Maxino sagarzazu Ugarteren oroimenak eta Ondarrabiko Portuko sagardotehiyak», da relación de una sidrería en Azken Portu y dedica unos versos al señor Máximo Laborda, que cuenta con lagares y buenos trabajadores para elaborar sidra, así como una sidrería nueva, situada en la calle Zuloaga, donde los pescadores sacian la sed cuando vuelven a casa del mar.

En una nueva relación, titulada «Maximo Sagarzazu Ugarteren oroimenak eta erriko tolare ta kupeltehiyak», cita la posesión de Máximo Laborda de un local en Santa Engracia, con lagar arriba y cubas debajo. Después, entre Santa Engracia y Damarri, menciona el lagar de Manuel Sarasola, en Gartzinia, con una buena sidra para beber.

A continuación, da cuenta del lagar de José María Salaberria en Murrúa, con el lagar arriba y las barricas abajo, quien también tiene una sidrería al lado de la iglesia, orientada al sol, y tiene la bebida en la parte más fría.

Miguel Ugarte, tío de Máximo Sagarzazu, disponía de la hermosa bebida vasca («euskaldun erari ederra») a la venta en la calle Pampinot. Le dedica estos mencionables versos al tío: «Sagardo mustiyua salduta / bera ere konten. / Osasuna ta diruakin / zein edo posten».

Acaba la relación citando la sidra que vendía Xalbador Lapiz: «Zorren denbora artan / aipatua zen benetan», la sidra vendida en la calle San Nikolas y la de la calle Juan Laborda, donde nunca se vendió sidra de mala calidad.

Finaliza este tema, bajo el título «Sagardotehiko doñuan baserri ta motia», con estas líneas tarareadas:

*Kapeluxar ketari Malengañerako Ralarai,
Ralarai, Ralarai, larai, larai.*

*Arri koskorra Malen karrikarako Ralarai,
larai, larai.*

Txori ketari Bixkundenerako Ralarai.

Juanito apartax Santiago kalerako Ralarai.

*Jesus Goikoetxea diabrua Malen kalerako
Ralarai, larian, lari.*

12.8.2.- RELACIÓN DE SIDRERÍAS (FLORENTINO PORTU)

Relación de las 56 Sidrerías que existían en Hondarribia, antes del año 1934, recordadas por Florentino Portu en su libro *Notas históricas y curiosidades hasta 1969. Fuenterrabía*.

CASCO HISTÓRICO

Calle Mayor: Casa n.º 3, Kareniceri-zarra; casa n.º 2 y en la n.º 6, Yriarte.

Calle Pampinot: Casa n.º 4, Zamorianan, y n.º 20, Ugarten etxian.

Calle Pintor Echenagusia: Casa n.º 11, Pedron tolaetan.

Calle Ubilla: n.º 10, José María Salaberriaren etxian.

Calle del Obispo: Eliz-atzian, Barran, casa n.º 1 y Fraxkuneko murruan; casa n.º 5 Marcosen-etxian.

Plaza de Armas: Casa n.º 13, Antonio Berrotaranen etxian.

Calle del Norte: Casa n.º 5, Zano guardapescaren etxian.

Calle Juan de Laborda: Casa n.º 3, Yartzenean.

Calle San Nicolás: Casa n.º 3 y casa n.º 15, Condonean.

Avenida Javier Ugarte: Tejabana bajo Castillo Carlos V.
Nota: En *El Bidasoa* (n.º 502) se anuncia (13 de junio de 1890) la venta, en pública subasta, de una casa «con dos edificios contiguos con sus bodegas y doble lagar, situada al Norte de la Plaza de Armas, junto al palacio que fue del Emperador Carlos V, con buenas vistas a la parte de Francia a la mar».

Damarri: La Glorian.

MARINA

Calle San Pedro: En Rakataplaunean, Maulisi-Lulunean, Romanchonean, Katillunean, Bernardonean, Amundarainean, Cherribeltzenean, Alijamuñean, Ychuanean, Tolar Sarretan, Tolar Berriyetan, Don Maximon Escabetxian, Florencion Escabechean, Estanizenean.

Calle Santiago: Nicolás Chiquinian, Pío Campandeguintxian, Mañunean, Toribio García Tolaretan, Tomás Aguinagalden tolaretan, Miguel Panen etxian.

Calle Zuloaga: Hilario Labordaren Escabechean.

Calle Almirante Cabrera: Florencio Martinezian.

Costa, Santa Engracia, Amute, Mendelu:

Gartxianean, Sarasolaren etxian, Santa Engraciako tolaretan, Urbiñenean.

Amuten: Miguel Ugarteren etxian.

Mendelu: Albizuren etxian.

Caseríos: Mediamborda, Ogallurreta azpi, Camiyo, Apachara, Pascual enean, Ipiztiku (Jaizubia), Alchaco aundi, Torrea, Ipisticunea (Akartegui) y Magdalengain.
Nota: En acta (17 de febrero de 1819), se da noticia de la venta de sidra en Magdalengain.



Calle San Pedro, frente a Nere-Neria; a la izquierda, la casa Racataplán (Rakataplaunea) con sidrería



Ogallurreta Azpikoa (jaizubia)

Tenemos algunos documentos dignos de mencionar a grandes rasgos:

Escrito de 27 de enero de 1928, recogido en Acta de la Comisión Permanente (31 de enero de 1928) de don Urbano González. Fausto Sagarzazu, Pedro Alcain, José María Salaberría, Pedro Expósito, Julián Aguirreche, Zenon Ugarte, Víctor Odriozola, Manuel Sarasola y José Antonio Unsain «vecinos de esta Ciudad, vendedores de sidras».

Dicen que tienen noticia de que entre los arbitrios municipales

se encuentra una tributación para las sidras con arreglo a diferentes tipos en proporción al precio de venta y referente a la sidra elaborada en la localidad, más un recargo o aumento, sobre los precios de tributo a que antes se hace referencia, de 0,05 por botella de sidra embotellada para la reventa en fondas y establecimientos de bebidas.

Quieren saber si el Ayuntamiento ha tomado algún acuerdo al respecto y, en tal caso, si ha sido aprobada por la Diputación. La Comisión acuerda contestar que en el Pleno del Ayuntamiento del 31 de diciembre pasado y, teniendo en cuenta el Presupuesto Ordinario, se regulaba el impuesto sobre la sidra y «dispuso suprimir el cobro correspondiente al precinto de cinco céntimos por botella de la sidra embotellada destinada a la reventa» y que, por tanto, no se ha llevado a efecto.

Antes de finalizar este apartado, citemos el acta (2 de marzo de 1966) de una solicitud de José Jauregui Laborda, «como antiguo propietario de la edificación conocida con el nombre de Lagar», sito en Azken Portu, en la costa. Se indica que el 26 del mes pasado

desalojó el local el arrendatario Francisco Canoura y que el primer piso que ocupaba Juan María Iridoy ya lo desocupó. La Comisión autoriza al señor Jauregui al derribo del edificio.

12.8.3.- PLANTA DE FABRICACIÓN DE SIDRA EN HONDARRIBIA

Hacia 1890, José María Salaberría, bisabuelo de Ainhoa Sarasola Salaverria, llevó a cabo la instalación de una fábrica de sidra en Hondarribia en la calle Muralla, en un edificio de tres plantas con doble acceso, uno por dicha calle y otro por la calle Echenagusia, dos pisos más abajo.

Por la entrada de la calle Muralla se introducían las manzanas, transportadas en sacos de 60 kg que se colocaban en el tercer piso, depositándolas en el suelo hasta una altura de 50 cm. Y se dejaban reposar durante tres-cuatro días.

En este tercer piso había un depósito con un conducto de entre 30-40 cm de ancho por el que se enviaban las manzanas al piso de más abajo mediante un aparato triturador que propulsaba las manzanas trituradas hacia un tanque vacío de 8×4 m. A continuación, se esparcían por toda la superficie.

Una vez lleno el tanque, se procedía a echar agua hasta cubrir enteramente la masa de manzana triturada y se dejaba todo en reposo durante cuatro-cinco horas.

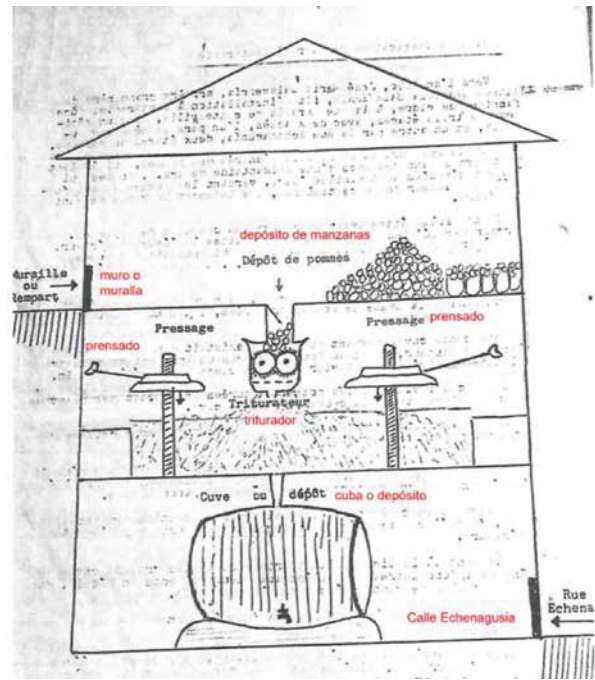
En esta cuba, había en la parte redonda dos ejes de 3 m de altura con un dispositivo de prensado cada uno, en su extremo, accionado por una palanca manual de vaivén.

Entre estas palancas y las manzanas trituradas, se colocaban tabloncillos de madera que cubrían toda la cuba. Debajo de cada palanca se instalaban grandes travesaños, que cubrían toda la superficie.

La presión de la masa de manzanas producía el líquido llamado *sidra*, que pasaba por un tubo al nivel inferior, donde se depositaba en grandes barriles de roble de 3/4000 litros.

Este líquido o sidra se dejaba fermentar durante 7 u 8 días hasta que la espuma de fermentación salía por la entrada superior.

En ese momento, el líquido se trasvasaba a grandes cubas de roble de 4/5000 litros instaladas en los puntos de venta al por menor, en las 5 tiendas que existían en Hondarribia.



Croquis de la sidrería de José María Salaberría

Estas grandes cubas se mantenían cerradas hasta que estaban listas para la venta al por menor.

Veinte años después de la primera instalación, la búsqueda de ahorro de mano de obra condujo a la electrificación completa del sistema de trituración y prensado de manzanas.

Los restos del prensado proporcionaban un buen pienso para el ganado.

12.8.4.- SERAFÍN SAGARZAZU SAGARZAZU

La presentación del *primus inter pares* en la cultura de la sidra, que trasciende las fronteras de Hondarribia, la empezamos haciendo nuestra esta aportación de Xabier Sagarzazu en *Noticias de Gipuzkoa* (15 de marzo de 2017):

Serafín Sagarzazu tiene 84 años y aunque está jubilado, sigue de cerca la vida del restaurante Zeria de la calle San Pedro que abrió en el año 1965. Este hondarribiarra, que fue también productor de sidra, tiene mucho que contarnos.

Habéis sido una familia cosechera de sidra. Tuvisteis la sidrería Kuluxka, también hacíais sidra en la Parte Vieja y en el caserío,

y la última fue la sidrería Sagarzazu. ¿Por qué la cerrasteis?

-La sidrería funcionaba bien, pero era grande y había que trabajar mucho. Yo ya tenía una edad para entonces y decidimos cerrarla hace diez años. Seguimos adelante con el Zeria. Hay gente, eso sí, que todavía llama preguntando por la sidrería. Todavía estaremos en alguna guía de internet también.

Abrimos el restaurante Zeria en el año 1965, pero antes, la familia tenía la sidrería Kuluxka, cerca de aquí, y allí es donde empecé. Habéis sido una familia cosechera de sidra. Tuvisteis la sidrería Kuluxka, también hacíais sidra en la Parte Vieja y en el caserío, y la última fue la sidrería Sagarzazu. ¿Por qué la cerrasteis?

-La sidrería funcionaba bien, pero era grande y había que trabajar mucho. Yo ya tenía una edad para entonces y decidimos cerrarla hace diez años. Seguimos adelante con el Zeria. Hay gente, eso sí, que todavía llama preguntando por la sidrería. Todavía estaremos en alguna guía de internet también.

En el libro *Paseos por la ciudad. Hondarribia*, está escrito que la sidrería de José María Salaberria, en Murrú, pasó a Pedro Sagarzazu, de la undécima generación de los Sagarzazu en Hondarribia, que «era alto, fibroso, elegante en el gesto». Con él aprendió el arte y la técnica de la fabricación de sidra su hijo Serafín Sagarzazu, que permaneció al frente de aquel lagar hasta 1983, momento en el que se vio obligado, por la propia evolución del negocio, a buscar una nueva ubicación.



La sidrería Barrenetxea, pegada al caserío del mismo nombre

Nacido el 12 de octubre de 1932, fue concejal del Ayuntamiento de Hondarribia desde el 25 de enero de 1980, por renuncia de Juan Ignacio Zubillaga Loinaz, hasta el 23 de mayo de 1983. Serafín se casó con María Aranzazu Zurutuza Mugica de Beasain. Del matrimonio nacieron Maore Sagarzazu Zurutuza y Libe Sagarzazu Zurutuza, con sus correspondientes hijos. A punto de cumplir los noventa y tres años, falleció el 8 de octubre de 2025.

Serafín Sagarzazu, en 1983, solicitó al Ayuntamiento de Hondarribia autorización para construcción de un Lagar en el caserío Barrenetxea, situado en el barrio de Zimizarga.

El proyecto, presentado por el arquitecto Pello Errazkin Ezponda, fue aprobado por el pleno del Ayuntamiento (24 de noviembre de 1983).



Serafín Sagarzazu, junto al hueso occipital de la subclase de ballena zeria, en el restaurante Zeria de Hondarribia

12.8.5.- CASERIO KAMIO TXIKI

La aportación a la cultura de la sidra de este caserío hondarribiarra nos la ha ofrecido Ainara Elizondo, la cual hacemos nuestra.

Estos son los datos recogidos en relación al caserío Kamiotxiki, Juan José Irazusta y la elaboración de sidra:

.- El padre de Juan José de Irazusta tenía dos caseríos: Kamiotxiki y Zaldunbordaberrri.

.- Juan José nació en el caserío Kamiotxiki de Hondarribia el 25-04-1901 y falleció el 12-01-2001 cuando le faltaban tres meses para cumplir los 100 años.

.- Con 18 años huyó a Argentina para no ir a África a la guerra; fue pastor en la Patagonia y la Pampa durante 12 años.

.- Regresó al País Vasco en el año 1931 y trabajó durante 29 años en la esmaltería de Errenteria.

.- De regreso de América, vivió en el caserío Zaldunbordaberri y en el año 1980 publicó la novela autobiográfica Nork bere bidea en la colección «Auspoa» y con la colaboración de Antonio Zavala. Este trabajo le valió el Premio Nacional de la Crítica en narrativa en euskera en el año 1980. Esta fue la única obra de Irazusta.

.- Cuando compramos el caserío Kamiotxiki en la década de los 90, junto con varios árboles frutales, en los terrenos del caserío había también varias palmeras, traídas de América por Juan José Irazusta. Hoy en día aún hay palmeras en los terrenos del caserío en su honor.

.- Antiguamente el caserío Kamiotxiki tenía 80.000 metros cuadrados de terreno; luego los terrenos fueron expropiados, divididos... El caserío tenía manzanos y un lagar.

.- Cuando compramos el caserío, se encontraba allí el lagar. Al parecer, los vecinos de alrededor también machacaban la manzana en Kamiotxiki para elaborar la sidra. Desmontamos el lagar, lo arreglamos y luego lo volvimos a montar, así que el lagar que



Caserío Kamiotxiki en el barrio Jaitzubia de Hondarribia



Elaboración de sidra en el lagar del caserío

hay hoy en el caserío es el mismo que el de aquella época.

.- Cuando compramos el caserío había un altar en el mismo, pero en la compraventa se acordó vaciar la casa y los familiares recogieron el mobiliario, así que no tenemos más datos de este altar.

.- La sidra que elaboramos en el caserío es para consumirla en casa.

12.8.6.- CASERÍO ZIGARROA

El caserío Zigarroa, situado en el barrio Jaitzubia de Hondarribia, es de los más antiguos en el País Vasco. La primera referencia documentada de este caserío data de 1462. El nombre de Zigarroa se ha mantenido a lo largo de la historia, al igual que el apellido, cuyo primer portador encontrado es de 1553: Esteve Zigarroa.

El caserío, hoy restaurado, quedó completamente destruido por los soldados franceses en el sitio de 1638, momento en el que su dueña era Veronica Zigarroa.

Los actuales propietarios, herederos de Narciso Corres y Cecilia Campo, elaboran sidra, con manzana recogida en sus terrenos, en las instalaciones del caserío.

Cerca del caserío se encuentra la Zigarroako *karobia*, horno de cal o calera, de gran valor patrimonial para Hondarribia.



Zigarroa



Garlea, cuba, barrica o tonel alargado para el transporte de la sidra, guardado en el caserío



Ramón Corres junto a los manzanos en torno al caserío Zigarroa



12.8.7.- LAS SIDRERÍAS BEKOERROTA Y ARDOKA

El caserío Bekoerrot de Jaitzubia, cuya primera referencia documentada es el testamento de Lucia Alzate de 1562, quedó seriamente dañado en el sitio impuesto por la Armada francesa en 1638. El caserío fue renovado a comienzos del siglo XX y, posteriormente, a finales del citado siglo, tuvo una gran transformación hasta convertirse en el importante restaurante de hoy en día.

En torno del edificio, se cultivan viñedos y olivos y, elaborada con manzana propia, se sirve la sidra Beko Errota Tolartegi.



Local Ardoka

SIDRERÍA ARDOKA

La historia de la actual sidrería Ardoka comienza con el lugar en que se encuentra hoy en día, en Bidasoa *ibilbidea*. La primera referencia encontrada se refiere a la villa Txautxaba, derruida en 1975.

LA SIDRERÍA

Hace unos veinticinco años, comenzó a funcionar Lokate / La Sagardotegia en Hondarribia, junto al restaurante Kepa. *LA* era una palabra vietnamita, digna de dar el nombre a la sidrería. Hoy en día el nombre es Ardoka Sagardotegia.

Junto a estos testimonios de lo que fue la importante cultura sidrera en Hondarribia, se puede decir que aún queda algún lagar, en diferentes estados de conservación, algunos de los cuales se utilizan en la elaboración de sidra a escala reducida o familiar, como es el caso del caserío Martitxenea en Arkolla.



Sidra de Beko errota



Artículo publicado en la revista Bidasoan en diciembre de 1984



Barrica de la primitiva sidrería mantenida en el local actual

12.8.8.- CASA ZORIONA ETXEA

En el camino del faro Higer, se encuentra una casa de campo de nombre Zoriona (barrio de Akartegi), promovida en 1935 por Melchor Olaso Apezetxea. Es una casa unifamiliar, proyectada por el arquitecto Ignacio Trecu. En la parte trasera de la casa existe un pequeño lagar, donde Lorenzo Olaso elabora una sidra que, con razón, se puede denominar sidra casera.

En la red (YouTube), existe el documental *Sagardoa (Sidra en la comarca)*, elaborado con gran oficio por Julen Goikoetxea, donde se puede seguir el proceso de elaboración de la sidra en la casa Zoriona y disfrutar de todo tipo de detalles.



Fachada principal de Zoriona etxea en el barrio Akartegi de Hondarribia

12.8.9.- HIGERALDE SAGARLEKUA

La publicación de este libro coincide con la puesta en marcha de una nueva sidrería en Hondarribia: HIGERALDE SAGARLEKUA. El promotor “alma pater” es Bixen Magan, a cuyo cargo está también la Casa Rural Higeralde, creada en el año 2002 y situada en el entorno en el que el monte Jaizkibel “desemboca” en el mar junto al cabo Higer.

La toponimia de tan estratégico lugar, ligada a los higos, se ve enriquecida en nuestros días con la fruta “reina” de Hondarribia: la manzana.

La nueva sidrería HIGERALDE SAGARLEKUA conecta con la histórica tradición sidrera de Hondarribia en un presente en el que la sidra, de forma mágica pero real, ha conseguido que la sidra vasca sea seña de identi



La sidrería Higeralde sagarlekua resaltada en la fotografía



La sidrería Higeralde

12.8.10.- VIVERO DE MANZANA EN HONDARRIBIA

En este capítulo del libro, si un tema ha quedado claro es el que concierne a la gran presencia e impronta de la sidra en Hondarribia. Por ello, no podemos finalizar sin hacer alusión al papel que jugaron los terrenos de Hondarribia en la recuperación de las manzanas sidreras. En efecto, la Diputación de Gipuzkoa, en los años de 1980, puso en marcha un vivero que puso las raíces del «renacimiento pomológico de Gipuzkoa».

La necesaria información de esta experiencia, importante para la cultura sidrera, la recogemos de la aportación de Juana Ochoteco (*El Diario Vasco*, 11 de mayo de 2019).

Allá por la década de los 70, las sidrerías no tenían mucho que ver con las de la actualidad. Eran escasas, poco rentables y los manzanales de Gipuzkoa estaban en pleno retroceso. Surgió entonces Euskal Sagararren Ikerle Taldea con el objetivo de investigar la manzana sidrera. A principios de los 80, la Diputación Foral de Gipuzkoa comenzó a impulsar las investigaciones sobre la manzana sidrera y la plantación de manzanos. Pero la apuesta por la regeneración pomológica se remonta a principios del siglo xx: fue entonces, en 1916, cuando la Diputación «creó la Comisión Pomológica», explica Lourdes Odriozola, historiadora y autora de la monografía *Cien años de la Comisión Especial de Pomología de Gipuzkoa*. Volviendo a los años 80, una de las actuaciones más importantes de esta comisión fue «la puesta en marcha del Programa Pomológico». Y, ahí, la comarca del Bidasoa jugó un papel fundamental.

El punto de partida de ese Programa Pomológico fue «la creación de un vivero de variedades de manzanas del país, injertadas sobre distintos patrones, con el objeto de fomentar su plantación en la Finca Zubieta de Hondarribia. Es decir, en Zubieta comenzó y se pusieron las bases para el renacimiento pomológico de Gipuzkoa», señala Lourdes Odriozola.

LAS MEJORES PARA HACER SIDRA

Allí, en Zubieta, «se plantaron 383 manzanos de 36 variedades autóctonas que, precisamente, eran las consideradas por los sidreros como las mejores para la elaboración de sidra. Estas especies fueron rescatadas en los caseríos guipuzcoanos a modo de conservatorio vegetal o reservorio de los recursos genéticos». De este modo, como explica la historiadora, «los manza-



Finca Zubieta (1984). Plantación de manzanales para sidra (pomología)

nos del vivero experimental de Zubieta se pusieron a disposición de todas las personas interesadas, que, además, contaron con un programa de subvenciones para su plantación que se puso en marcha en 1982».

Pocos años después, concluye Odriozola,

comenzaron a tomarse sistemáticamente datos en el manzano, se realizaron ensayos en patrones, se adecuaron sus locales para el establecimiento de un laboratorio de campaña y una pequeña bodega, se comenzó a elaborar sidras de diferente composición, se impartieron cursos sobre poda, se organizaron catas de sidra experimental con el fin de obtener un producto de calidad... Por todo ello, Zubieta fue en Gipuzkoa un centro pionero en la moderna pomología, jugó un papel fundamental en la recuperación y conservación de las especies autóctonas, y apostó por la investigación para obtener una sidra de calidad con las manzanas autóctonas.



J. Sagerman



RECUERDOS, TESTIMONIOS, CURIOSIDADES Y ANÉCDOTAS

13.1.-

LUIS MARIANO: CANTOR EN LAS SIDRERÍAS

Entre todas las curiosidades que hemos tenido la ocasión de recoger en este libro, hay una que, sin duda, brilla sobre las demás: la relación del genial artista Luis Mariano con el mundo de las sidrerías. En efecto, en la conciencia de muchos *arrantzales* de Hondarribia, la presencia del joven artista cantando de sidrería en sidrería en Hondarribia es un tema transmitido de padres a hijos hasta nuestros días.

En la época anterior al establecimiento de los bares y restaurantes en la Marina (muchos de ellos, antiguas sidrerías), lo normal era acudir a las diferentes sidrerías, extendidas por todo el pueblo, que gozaban de gran afluencia entre los baserritarras, kaletarras y portuarras. Centrándonos en las de la Marina, los *arrantzales* acudían con sus pescados a la sidrería, donde los preparaban para ser consumidos acompañados de la sidra disponible, aplicando el sabio refrán «Gaizki ala ondo jan, hiru bider edan» ('Mal o bien comer, tres veces beber').

Cada cuadrilla de pescadores tenía su sidrería, donde, además de la gastronomía, se cocían todo tipo de temas populares donde la música también ocupaba un lugar destacado en aquellas cuadrillas, haciendo de nuevo realidad el viejo refrán vasco «Euskaldun on, jan ta hots» ('Un buen vasco, después de comer, ruido o, mejor, música'). En aquel ambiente es donde cantaba nuestro Luis Mariano, que, ya en aquellas primeras canciones, conseguía emocionar a los presentes, además de dar los primeros pasos de lo que después será su vida artística, ante todo tipo de públicos. Aunque en las numerosas biografías de Luis Mariano no conste, según nuestros saberes, es de señalar que los primeros admiradores entusiastas de Marianín fueron aquellos pescadores, quienes, acostumbrados al ruido de los motores de sus barcos y a los rugidos del mar, tuvieron la suerte de escuchar las letras de aquellas canciones de el joven tenor, nacido el 13 de agosto de 1914 en Irun.

La presencia en las sidrerías de Hondarribia supuso para Luis Mariano el llegar a tener grandes, íntimos y perdurables amigos en el pueblo, en cuyo alarde desfilaba de escopetero, antes de la Guerra Civil, en Gora



Luis Mariano de niño



Luis Mariano con algunos amigos de Hondarribia



Luis Mariano con txapela, junto a él agachado Javier Lazkanotegi



Javier Lazkanotegi Ugarte, Luis Mariano, Josemari Zamora Enparan

Arrantzale Gazteak (Shangay), con su cuadrilla pescadora, mandada por el capitán José Oronoz.

Javier Lazkanotegi Ugarte, nacido en Hondarribia cinco días antes que su íntimo amigo Marianín, se lo presentó al capitán de la compañía, quien lo aceptó para desfilar. Según Javier Lazkanotegi, su amigo, de niño, desfiló durante unos años «con una ilusión por el Alarde, como el ondarribitarra más enfervorecido». Pero, y siempre hay un pero, tras los disparos en el Alarde de 1936 en Irun, llegaron los terribles disparos de los sublevados el 18 de julio de 1936. La familia de Luis Mariano encontró su salvación cruzando la frontera. Es de destacar, por su conexión con la música, que en el pueblo vasco de Sara formó parte de la coral Eresoinka, creada por el Gobierno Vasco, con el fin de mantener y propagar por las naciones la existencia del pueblo vasco, desde finales de 1937 hasta 1939.

Gracias a una buena astucia de su madre, Gregoria, quien retrasó documentalmente la fecha del nacimiento de su hijo a 1920, fue liberado de tomar parte en la II Guerra Mundial, durante la cual parece que participó en alguna operación de la resistencia contra los nazis y, en los años de 1944 y 1945, consta que cantaba por distintos hospitales a los soldados franceses heridos. Lo cierto es que Luis Mariano desarrolló una carrera musical internacional, en la que siempre estuvo presente su amor al País Vasco hasta su muerte el 14 de julio de 1970.

Años después de su muerte, pescadores de Hondarribia disfrutaban cuando le oían cantar por la radio, recordando sus andanzas juveniles por el pueblo. Así, se le hizo un homenaje a Luis Mariano en Hondarribia, recogido en *Artezblai, el Periódico de las Artes Escénicas* (9 de agosto de 2010):



Sobre de una de las cartas de Luis Mariano para su amigo de Hondarribia

El viernes 13 de agosto, fecha en la que Luis Mariano hubiera cumplido 96 años, en colaboración con Hondarribiko Udala se organizarán una serie de actividades para recordar el cuarenta aniversario de su fallecimiento. Los actos comenzarán a las 19 h en el Parador Carlos V con una Mesa Redonda en la que participarán Patchi Lacan (amigo, secretario y heredero de Luis Mariano) y José Luis Azcue (pianista del artista irunés) que llevará el título de «Luis Mariano, la persona», y en la cual nos contarán detalles hasta ahora desconocidos o inéditos para el gran público de la vida del «Príncipe de la Opereta». Durante esta charla se podrán ver fotografías e imágenes inéditas del cantante irunés. A continuación en Gipuzkoa Plaza se celebrará un concierto íntegramente marianista de la mano del propio José Luis Azcue y de Ángel Pazos, en el cual repasarán toda la vida artística de Luis Mariano interpretando una amplia selección de sus temas más destacados.

13.2.- EL DESAPARECIDO APURU

En relación con la cultura de la sidra, merece ser recordada la siguiente aportación de José Uria (*La sidra*):

Antiguamente, a las primeras catas que se hacían en las sidrerías se les llamaba en

vasco apuru, palabra que no hemos podido averiguar de dónde procede.

Sin embargo, todavía hoy hay personas que conocen perfectamente el significado de apurua egitea ('catar las primeras sidras'). Se trataba de la reunión de algunos compradores de sidra y de amigos y clientes del sidrero, que, a media mañana del día anterior al de la apertura oficial de la sidrería, se acercaban con algunas viandas para celebrar el comienzo de las cubas.

Según otra versión, hasta comienzos de este siglo, ir al apuru significaba acudir a la primera invitación de vasos de sidra que tradicionalmente se hacía antes de abrir las cubas y ponerlas a la venta. Pero también se ha llamado apurua egitea al acto de asistir en reducida cuadrilla a las catas de sidra de las distintas cubas de la sidrería. Algo parecido a lo que en nuestros días se llama txotxetik edatea o 'beber del espiche', que luego explicaremos.

Estas primeras degustaciones siempre se han considerado en el mundillo sidrero como semisagradas, pues, aparte de que a ellas no podían acudir las mujeres, la entrada estaba reservada exclusivamente a los clientes entendidos y muchas veces tan solo a aquellas personas que se habían granjeado la confianza del dueño de la sidrería. Eran reuniones serias, todo un rito que se celebraba a puerta cerrada.

La sardina vieja (llamada el besugo de la sidrería) y, como mucho, algunos trozos de bacalao eran los alimentos que se servían para hacer de otordu ('tentempié') al probar las nuevas sidras. No se conocían las parrillas ni las barbacoas que actualmente se utilizan.

En general, los sidreros eran poco amigos de hacer el apuru, pues decían que la sidra de las kupelas se revolvía mucho. A principios de siglo, en muchas sidrerías de Gipuzkoa no se daba la costumbre de degustar la sidra nueva hasta que se abrían las cubas al público.

Hemos removido infructuosamente papeles y documentos que pudieran acreditar el significado de la palabra apurua, pero reproducimos a continuación algunas opi-

niones recogidas por vía oral entre sidreros de cierta edad.

En los libros de los fueros y también en actas y disposiciones de diversos municipios vascos, se habla de la «sidra pura» y la «sidra aguada» y se hace la distinción entre la sidra natural y la pitarra. Los términos de sagardo soila ('sidra sola') o sagardo purua ('sidra pura') han sido utilizados muchas veces para definir la sidra buena, la sidra sin agua, y todavía es frecuente oírlos en muchos caseríos y sidrerías donde se elabora sidra natural.

En opinión de algunos sidreros consultados, la palabra apurua bien podría derivar de catar la sidra pura, sobre todo, teniendo en cuenta que hasta fines del siglo pasado los Ayuntamientos de los pueblos tenían la costumbre de enviar algún catador o alguacil a comprar las sidras: sellaban las cubas de sidras puras y denunciaban las aguadas. El término vasco aburu significa 'opinión' y se dice aburua eman o aburua egin, equivalente a 'dar un parecer'. Existe, pues, la posibilidad, muy normal en euskera, del cambio fónico de abur en apuru.

Una tercera opinión, quizá la más simple, pero no por eso desechable, es la de que el término apuru está tomado del castellano apurar o vaciar el contenido de un vaso o recipiente. Recordemos que antaño en las sidrerías vascas se bebía en jarras hasta que se llegó al uso de los vasos de vidrio. Estas jarras —primero de madera y luego de barro cocido— las pasaban de boca en boca los pequeños grupos, cuadrillas y asiduos a la sidrerías hasta vaciarlas o apurarlas del todo.

13.3.- ETIMOLOGÍA DE ZIZARRA

A la pregunta sobre la palabra zizarra, Rafael de Murga contestó desde Irún (13 de noviembre de 1893) en la revista *Euskal-Erria*, lo que aún hoy en día es aceptado:

Llámase zizarra, como nadie en esta provincia ignora, á una sidra que tiene la cua-

lidad de ser más ácida que la común, y esta sidra se hace con la primera manzana que se recoge, aún no muy sazónada, á lo que debe ese agrete tan agradable al paladar de los zizarristas; pero en su origen debió elaborarse y aun ahora, en años no tan abundantes como el actual, se elabora con la manzana que cae, próxima á la época de la madurez, á causa de estar atacada por el gusanillo blanco (larva de una pequeña mariposa) que suele encontrarse en el interior de algunas. Esa mariposilla se llama en bascuence *zitza* que significa polilla, y de ahí el nombre en cuestión que equivale a tanto como *zitz-sagardoa* ó sea sidra atacada por la larva. Las manzanas que tienen ese gusanillo, se conocen entre las demás porque presentan siempre un agujerito en un lado ó, y esto es más común, un polvillo, una especie de serrín en donde estuvo la flor, en el extremo opuesto al cabillo. Por las manzanas que presentan esa señal dicen los aldeanos que tienen *ar-joa* ó *zitz-joa*, esto es, que están heridas (literalmente pegadas ó golpeadas) por el gusano ó la polilla.

Un testimonio sobre la sidra lo recogemos de *El Bidasoa* (9 de julio de 1960):

Según san Gerónimo (siglo IV) la sidra era la bebida habitual de los hebreos. Tertuliano, doctor de la iglesia (II) y el obispo de Hipona, san Agustín (IV), citan el zumo exprimido de las manzanas, como la bebida de los africanos. Mahoma (IV) prohibió en su Corán, el vino —por pernicioso—. Pero hecha la ley, hecha la trampa, vendíase el mosto de la uva en las «balzam» (farmacias como medicamento y no como bebida alcohólica, como la sangre de la viña.

En el libro *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, se recoge la aportación de León de Rosmithal, barón de Blatna, cuñado del rey Jorge de Bohemia. Entró el barón en 1466 a la península ibérica por Hondarribia, donde recoge un testimonio sobre la sidra digno de resaltar:

En el camino de Compostela hay una ciudad situada sobre una eminencia, cerca

del mar, por la que pasa un río que sirve de límite a cuatro regiones, a saber: Francia, España, Navarra y Gascuña; este río se llama Bidasoa y la ciudad Fuenterrabía... En las montañas que la rodean, hay tal abundancia de manzanas, que jamás vi nada semejante e parte alguna. Dolo un habitante posee miles de ellos... y la razón es que careciendo de vino y desconociendo la cerveza, fabrican una bebida fermentada.

La importancia de los manzanales en Hondarribia queda de manifiesto en la fórmula de posesión que, necesariamente, imperaba en torno a las propiedades. Entre los documentos custodiados en el Archivo Municipal de Hondarribia, seleccionamos el referido a la casería Chanicanea, situada en el término de Planta:

El sobre dicho día (16-VIII-1708) Christoval de Barriocanal... pusso en posesión de la cassería llamada Chanicanea y su manzanal contíguo como en vienes de don Raphael de Echeverria a Miguel de Yguiniz... entrándole por la mano sin perjuicio de tercero que mejor derecho tenga haviendo hecho sacar a María de Chanica y su hermano e hija Thomas Ferran y María Juan de Noguera inquilinos de la dicha cassería... el dicho Yguiniz cerro y abrio puertas y bentañas, paseo en dicha cassa y manzanales, arranco tierras y corto ramas en señal de la dicha posesión.

Incendios y la sidra: según una ordenanza de Donostia (1489), los vecinos estaban obligados a acudir a apagar el fuego y, de ser necesario, las autoridades podían requisar el vino y la sidra para apagarlo.

La Iglesia también tenía relación con la sidra. Según acta (12 de febrero de 1807),

El Sr. Alcalde Lajust hizo presente: no tiene noticias de existir como perteneciente a la fábrica de esta Yglesia sino una Cuba de sidra de veinte y seis cargas que se llenó con la Primicia del año pasado de mil ochocientos y cinco; en otra de quarenta y seis cargas de la misma correspondiente al año anterior de mil ochocientos y quatro alguna

corta cantidad que quedó en ella a resulta de haverse vendido la demás el año último por disposición del Señor Conde de la Torrealta como Mayordomo que ha sido de la misma Yglesia el expresado año último y otra porción también en otra Cuba de quarenta y dos Cargas que quedó sin venderse el año de 1804, lo que hacía presente a la Ciudad como actual Mayordomo para que dispusiere lo que tubiere por combeniente.

Citamos otra acta (19 de julio de 1854) sobre la parroquia por ilustrativa. Se lee un oficio de la Diputación de fecha 30 de junio, que incluye

los dos ejemplares del presupuesto que ha formado el Ayuntamiento de los gastos e ingresos del culto y clero de esta Ciudad para el presente año de mil ochocientos cincuenta y cuatro, y aunque dicha Diputación los devuelve aprobados en cuanto depende de ella, advierte sin embargo a la Corporación, que no puede empezar a exigir el nuevo impuesto sobre la sidra, sin que previamente obtenga al efecto la competente autorización o facultad del Gobierno de S. M. Enterado el Ayuntamiento del contenido del referido oficio, acordó que para realizar el mencionado presupuesto ya aprobado, los Señores Regidores Ugarte y Ezenarro se encarguen de tomar inmediatamente nota del ganado y del número de cubas de las sidras que se han llenado y traído de fuera, des de primero de Enero del corriente año hasta el día de la fecha, para que los traficantes en este artículo paguen, como en los años anteriores, ocho reales por cada cuba, según convinieron entonces para contribución de industria y comercio, destinados al mismo culto y clero, cuyos presupuestos de dichos años anteriores fueron aprobados por el Señor Gobernador de esta Provincia, en los cuales está comprendida la cantidad que se calculó podría ascender el producto del número de cubas a razón de ocho reales cada una, siendo este ligero gravamen pagado puntualmente por lo que se dedican al comercio de a sidra, muy distinto al nuevo impuesto que refiere la espresada Diputación, y consta en el presupuesto que ha de-

vuelto, pues en él se dispone, que para cubrirlo, tienen que pagar los dueños de cada carga de sidra, que entre y haya entrado en esta Ciudad, de otros pueblos, real y medio, y dos reales por cada carga de manzana, que venga de la misma procedencia, cuya disposición adoptada por el Ayuntamiento asociado a un número igual de mayores contribuyentes en su acta del día seis de Junio próximo pasado, no ha tenido a bien aprobar dicha Diputación por no considerarse con facultades para que se lleve a efecto, ínterin que no proceda la Real autorización del Gobierno supremo, como arriba se ha hecho mención.

La sidra venía bien, a veces, para obras en la parroquia. Así, se puede leer en acta (11 de agosto de 1850) sobre una reunión en el Ayuntamiento de mayores pudientes con igual número de concejales. Y, entre otros puntos, se acuerda:

A propuesta del mayor pudiente D. Pedro Urtizberea también se acordó se vendiesen las dos Cubas para embasar sidra que tiene la Ciudad, las que se hallaban destinadas al servicio de la primisia [sic] y que con el producto de ellas se atiende a algunos reparos necesarios en la fábrica de esta Parroquia.

13.4.-

LA SIDRA DE LA INMORTALIDAD

En la actual zona de Sagüés en Donostia, se encontraba el castillo de los marqueses de Sagüés, apellido que ha dado lugar al nombre del barrio y la plaza. Traemos a colación a esta familia porque el último marqués de Sagüés, Manfredo de Sagüés, quien acabó establecido en Irun tras lograr, siendo niño, salvar la vida escondido en una barrica de sidra.

En efecto, en la parte trasera del castillo de los Sagüés en Donostia, existía una plantación importante de manzanos, de la cual se producía la rentable sidra Marqués de Sagüés. A comienzos del siglo XIX, la presencia *pacífica* de las tropas francesas camino de Portugal trajo consigo la quema de las posesiones del marqués y el degüello de la familia, de la que los mozos de cuadra lograron salvar al último descendiente

de la estirpe, el niño Manfredo, nacido unas semanas atrás. Lo introdujeron en una barrica de sidra, preparada en el carruaje para su reparto. El niño sobrevivió en Hendaia gracias a una humilde familia vasco francesa. Con el paso del tiempo, Manfredo, el último del linaje nobiliario, se estableció en Irun sin el título de marqués, título que recuperó tras unirse a los carlistas, con quienes fue capitán de las tropas del pretendiente al trono, don Carlos. Entre las tropas liberales se le consideraba inmune a las balas en su cuerpo gracias al baño de sidra. Pero, como nuevo Aquiles, una parte del cuerpo, la cabeza, era mortal. Un cañonazo disparado por la legión Auxiliar Británica, en la batalla de Oriamendi, acabó con su vida; fue enterrado, por ser un noble adversario, en el Cementerio de los Ingleses, en una ladera del monte Urgull.

13.5.-

VENTA DE SIDRA

En la larga disputa, histórica, con sus más y sus menos, entre el arrabal de la Magdalena y el Ayuntamiento sobre la apertura de tiendas extramuros de la ciudad amurallada, de la contienda de los años 1782-1783, podemos ver, según el libro *Portuarrak*, que la causa generó un desacuerdo en el seno de la corporación municipal. Por ejemplo, el alcalde Luis de Arburu se mostró favorable a permitir la venta de comestibles en el arrabal. En su opinión, el vino y la sidra ya se vendían extramuros, en la lonja del Puntal, y desde este punto se distribuía a los caseríos y al propio arrabal... Esta postura de Arburu no tuvo el apoyo del resto de los concejales. En su lugar, se aprobó el planteamiento del alcalde José Lajust, que apoyaba el cierre de las tiendas del arrabal..., estando el arrabal cerca de la ciudad y de la lonja del Puntal.

En parecido tono, tenemos lo reflejado en acta (11 de enero de 1854):

Enseguida el Sr. Regidor Souza hizo presente, que ha llegado a su noticia, que un comisionado de la Hermandad de mareantes de esta Ciudad ha andado de casa en casa de todos los tripulantes de las Lanchas, previniéndoles y encargándoles, que si beben otra sidra que la que la misma Hermandad hace conducir desde Rentería y tiene de venta en el barrio de la Marina, serán multados por la propia Hermandad con veinte reales, cada vez que contravinieren

a dicho precepto, causando con esta ilegal y abusiva determinación la alarma, que es consiguiente entre los infelices pescadores, que se ven obligados a sucumbir al arbitrario y despótico mandato de los patronos de Lancha, sopena de verse privados de ganar su diario sustento en el oficio que ejercen y siendo este proceder atentatorio a la autoridad local por cuanto se abrogan facultades que no tienen, pide el espresado Sr. de Souza, que el Señor Alcalde, en cumplimiento de su deber, forme las diligencias oportunas en averiguación de este escandaloso atentado, a fin de que siendo cierto, se aplique a quien resulte delincuente, la pena en que haya incurrido, por la autoridad que corresponda. El Ayuntamiento acordó recomendar al Señor Alcalde, para que investigue lo que realmente haya sobre el particular, formando desde luego las convenientes diligencias judiciales.

A veces, más de lo deseable, se producían altercados. Resaltamos estos dos: en el primero (10 de junio de 1825) se indica:

El Domingo pasado dio, en la taberna, con la jarra que tubo sidra en la cara un vecino de Lezo a otro y le tumbó: el Capitán, Regidor Cabo arrestó al golpeador y el Regidor que le seguía se interesó para librarlo: no consiguiéndolo se empeñó este en sacarlo de la cárcel, violentando la Puerta y el Capitán Regidor Cabo lo arrestó. Dio parte al Alcalde y Juez ordinario de la Jurisdicción y ordenando este la presentación del Regidor, le fue el Capitán a hacerle saber la orden; le abrió la Puerta de la Cárcel y aquél metió a este donde él estuvo: gritó, le abrió un sujeto que llegó con otros y al Regidor encerró en la cárcel el Capitán. Está formando la causa el Alcalde Yndart. El herido del jarrazo se va a curar pronto. Todo es efecto de la buena sidra, y de no conocer el valor de los empleos por los que los ejercen.

El segundo (9 de septiembre de 1825) dice:

Anoche comenzó una jarana en la taberna de Sidra sobre rompimiento de vasos entre

dos, o tres, después que sirvieron bastante: se alborotó el cotarro y al chillido de Mugerres salió el Alcalde de 2o voto y halló cerca del parage de la bulla, entre Bayonetas de la patrulla de los Milicianos de Burgos, Santiago de Ugartemendia, que manifestaba estar alegrito. El alcalde le agarró y lo llevó a la cárcel: entonces prorrumpió en gritos diciendo: «Alcate tripa-ustel arrayo orrec sartú viarninduban ni Carcelan, pará nazalá Calabozoan». El Alcalde le dio ese gusto, y calló. Esta mañana lo ha librado, ha confesado su culpa, y está humilde como un cordero. Estos son delitos que nunca se cometen aquí a la mañana y el Alcalde espera las órdenes de V.S.

Una estimable información nos da J. Bereau (*Hondarribia*, octubre de 1988) sobre las manzanas, diciendo que la mayoría de los caseríos tenían su manzanal y por tanto era normal que a lo largo de casi todo el año tuvieran manzanas para comer. Las primeras empezaban para San Juan, luego venían las «Santio sagarrak», a continuación, las de «Andre Marietakoak» y así hasta el inicio del invierno. Estas últimas eran las que había que guardar, pues eran las más duras y aguantaban hasta la primavera.

En la revista *Hondarribia* (marzo de 1995), se indica que en las prestigiosas ferias de Tolosa y Ordicia ha triunfado con sus productos Sagardi de Hondarribia, en el nivel conocido como Euskal Baserri, en las modalidades de *errege sagar* y reineta *sagar*. José Ramón y Rafa Amurraiz son los que llevan la explotación y el año pasado también se llevaron el primer premio en Tolosa. Se indica que tienen diversidad de árboles frutales en sus 2,5 hectáreas. Comenzaron con la mitad de la extensión actual y plantaron los primeros árboles hace siete años. Lo posterior ha sido labor de los últimos tres años. José Ramón empezó con el mundo de la manzana a modo de afición, pero esta se le fue incrustando más y más y se la inculcó a su hijo Rafa, y aquella afición se ha convertido en un trabajo serio. Termina diciendo el cronista (que no firma) que con la manzana realizan, principalmente, además sidra, mermelada y licores.

Bidasoan (Navidad 1991): El otoño es tiempo de recolección de la manzana y de elaboración de la sidra. Las manzanas utilizadas son dulces, ácidas y amargas. No produciéndose suficiente manzana, han de traerlas desde Galicia y Normandía (Francia).

A primeros de octubre se recoge la manzana. Las primeras que caen del árbol, las *zizar sagarrak*, no sirven para elaborar sidra porque no están fecundadas y el sidrero las desecha. Las mejores son las de maduración tardía, las que más horas de sol han recibido.

Recogemos a continuación varios datos del libro *Lo que el río vio* de Luis de Uranzu:

1. La sidra se guardaba en las cubas (*kupelak*). La medida empleada era la carga, aproximadamente, 6 sacos de 50 kg cada uno, o sea, 300 kg. Con la primera manzana, agusanada y de calidad inferior, se elaboraba la *sisarra*, bebida dulzona, de escasa graduación alcohólica y de difícil conservación, que había de venderse rápidamente.

Habitualmente, la manzana era machacada en trituradoras, se dejaba macerar varias horas, añadiendo agua si se quería hacer pitarra o dejando la pulpa tal como sale de la trituradora si se deseaba obtener una sidra pura.

Se prensaba dicha pulpa, se deshacía la torta y se volvía a exprimir, repitiéndose la operación varias veces hasta extraer todo el líquido de la manzana machacada.

Se llenaban las cubas, de una capacidad de 1500 a 4000 litros (hoy día incluso las hay mayores), que se dejaban unos quince días en reposo, con la parte superior abierta hasta que se producía la primera fermentación. Cuando esta terminaba, el sidrero cerraba la abertura con un sombrerete de mortero y esperaba varias veces hasta que la sidra se hacía.

Llegado el momento de probarla, agujereaban las *kupelas* con un pequeño taladro de mano y la taponaban luego con la *shiriya*.

Al día siguiente, se abría la sidrería al público.



Dibujo de Gaspar Montes Iturrioz: Apertura de la sidrería al público en Irun

2. Antiguamente, muy pocos trabajadores bebían vino. La sidra y la pitarra eran las bebidas corrientes. La elaboración de la sidra fue retrocediendo ante el empuje del vino navarro, fácilmente transportable cuando se abrió la carretera de Velate. El último reducto de Gipuzkoa, en un tiempo, fue la zona del Bidasoa, donde eran clásicas las sidrerías con la fila de *kupelak* y la sidrera sentada junto a la canilla.

La manzana de Hondarribia daba, generalmente, una sidra de color pajizo, de sabor parecido a las de Oiartzun y Astigarraga, mientras que la que se recolectaba en los pueblos navarros del Bidasoa producía sidras dulzonas y de mucho color. Al haber poco consumo en Navarra, exportaban casi toda su producción de manzana a Gipuzkoa.

3. Los verdaderos aficionados preferían las sidras finas, de color pajizo (*Lasto kolore*), secas pero sin acidez y que, al salir de la cuba, presente pequeñas burbujas (*txinpartak*). La gente que no era del país apreciaba más la sidra de mucho color, dulce o agri dulce (*gazi-geza*).

Era clásica la imagen del *arrantzale*, cuyo barco acababa de descargar su pesca en el muelle de la venta, que entraba en la sidrería con un cesto lleno de berdeles, chicharros o sardinas. Varios voluntarios preparaban un buen fuego de carbón de leña y el pescado se colocaba sobre la parrilla, por lo que se llenaba la bodega de humo y se extendía el olor del pescado a la calle. Todo el que se encontraba en aquel momento en la sidrería quedaba invitado a escoger en la parrilla el pescado que más le apetecía y, si alguien, desconocedor de las costumbres marineras, quería pagar, se interponían los *arrantzales*, rechazando la propuesta ofendidos.

Con el tiempo, afluyeron los sidreros asturianos y, como queda dicho, el vino fue ocupando en las mesas el espacio que durante siglos llenó la sidra.

VENDEDORAS DE SIDRA

(*Jaizkibel*, 23 de junio de 1912)

Tonterías. Nos aseguran que se proyecta una magna asamblea de vendedoras de sidra, para protestar de que se las obligue a ir a la orilla del mar a echar el contenido de las tinas en que enjuagan los vasos, pues hace feo que lo tiren por los sumideros, y

de ser esto cierto menuda te espera a quien tal lo ordenó, porque... La verdad, conozco algunas que realmente son de las de armas tomar.

Después de todo estaría muy merecido, y conveniente es que algo se haga, pues de lo contrario nos exponemos a una epidemia porque con las facilidades que se dan a la limpieza, acabaría por hacerse una regular capa de moho en el fondo de las tinas. Eso es higienizar y todo lo demás son tonterías.

Acta del 13 de mayo de 1839: escrito de la Diputación al Ayuntamiento del 2 de mayo de 1839:

Atendiendo a la necesidad de que se faciliten fondos para reponer las prendas del vestuario de los Nacionales refugiados en esta plaza y a otros, he determinado que desde hoy en adelante se cobren con destino al mismo objeto en ese punto, en Yrun y demás limítrofes, a saber diez reales vellón en pipa de sidra foránea que en lo sucesivo se introduzca y otros siete reales más en pipa del mismo líquido que se hiciere en esa Ciudad con la manzana introducida en ella procedente de Francia y que además se cobre también con el mismo destino un real en fanega de sal, que de fuera de mi distrito se introduzca en esa jurisdicción, cuyos arbitrios son iguales a los que se exigen en San Sebastián para los gastos de su Milicia Nacional.

Jaizkibel (9 de junio de 1912):

Háse visto el incremento que en nuestro pueblo va adquiriendo la ley del candado? Más bien que llegado a remolque y rendido, pasa así como si fuera el pueblo por el que da comienzo, a juzgar de las energías con que lo hace.

Parece ser que en la calle de las Tiendas y frente a lo que sigue, aunque impropiamente llamándose Mercado se abrió un despacho de rica sidra por un íntimo de nuestro señor Alcalde y como por lo visto era tal el poder diurético de la bebida comenzaron los

gargantúas a hacer viajes a los water closes y parece ser que avisado el cabo de los del orden echó el cerrojo a los water y lo que es peor echó también a unos dignos artistas que lucían sus extraordinarias habilidades.

TURISMO O CUARESMA

(Jaizkibel, 16 de marzo de 1913):

Bello espectáculo!

Hermoso fue el que presenciamos el domingo último. Por sí solo basta para acreditar a un pueblo y particularmente a sus autoridades.

De un grupo de forasteros que regresaban a sus pueblos oímos exclamaciones como esta: «Repámpanos qué pueblo! En qué siglo vivirá esta gente!» y otras lindezas parecidas. Nos acercamos para averiguar lo que les pudo ocurrir y nos dijeron que en una sidrería de la Marina estaban unos cuantos jóvenes de San Sebastián, expansionando su buen humor con cánticos regionales. Que el alguacil de servicio, se acercó al alegre grupo y les obligó a callar alegando, como una razón de gran peso, el que estábamos en período de cuaresma.

Esto señor Alcalde, podrá ser muy tradicional y muy respetable, pero no son menos respetables los intereses de un pueblo, y con hechos como el que hemos citado, nada gana Fuenterrabía, pues esa alegre gente, no solo viene a divertirse sino a gastarse sus cuartos, contribuyendo con ello a la prosperidad de la población, por lo que, estamos todos en el deber de guardarles consideración y evitar toda molestia infundada.

Si nos empeñamos en poner cortapisas a su libertad, no tardará toda esta gente, en extender sus alas y buscar otros puntos menos intransigentes que este pueblo nuestro, donde la libertad es un mito y la tolerancia una señora muy desconocida.

Me cuesta creer señor Alcalde, que usted haya dado semejantes órdenes. Le creo hombre de su tiempo y como tal, no igno-

ra que todas esas preocupaciones existían, cuando los asuntos de los pueblos se pregonaban con violín, allá por los buenos tiempos de la respetable señora, Doña Maricastañas. Pero en el siglo de la telegrafía sin hilos! Por Dios don Melchor, que no se diga!
D. Sastre.

El Bidasoa (18 de mayo de 1935): «Manzanas, sidra, cañones y bombas de dinamita»

Repetidas veces, en estas mismas columnas, se ha hablado de las virtudes imponderables de la sidra: tan sabrosa, tan sana, tan poco alcohólica, tan diurética y hasta antiartéctica, y antiescorbútica. Además, es una bebida que la vemos nacer cuando los manzanos se llenan de flores blancas y puntitos de carmín.

Y a partir de aquí, el autor entra en una serie de disquisiciones...

Comienza con la Revolución francesa y recalca que la revolución la hizo el pueblo de París.

Ahora bien, ¿de qué raza era el pueblo de París? Como entonces no era una ciudad tan cosmopolita como mas tarde, el pueblo de París era como el del país en que está enclavado, Normandía, país de sidra. Luego el pueblo de París era una raza de bebedores de sidra. La llevaban en la masa de la sangre, por llevar siglos de beberse miles y miles de vasos y jarras de ese líquido color de oro.

¡Qué casualidad! La primera Revolución grande del mundo fue hecha por multitudes amamantadas en cupelas de sidra.

Señala que, dentro del propio país, la Revolución tuvo que luchar contra esforzados enemigos, y ahí destacó la Bretaña francesa. «Ahora bien, los Bretones son también grandes bebedores de sidra. ¡Qué segunda casualidad! Los más valientes, los más heroicos adalides de la contra-revolución fueron consumidores de *sagardua*».

Continúa con su particular interpretación de la historia y dice que, cuando en España «estalló la lucha entre liberales y absolutistas, complicada con los Fueros», que

los más tenaces en la lucha fueron los vascos, los guipuzcoanos [...]. Sobre todo, el caso de la segunda guerra civil fue típico. La primera que se levantó lo hizo en Oyarzun, después de libar abundantemente en las sidrerías de Alcibar e Iturrioz.

¡Qué casualidad! Los más aguerridos, los más duros carlistas y liberales, eran del país clásico de la sidra.

Más modernamente, después de la huida de Alfonso XIII, se lía gorda y estalla una revolución marxista-catalana.

Los catalanes, después de hacer la comedia de la Generalidad (son raza de cómicos, ejemplo Borrás y Margarita Xirgú) se rinden; los de Madrid [...], pero amigo, en las montañas de Asturias fue otra cosa. Con qué dureza y hasta ferocidad, con qué ardor combatían, que fue menester todo el talento de Lerroux y un gran arraigo en la nación para sofocar el movimiento [...].

¿Y quiénes son esos asturianos? Insaciables bebedores de sidra, que nunca se hartan de estar en los chigres, trasegando vaso tras vaso, inventando hasta maneras artísticas de escanciar el líquido.

¡Cuarta casualidad!

Es muy posible que si los Gobiernos se enteraran de todo esto, llegarían quizá a prohibir la falsificación de la sidra, como elemento subversivo y hasta a arrasar todos los manzanales que producen la fruta especial para hacer este mosto.

Pero es preciso explicar qué concomitancias puede hallar entre las manzanas y las ametralladoras, entre la sidra y las bayonetas.

Ahí va una tímida opinión. Para sostener una lucha sangrienta, más o menos larga, es preciso tener coraje, robustez de cuerpo y alma y tesón.

La sidra, además de robustecer el cuerpo, por ser el mejor depurativo, robustece también las convicciones, porque produce la terquedad.

Bebiendo sidra, el que es carlista se hace más carlista, el que es republicano se hace

más republicano, el que es socialista se hace más socialista.

Es un hecho bien notorio, asombro de los forasteros, que por estos pueblos, el que tiene una idea política a los 20 años, la conserva hasta que va al último domicilio, con los pies p´alante.

Biólogos y químicos dirán la última palabra. Yo, como periodista curioso, no encuentro otra explicación. Olentzero.

El Bidasoa (14 de enero de 1950): El Real Unión ganó su último campeonato de España el año 1927. Recibieron una serie de homenajes y así, a primeros de junio, se lo tributaron en Hondarribia:

Una castiza sidrería de la calle de San Pedro en el barrio de la Marina donde estaba reservada una de esas, cubas conteniendo sidra de las buenas, para beberla al compás de comerse unos sabrosos berdeles con el rico pan de antaño.

Los berdeles amontonados en varias banastas, habían sido extraídos del Cantábrico el mismo día ex profeso para la abundosa «merienda-afari». Algunos arrantzales, capitaneados por el difunto Eusebio /Sagarzazu, mayordomo de la Cofradía y padre del exjugador del Real Unión, Manuel/ se encargaron de asarlos en parrillas, colocados sobre brasas de carbón vegetal. Empleábase la sal para evitar se produjeran llamas. Así los berdeles asados sabían a gloria. Y los jugadores y acompañantes hicieron honor a la esmerada atención de los homenajeadores demostrando que si jugando al fútbol eran los mejores tocante a apetito no quedaban a la zaga. ¡Tan campeones comiendo berdeles asados entre rajas de pan, en una sidrería de Hondarribia, como zarandeando con arte a un balón, en el campo de Toreros, de Zaragoza!

De la copa del Rey, que se llevó a la vecina ciudad hermana, bebieron la bonísima sidra cuantos quisieron, hombres, mujeres, ancianos y jóvenes. Se llenaba y se servía fuera del local, pasando de mano en mano y hasta de balcón a balcón, por espacio de

algunas horas, durante las cuales el entusiasmo se produjo a borbotones y la hermandad de los dos pueblos bidasotarras se afianzó otra vez por in secula seculorum.

El Bidasoa (25 de abril de 1959):

La pérdida de afición a la sidra se debe a diversas causas. Una de ellas es que el grado alcohólico resulta más caro en la sidra que en el vino. Es decir, que el bebedor se calienta más bebiendo medio litro de vino de once grados, que le ha costado 5,50, que si bebiese dos botellas de sidra, que en cualquier bar le costarían 14 pesetas. La proporción es igual si se trata de beber sidra de cupela.

El blanqueo de la mañana y el chiquiteo del anochecer está estragando el paladar de los vascos y alcoholizándolos metódicamente. La juventud del país del manzano ya no sabe beber sidra. Quiere algo más fuerte. Ha perdido el gusto para saborear como se merecían, aquellas sidras suaves, exquisitas que tanto agradaban y alegraban a la clientela de aquellas castizas sidrerías hoy casi desaparecidas.

Otra causa del cierre de sidrerías es que las Sociedades gastronómicas de San Sebastián y principales poblaciones de Guipúzcoa, han acaparado la producción de las sidras de bandera en Oyarzun, Astigarraga y Hernani, pagando precios increíbles. Estas Sociedades destacan en el momento oportuno una Comisión que va probando sidras y cuando encuentra alguna de su agrado, pagan lo que sea.

El casero o fabricante de sidras que ha vendido su producción a precio de oro, se ve estimulado a comprar la cosecha de manzana del año siguiente a precios prohibitivos para un sidrero corriente. En una palabra, la sidra ya no es una bebida popular.

Hace unos días, propietario de cierta sidrería de la Marina de Fuenterrabía, me explicó su determinación de cerrarla, asegurando que ganaba mucho más alquilando el local que dedicándose a la fabricación y venta de sidra.

Hoy en día, el que quiera beber el fermentado zumo de la manzana no tiene más remedio que saborearlo en esas Sociedades de millonarios de la sidra o beber pitarra en algunas de las sidrerías que se han salvado del naufragio.- U.

13.6.- DOS CURIOSIDADES

Según Antxon Sorondo, la manzana, recogida en octubre, pasa por la machacadora hasta formar la masa de pulpa. Esta pulpa se prensa en el lagar y el líquido pasa a las barricas en cuyo interior

la sidra se irá «haciendo», fermentando en el silencio, penumbra y frescura de la bodega. La masa de manzana sobrante en el lagar (patsa)... solía darse a comer al ganado, y dado que tenía cierto grado de alcohol «los bueyes trabajaban más», pero si fermentaba demasiado les provocaba bo rracheras.

Nos sigue diciendo el citado autor que la edad de oro de las sidrerías fue antes de la Guerra Civil (1936-1939). El inicio de la temporada se anunciaba colocando una rama de laurel en la puerta de la sidrería. La sidra se vendía al *txotx*, desde Semana Santa hasta comienzos del verano, para beber allí o ser llevada a casa a granel.

En aquellos tiempos, se abría una única barrica y «hasta su total consumo no se inauguraba otra. El poso que quedaba sobrante en el fondo de la barrica se mezclaba con agua para formar la *pitarra*, bebida no alcohólica y barata que mujeres y niños tomaban como refresco».

LAS SIDRERÍAS DE FUENTERRABÍA

Con el referido título publicó Florentino Portu en *Bidasoan* (diciembre de 1984) la siguiente aportación:

Ha empezado la sidra nueva. Las largas pipas cilíndricas, montadas sobre las carrerillas caseras circulan por las calles de

Fuenterrabía repartiendo su cargamento; por doquier existe una sidrería.

Las sagardoteguis ocupan el sótano de alguna casa. No hay que añadir si el lugar es por lo general oscuro y fresco.

Escasa claridad filtrándose al través de las rejas de un tragaluz situado al nivel de la acera de la calle ilumina de día el sótano de la sidrería.

De noche el alumbrado primitivo del lugar lo componían ya un antiquísimo candil suspendido de negruzca vida, o de un quinqué de petróleo colgado por una escarpia en los pilares de la bodega, luego la luz eléctrica.

Merced al tufillo apetitoso que despiden las «txardin-zar» las sardinas frescas, verdes, chicharros asados sobre las doradas ascuas, adivinaba la vecindad el lugar o local destinado a sidrería.

Seis u ocho grandes y alineadas cubas llenas de sidra, algunos escaños de madera relucientes por el uso, otros bancos de regular tamaño, una silla baja de madera y mimbre para la vendedora de sidra, vasos de cristal, medidas de madera y también de metal y embudo de hoja de lata, componen el mobiliario de la sidrería, además de un mueble cocina con dos hornillos y encima de las ascuas la parrilla de asar pescados.

En un rincón duerme algún gato de la vecindad. Hay también sal para los pescados.

La sidrería está abierta mientras hay sidra en las cupelas. La apertura de la sidrería se anuncia a voz de pregonero.

Hasta aquí el relato de Florentinio Portu, donde cita los gatos de la vecindad, algunos de los cuales duermen en la sidrería, pero otros gatos no corrían igual fortuna. Tenemos un documento en el Archivo de Hondarriboa de hace cien años (Copiadores de oficios: 3 de abril de 1925) que nos da un ejemplo de respeto a los animales.

En la sidrería de Domingo Badiola, situada en la calle San Nicolás, Sabino Etxebeste colocó una trampa para cazar gatos, «maltratando a los mismos». Este hecho, según el alcalde Francisco Sagarzazu, «demuestra una

incultura grande e ignorancia absoluta de educación», por lo cual, impone una multa de diez pesetas.

13.7.-

LA SIDRERÍA Y SUS CATEDRÁTICOS

Este es el título de un apartado del capítulo VI del libro de Luis de Urantz *Un pueblo en la frontera*, que copiamos a continuación:

“Contemplamos con pena la desaparición de las sidrerías. Aquellas simpáticas sidrerías con su doble hilera de panzudas cubas de castaño o de roble, sus paredes encaladas y su suelo de arcilla apisonada. Una tras otra han ido cerrándose las quince o veinte que hace no muchos años, brindaban a los iruneses una de las bebidas más refrescantes y saludables. Actualmente, las únicas que mantienen en alto la tradicional rama de fresno son la de la calle de Santiago y la de Puyana, en el barrio de Anaca.

Nuestros antepasados, adelantándose a la moderna técnica del aire acondicionado, consiguieron, valiéndose de medios más sencillos, que la sidrería fuese fresca en verano y templada en invierno. El mobiliario era simple y auténticamente funcional. Largos bancos y mesas de pino y hornillos portátiles de carbón de leña, que hacían las veces del moderno barbecue, hoy tan en boga.

Las sidrerías del pueblo permanecían abiertas durante casi todo el año, desde las ocho de la mañana hasta las nueve de la noche. Las rurales inauguraban su corta campaña en primavera o a principios de verano.

Los verdaderos aficionados no renunciaban jamás a ciertos preceptos sidreros.

El vaso de sidra había de ser bebido de un solo golpe... A la yuklak, golpian bat, según la vieja sentencia irundarra. Al pie de la cuba se conocía el verdadero sidrero. No era digno de ese calificativo quien vaciara su vaso en sucesivos tragos y cerrando de vez en cuando los ojos.

Otro extremo importante era saber qué platos iban bien con la sidra. ¡Con qué sarcásticas sonrisas eran recibidos los ferroviarios de allende el Ebro que osaban venir a la sidrería con una cazuela de caracoles! Al menos iniciado le consta que gastronómicamente corresponden a la típica bebida vasca, las sardinas, los verdeles, los chicharros, el besugo, asados al carbón

de leña; la merluza, el bacalao y algun otro pescado en salsa verde. La carne entra de lleno en los dominios del vino, salvo la fritada, que es un derivado del buey a la borgoñona, con la diferencia de que la carne en la fritada vasca va cortada en pedacitos y de que en su guiso se emplea sidra en lugar de vino.

Irún contó siempre con un grupo de técnicos que acudían puntualmente a las sidrerías de su término municipal tan pronto era colocada la canilla en la kupela. No citaré nombres, pero advertiré que se trataba de personas muy respetables. La sidrera no ignoraba el poder de esos jueces y les ofrecía, visiblemente preocupada, los vasos de prueba, esperando con ansiedad la inapenable sentencia.

Esta no se pronunciaba de buenas á primeras. El vaso inicial servía para apreciar el color, la nitidez y el bouquet de la sidra. Todo se hacía en silencio. Ni una palabra se les escapaba a los catadores y era imposible sorprenderles el más leve gesto y menos el guiño de la clave secreta de los catedráticos de sidra.

Después de absorbido lenta e ininterrumpidamente el segundo vaso, el grupo salía de la sidrería y en el mayor misterio celebraba su consulta. De su fallo dependía que el establecimiento ofreciese en días sucesivos una soledad sepulcral o el alegre ambiente de una sidrería triunfante con sus animadas conversaciones, sus coros improvisados, sus reñidos partidos de toca.

Y también en pleno ambiente sidrero se daba el juego a los bolos”.

La Frontera (11 de septiembre de 1926): «Marmitaco y ti, ti, bi, li, ti»:

Calle de San Pedro, singular amontonamiento de viviendas pobres y pintorescas, medio buscado de pintores ilustres, la de las clásicas sidrerías, refugio amable del ocioso arrantzale.

«Nicolás chiqui», de húmedo y desigual empedrado, bancos de madera que acusan el frecuente fregado por su limpieza, balcones ruinosos de eternas y multicolores colgaduras, geráneos y claveles en los mismos y el canario escandaloso que dice sus amores con torrente de trinos armoniosos a su callada pareja.

«Shordo», el generalísimo de los barrenderos ondarrabitarras, se defiende en plan de

poeta también de las viejas, eternas y versificadas acusaciones que le lauran por su torcido y humorístico proceder en un remoto noviazgo.

La charla de los arrantzales, es como siempre ruidosa y contraversada:

—*Si los del Barcelona no fueran tramposas y se gastaran el dinero en «compras», ¿cómo podrían ganar al Real Unión? ¡Nunca!*

—*Qué importa Samitier! Ya le dará a Samitier uno que yo sé.*

—*¿Quién?*

—*René Petit.*

—*Sí, pero hará falta que Gamborena esté a su lado.*

—*¿Qué falta ni ocho cuartos! dice Castor. Lo que hace falta es el voluntá y el consiensiá y haser ichueui siempre con el mismo curaje. Yo dise, que en el remo de erregatas y a la foball, no le gana nadie a las gentes de bidasotarrak.*

—*Bien Castor! ¡Viva!!*

Ti tí, bi li tí, bí li tí...

«Lushano» hace ejercicios militares y con la escoba en posición de tercién armas, se bebe de golpe el segundo litro de sidra.

Juanito Armendariz y «Chalaca» han iniciado a dúo el «Ume eder bat». Ángel, el rey de los arrantzales-cocineros, prepara ajeno al barullo el «marmitaco». El ambiente se va saturando de olor a salcha y el gato y «Marculeta» olfatean.

—*Ti tí, bi li tí, bí li tí...*

—*Media vuelta!... ¡ar!*

«Lushano» gira rápido, resbala, pierde el equilibrio y cae de bruces al basar de la sidrería, mete el pie en el cubo del agua, que al volcar, sale en forma de tromba arrasando al gato y a la cazuela... ¡consternación!

La catástrofe culinaria ha hecho enmudecer a todos, hasta que Castor indignado rompe el silencio:

— *Urde zirzill madarikatua! Si a ti gusta andar en pasos de soldado militar, vete en el guerra de Melillas y no estroperas a nosotros salcha con armonía.*

Juan de Arizurt

13.8.-

HISTORIAS VIVAS SIDRERAS

Guadalupe Untsiain-Antonio Arotzena, matrimonio donde el mar y el caserío se unieron y que dio lugar a toda una saga de hijos, nietos y biznietos. Los caseríos son Erromeronea, el de Guadalupe, y Txominenea, el de Antonio, pescador en el barco *Reinaré*. En la sidrería, sita en la calle San Nicolás, 15, María Untsiain vendía la sidra, elaborada en el caserío Kondonea, de donde era transportada en la garlia, un barril largo resistente de gran capacidad. El hermano de María, padre de Guadalupe, fue Nicasio Untsiain, quien hacía sidra en Antontxunea, famosa sidrería de la calle Santiago. Todavía recuerda Guadalupe la pitarra que bebía en el caserío durante todo el año y, también, cómo le traía al padre el bocadillo diario a Antontxunea, para ir después a la escuela de Viteri.

13.9.-

LA SIDRA VASCA ALABADA EN EL NEW YORK TIMES

Reproducimos a continuación parte del artículo «La sidra vasca alabada en el New York Times» publicado en *About Basque Country* (16 de noviembre de 2010):

Esta vez le ha tocado a la sidra. En USA existe la tradición de que, en la cena familiar del Día de Acción de Gracias que se celebra el cuarto jueves de noviembre, la sidra tenga un papel principal como bebida. El New York Times publica hoy en su sección de gastronomía un artículo de Eric Asimov, en [el] que habla de esta bebida nacida de las manzanas. Pues bien, al hablar de las mejores sidras que se pueden encontrar, se fija en las sidras vascas, afirmando que aquí, en nuestro país, se producen algunas de las mejores y más inusuales sidras que se pueden encontrar en todo el mundo. En concreto cita a dos: Isastegi y Bereziartua. Zorionak!!!!

Que se preparen las productoras vascas de sidra, porque un artículo como este, en el NY Times, significa, con toda seguridad, un notable incremento de la demanda de este producto en el mercado USA. Y que se preparen en especial las dos productoras citadas. Su mercado se ha ampliado de forma automática.

Por desgracia, también tendremos que prepararnos nosotros, los consumidores locales. Porque, ya saben ustedes esto de la ley de la oferta y la demanda, si aumenta la demanda con la misma oferta... el producto se encarece o desaparece. Espero que no acabemos sustituyendo la sidra de nuestras kupelas por Coca Cola Light, mientras que los yankis se beben nuestro néctar de manzana.



Cartel anunciador de la fiesta La Gran Manzana, en Nueva York

13.10.- CÁTEDRA DE LA SIDRA DE ASTURIAS EN LA UNIVERSIDAD DE OVIEDO

Antes de finalizar el año 2019, según recoge *El Comercio* (17 de diciembre de 2019), se produjo un acuerdo entre el presidente del Consejo regulador de la denominación de origen sidra de Asturias y el rector de la Universidad de Oviedo para poner en marcha la cátedra de la sidra de Asturias con rango universitario.

El objetivo era enfocar la cultura sidrera desde un punto de vista más científico e histórico. Al año siguiente, 2020, crearon la página digital de la cátedra de la sidra, que, a través de los años, da cuenta de las actividades en torno a la cátedra: estudios, congresos, unidades didácticas, cuadernos de la cátedra...

La cátedra, encuadrada en el Departamento de Historia Contemporánea, es una plataforma multidisciplinar donde prestan sus conocimientos químicos, economistas, biosanitarios, geólogos, historiadores, sociólogos, agrónomos, además de técnicos de turismo y gastronomía.

Esta cátedra sidrera en Asturias nos hace mencionar, además de toda la literatura escrita y visual sobre la sidra, las tesis doctorales presentadas en diversas universidades mundiales, aportaciones científicas básicas para la mejora de la cultura sidrera en todos sus aspectos.

Entre todas ellas mencionamos dos. La primera, por su valor histórico, pertenece al farmacéutico navarro Enrique Felipe Garbalena, nacido en Pamplona (1867) y muerto en Viana (1896). Realizó la tesis *La sidra, su origen, procedencia y aplicaciones útiles* para obtener el doctorado en farmacia, que presentó en la Universidad de Madrid en 1890, año en que fue publicada. En ella defiende que fue llevada desde «las provincias Vascongadas» a los departamentos franceses, entre ellos Normandía, de donde se llevó a Inglaterra, Alemania y Estados Unidos.

La segunda, mencionada por lo que aporta de seguridad al sector sidrero, es la del doctor Álvaro Delgado: *Biología de la floración y requerimientos agroclimáticos de cultivares de manzana de sidra (Malus domestica Borkh.) de Asturias en un contexto de cambio climático*. Se presentó en el Departamento de Biología Funcional de la Universidad de Oviedo (2022) y prevé que el cambio climático no afectará a la producción de



sidra en Asturias. No es mucho profetizar que lo mismo pueda suceder, ojalá, en otros lugares, entre ellos el entorno del Bidasoa.

13.11.- RECONOCIMIENTO INTERNACIONAL DE LA SIDRA DE GIPUZKOA

En este libro se da mucha importancia a la sidra en Gipuzkoa, no solo porque lo pide el propósito de la investigación, sino también, a la vez, porque Gipuzkoa ha sido, es y, seguramente, será un destacado espacio para la cultura sidrera. Es por ello que en estos últimos tiempos la impronta de la sidra guipuzcoana es reconocida con menciones internacionales.

Sin perder de vista la presencia de la sidra en otras zonas del País Vasco, España, Europa y mundo, Gipuzkoa tiene su presencia destacada, según consta a partir del año 1025, documento citado en este libro. Este hecho, según todos los indicios, no puede ser bebido a la cantidad de sidra producida y consumida, lo cual pertenece hoy en día a Gran Bretaña, sino a la calidad de la sidra guipuzcoana.

Testimonio de ello nos ha dado estos últimos días el periódico británico *The Sun*, publicado por *El Confidencial* (20 de abril de 2025). Bajo el título «¿Rivalidad con Asturias?», el artículo llama al municipio de Astigarraga (Gipuzkoa) «capital de la sidra» y resalta la calidad sidrera, donde

la experiencia del txotx combina gastronomía, tradición y un formato social que la hace especialmente atractiva para el viajero extranjero. [...] Muchas de sus más de 20 sidrerías tienen orígenes que se remontan al siglo XVI, cuando los marineros consumían esta bebida en alta mar como remedio contra el escorbuto.

Un año antes, según EITB Media (22 de mayo de 2024), la sidrería Zapiain de Astigarraga (Gipuzkoa) había logrado

el primer premio en la competición Great Lakes International Cider and Perry, la mayor competición internacional de sidra. Este certamen, que se celebra anualmente en Michigan, Estados Unidos, ha proclamado a la sidrería gipuzkoana como ganadora en la categoría de Sidra Natural...

Además, Zapiain ha sido reconocida como la sidrería internacional del año y ha obtenido una alta puntuación con los cuatro productos presentados a concurso. En total han obtenido cuatro medallas de oro. Por otro lado, su sidra de hielo Bizi-Goxo ha quedado en segundo lugar en su categoría.

Reconocimientos que son bienvenidos pues, sin duda alguna, sirven de apoyo a la denominación de origen Euskal Sagardoa, todavía, la gran desconocida en el mundo, que tiene el reto de adaptación a los mercados globales, sin perder su identidad.

Según testimonios actuales (Berria, 31 de enero de 2024), la antigua costumbre vasca de acudir a las sidrerías está creciendo. Así lo afirma el encargado de la sidrería Isastegi, en el barrio Aldabatziki de Tolosa: «Diría que la afición por la sidra va en aumento en la gente y además de la celebración y el ambiente festivo de los fines de semana, cada vez son más las personas vienen a degustar sidras entre semana».

Con la misma perspectiva esperanzadora, Unai Agirre, director de la denominación Euskal Sagardoa, refuerza los motivos para el futuro de la sidra. En artículo publicado (Argia/ SAGARRONDOTIK: 15 de diciembre de 2024) por Jon Torner, se constata lo siguiente:

Las bebidas con baja graduación alcohólica tienen cada vez más aceptación en el mercado y el consumo de sidra está creciendo en muchos países del mundo. «Esta tendencia es muy buena para nosotros», dice Aguirre. «Estamos viendo que en los bares y restaurantes que han apostado por la sidra ha aumentado el consumo, la gente lo ha acogido con gusto». «Hubo un tiempo en el que la mayoría de los manzanales de aquí

tenían muchos tipos de árboles, todos mezclados, y la manzana se iba recogiendo a medida que caía, todo tipo de manzanas juntas, y a saber cuántas clases de manzanas llegaban al lagar todas mezcladas. Hoy en día se calcula el punto de madurez, se clasifican los manzanales en hileras —sabemos el tipo de manzana que necesita cada tipo de manzano al lado para ayudar en la polinización— y se elige un tipo de manzana u otro para elaborar la sidra».



LA SIDRA EN NUESTROS DÍAS: BODAS DE PLATA DE LA SIDRERÍA OLA

Hay una definición de Igor Stravinsky (*Poética musical*) que nos sirve de apertura a este capítulo, dedicado por entero a la sidrería Ola:

Una tradición verdadera no es el testimonio de un pasado muerto; es una fuerza viva que anima e informa al presente. Bien lejos de involucrar la repetición de lo pasado, la tradición supone la realidad de lo que dura. Aparece como un bien familiar, una herencia que se recibe con la condición de hacerla fructificar antes de transmitirla a la descendencia.

Si elegimos la sidrería Ola como protagonista final de este no es por ser la sidrería bandera de la república sidrera del Bidasoa, que sí lo es, sino porque patentiza, hoy en día, la simbiosis, por una parte, de la naturaleza

y el ser humano y, por otra, del pasado, presente y, tal vez, futuro de la cultura y culto a la sidra. Entre los muros de la antigua ferrería, hoy se degusta la sidra.

Como toda sidrería que se precie, Ola también ha conseguido su propio arte en la interpretación de la sidra, con una cuota destacada de asistentes a las instalaciones de la sidrería, ejemplo de utilización del espacio en un tiempo diferente.



Sidrería Ola

14.1.- VARIEDADES ACTUALES DE MANZANA EN OLA

Si la primera condición para ser una sidrería boyante y lograr una sidra de calidad es disponer de una buena manzana, en Ola se trata de cumplir a la perfección.

El conjunto de las variedades de manzana empleadas en nuestros días en Ola ha sido fruto de una continuidad, a lo largo de los años, practicada a partir de una forma de hacer, basada en prácticas continuas. Lo que hoy da consistencia a la sidra producida en Ola no es algo dado solamente por la naturaleza, sino el fruto de unas prácticas continuadas a lo largo de veinticinco años. En estos años, se ha dado por parte del factor humano de Ola una continua actualización en la forma de elegir, plantar los manzanos y cuidarlos, para, a su tiempo, recoger y elaborar la sidra.

A continuación, se presentan las fotografías de Matias Guilló con la información de clase de manzana, en la misma foto o debajo de esta.



Goikoetxea



Arantzateko sagarra



Maximela



Geza mina



Mokoia



Mozoloa



Txori Sagarra



Patzuloa



Urtebi haundia



Txalaka



Urtebegi txikia

14.2.-

LA SIDRERÍA OLA: TIEMPO Y ESPACIO

La ferrería de Aranzate fue una de las nueve que existieron en la larga historia ferrona de Irún. En un documento de 1476, se cita a su propietario: Pedro de Urdanibia. En la ferrería, en actividad desde el siglo XV hasta mediados del XIX, el mineral de hierro se convertía en utensilios de labranza, de guerra, de construcción, etc.

La utilización del agua como energía obligaba su emplazamiento junto al cauce de los ríos a la vez que en zona de bosques, utilizando la leña para hacer carbón, sustentador de los hornos. Tras el uso como ferrería, hizo las veces de caserío hasta ser transformada en sidrería.

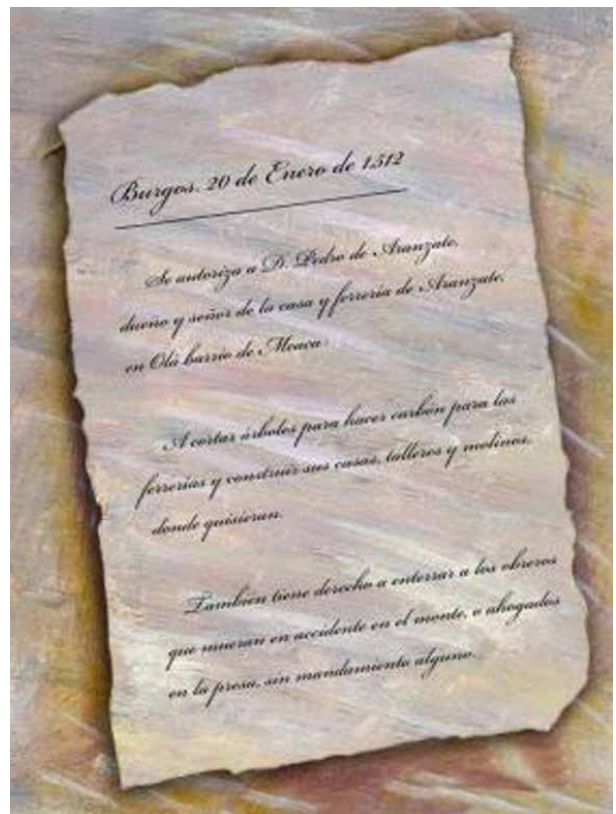
Fotografías históricas del Fondo Gure Gipuzkoa nos transmiten información del paso del tiempo de la ferrería Aranzate.



Ferrería Aranzate



Escudo ferrería Aranzate



14.3.- EL FACTOR HUMANO

14.3.1.- IÑAKI BENGOTXEA AIZPIOLEA

Respetando el método científico de la historia, el historiador, cuando tiene que historiar sobre la impronta de los tiempos más recientes, ha de recurrir a fuentes de información fiables. En el caso de elaborar la aportación de Iñaki Bengoetxea, *alma pater* de Ola, recurre a fuentes periodísticas, coetáneas al tiempo descrito, intercalando material fotográfico propio, con el fin de adornar el libro. Las entrevistas, aunque se puedan repetir en alguna ocasión, se publican en su casi totalidad por ser complementarias.



Iñaki Bengoetxea segalaria, segador o cortador de hierba



Iñaki Bengoetxea en sus años escolares



Iñaki Bengoetxea en la sidrería Ola

14.3.2.- ENTREVISTA DE XABIER SAGARZAZU

La primera, firmada por Xabier Sagarzazu, se publicó en *Noticias de Gipuzkoa* (22 de enero de 2012).

Iñaki Bengoetxea tiene 52 años y aunque Irun tiene un carácter urbano, trabaja para «mantener la vida y las costumbres del caserío». Su aportación es la sidrería Ola del barrio de Meaka. Hoy abrirán allí la temporada del txotx los remeros de Hondarribia.

Hacia mediados de diciembre la Sidrería Ola disfrutó de unas vacaciones. «En teoría sí, pero durante todas estas semanas hemos estado preparando todo lo necesario para la temporada del txotx, dejando la casa limpia y ordenada», señala Iñaki Bengoetxea.

En su día fue cinco veces campeón de Gipuzkoa y cinco veces campeón de Euskal Herria de sega, entre 1984 y 1997, pero como él mismo reconoce «yo era más conocido como deportista en Asteasu que en Irun».

¿Cuándo y cómo surge tu pasión por la elaboración de sidra? Tanto en casa de mi madre, en el caserío Belbio de Irun, como en la de mi padre, en el caserío Etxeberri de Hondarribia, siempre tuvieron la costumbre de hacer sidra, y también en casa, los hermanos conocíamos el mundo de la sidra. Cuando me retiré de la práctica del deporte, decidí empezar a producir sidra.

¿Qué es lo que distingue a Ola como sidrería? En primer lugar, su ubicación. Esta casa era una ferrería del siglo XIII y el nombre del barrio de Meaka también nos viene de ahí, de las minas que había en esta zona. El lugar es muy especial, un paraíso natural en una ciudad como Irun, a las puertas de Aiako Harria. Además de tener una ubicación bonita y especial, nuestra apuesta siempre ha sido la de elaborar sidra sólo con manzana de Euskal Herria. Esta es otra característica de la sidra de Ola.

Vuestra casa comercializa la sidra con el sello Kalitate. Este proyecto comenzó hace un par de años. ¿Qué ha supuesto para vosotros? La sidrería Ola Sagardotegia se abrió al público en el año 1999 y desde entonces hemos apostado por una sidra elaborada exclusivamente con manzana autóctona de Euskal Herria. La certificación de la sidra por parte de la Fundación Kalitatea ha sido un paso muy importante. Al mismo tiempo supone mucho trabajo, ya que hay que pasar rigurosas catas, análisis y controles para dar el sello Kalitatea a la sidra. Hay que elaborar una bebida con



Caserío Etxeberri en Hondarribia



Caserío Belbio en Irun

cero defectos. En mi opinión, elaborar sidra con manzana autóctona es muy beneficioso porque también protege y mantiene la vida de nuestros caseríos y el medio ambiente.

En el caso de Ola, tenéis también restaurante. ¿Por qué? Nuestra sidrería es de tamaño medio-pequeño y si no tuviéramos un restaurante no podríamos mantener la empresa funcionando solo con txotx y sidra embotellada. En muchas sidrerías ocurre lo mismo. Todo esto supone una inversión importante y es imprescindible tener el restaurante en funcionamiento todo el año. Además, a lo largo del año realizamos diversas iniciativas para animar el lugar y dar a conocer la cultura de la sidra. El último sábado de abril organizamos una cena con bertsolaris; en agosto, la Semana de la Pelota y el último sábado de septiembre, el Día de la Manzana, hacemos una exposición de manzanas de origen vasco y celebramos una fiesta.

¿Cuánta sidra produciréis este año? ¿Cómo ves la temporada? ¿Tenéis problemas para vender toda la sidra elaborada? El año pasado la producción fue de 120.000 litros, y tras la temporada del txotx, embottellamos 100.000 litros, todos ellos cumpliendo con los exigentes requisitos de Kalitatea. Puedo decir que fue un buen año. Este año tenemos una producción de 110.000 litros y una vez pasada la temporada del txotx, veremos si todo lo que sobra puede pasar estos rigurosos controles de Kalitatea. La parte que no los pasa se vende de otra manera, siempre independiente de la marca Kalitatea. Afortunadamente, no tenemos grandes problemas para vender la sidra. La sidra de Ola no la movemos en grandes superficies y lugares, la vendemos en pequeños comercios de los pueblos de alrededor y aquí mismo, y con eso es suficiente.

En estos últimos años la crisis económica está en boca de todo el mundo. ¿Vosotros también notáis y sufrís esta crisis? Cómo no podía ser de otra manera, la crisis nos afecta a todos y todas. En nuestro caso, hemos tenido que mantener los precios, aunque la elaboración de sidra se va encareciendo. Por eso decía antes que para una sidrería de nuestro tamaño es imprescindible hacer de todo. La temporada del txotx es muy importante para los cosecheros de sidra y también es importante la venta de sidra en botellas. Pero a excepción de los cuatro o cinco cosecheros que producen más de un millón de litros, el resto tenemos que hacer otras cosas para sobrevivir.

14.3.3.- ENTREVISTA DE MAÑU DE LA PUENTE

La segunda, firmada por Mañu de la Puente en el *El Diario Vasco* (17 de abril de 2012), lleva por título «Iñaki Bengoetxea: campeónísimo de segalaris y sidrero por oficio y ejercicio».

14.3.4.- ENTREVISTA DE ASIER PEREZ-KARKAMO

La tercera fue realizada por Asier Perez-Karkamo y publicada en *Bidasoko Hitza* (Irun, 30 de enero de 2018).

¿Desde cuándo te viene la afición a la sidra? Elaborábamos sidra en casa desde siempre, conocíamos este mundo desde nuestros abuelos y ascendientes, no la hacíamos para la venta, la hacíamos para consumirla en casa. A los 38 años decidí abrir la sidrería Ola, pasé dos años restaurando el edificio. Tuve que hacerlo todo yo, demoler la casa, reformar la ferrería, sacar casi doscientas toneladas de escombros, lodo, piedras... La gente del lugar no sabía que existían estos muros exteriores porque estaban tapados con hiedra y zarzas.

Sería muy diferente elaborar la sidra para consumirla en casa o para venderla. ¿En litros, mucho más? En casa éramos trece personas y hacíamos unos tres mil litros, la mayor parte pitarra (mezcla de sidra y agua). Esa era la bebida del día, pequeños y mayores, todos y todas bebíamos pitarra todos los días. Abrí la sidrería Ola en el año 1999, pero cinco años antes ya traje un tanque de acero inoxidable, y luego otros más. Cuando abrí la sidrería elaboré 40.000 litros de sidra.

¿Y ahora cuántos litros? Este año unos 130.000 litros. De todos modos, mi deseo no es hacer cuanto más mejor, sino mantener este tamaño de manera que podamos gestionarlo todo en familia. Compró manzanas a los y las baserritarras de la zona, todas ellas dentro de la calificación, la más lejana en Aia y Zarautz, la mayor parte en Irun y Hondarribia. Tenía esa ilusión, dar un pequeño empuje a los y las baserritarras.

Martes 17.04.12
EL DIARIO VASCO

BIDASOA | 23

«Llegué a cortar 4.800 kilos de hierba en una hora, fue mi récord»

Iñaki Bengoetxea Campeonísimo de segalaris y sidrero por oficio y ejercicio

BIDASOAN

MAÑU
DE LA PUENTE

E-mail: manudelapuerta@yahoo.es

Es muy conocido en todos los ambientes irundarras, pero seguro que hay mucha juventud que ignora su pasado como segalar

MAÑU DE LA PUENTE

MAÑU. Es una persona que se defiende en todos los terrenos, ya en el de la vida, en el del trabajo o en ese que marcan las relaciones personales. Kasero lino, transmite su inteligencia natural desde el primer minuto de la conversación. Filósofo de la vida y de casi todo, es un triunfador. Iñaki Bengoetxea Airpioleta cumplirá 53 años el día de San Ignacio. Es natural de Irún y el menor de nueve hermanos, ocho vivos. Le nacieron en el caserio 'Ola', donde regenta la sidrería del mismo nombre. Está casado con Marijose Arruti y es el aitaita de tres mozas guapas como Eider, Aiaitz y Ainhoa. ¡Nietos! No, pero todo llegará. Tiene el certificado de estudios primarios y con 14 años supo lo que era trabajar. Ha sido albañil, carpintero y tiene más que nociones de cantero, de herrero y de lo que le pongan por delante. En 1982 se inició en el herri kirolak con la sokatira, pero se consagró como segalar. Teniendo en cuenta donde se realiza esta práctica, se le podría considerar campeón mundial. En 1999 dio un vuelco a su trayectoria, implicándose en 'Ola', una genial Casa Torre-Ferrería que ya conocen americanos, alemanes y hasta japoneses y chinos. Cuando no trabaja, le encanta andar por el monte, cazar y pescar, pero para hacer todo eso su día tendría que contar con algo más que 24 horas. Es de natural agradecido y generoso.

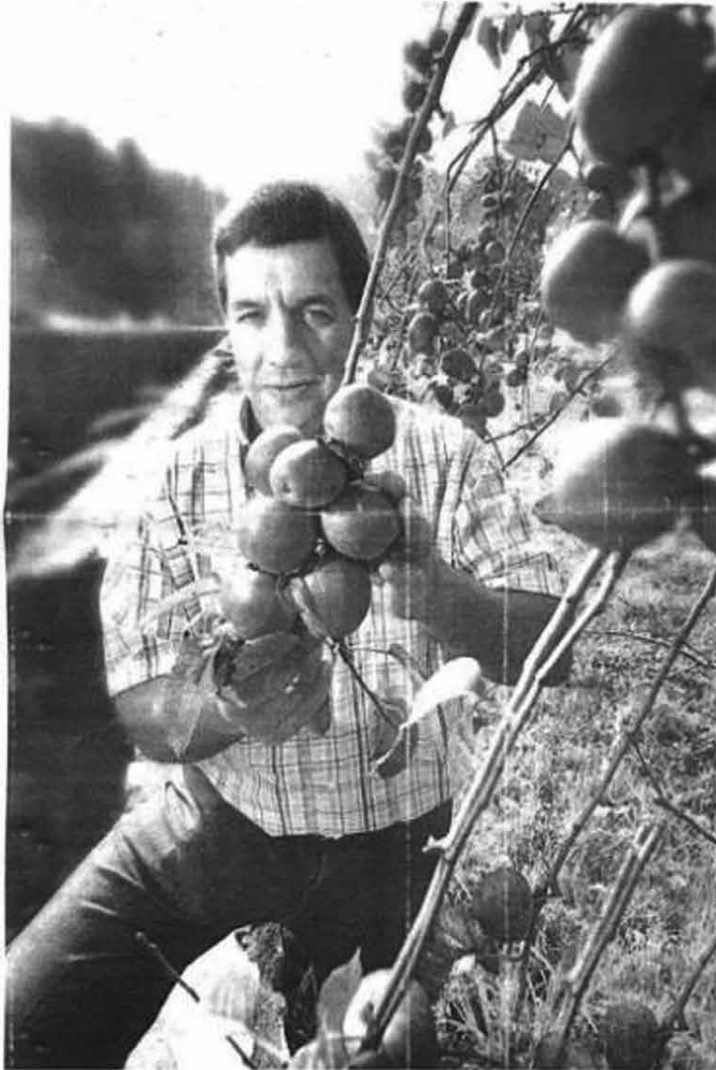
—¿Iñaki o Ignacio? ¿Que te pone en el DNI?

—Me ponía Ignacio, pero ahora se lee Iñaki. También era Bengoetxea y ahora soy Bengoetxea. Mis hijas se empearon y yo encantado. Por cierto, estuve a punto de que me pusieran Mañuco, como mi abuelo, pero nacer el 31 de julio me 'salvó'.

—Naces donde vives, ¿no?

—Sí, en 'Ola', pero en un espacio diferente. Antes fue una ferrería, pero en la postguerra los aitos lo transformaron en caserio, que ahora cuenta con la variante de la sidrería.

—Empezaste a trabajar de muy jo-



Iñaki fue un 'jefe' en herri kirolak y ahora lo es en su sidrería irundarra. — FERNANDO DE LA HERRA

«Con nueve años el aita ya me puso una guadaña en la mano. Ahí empezó mi afición como segalar»

«Creo que soy el último habitante de Meaka en haber aprendido un oficio de los de siempre»

ven, ¿no es cierto?

—Como albañil y a las catorce años. Luego derivé a carpintero y a los 24 me decidí a trabajar por libre, lo que hice hasta 2001.

—¿Memoria infancia, no?

—No, que va. Teníamos asimilado que tocaba lo que tocaba o sea, trabajar. Entonces era lo normal. Y te digo más, íbamos a trabajar con muchas ganas porque queríamos sacar dinero para ayudar en casa y para ti mismo.

—¿Aprendiste solo o tuviste algún maestro?

—Aprendí a base de práctica. También en esa experiencia de las obras

de la Irungo Atsegüña que me aguantas. Pero, mira, en la escuela no me enseñaron nada de escalas métricas ni de manejo de planos. Eso me lo dió el oficio. Yo tenía soltura y facilidad, lo que también me llevó a moverme en campos como en los de cantero o herrero. Había una gran diversificación en mi trabajo. ¿Mi maestro? Nicolás Arruabarrena, de Ventas. Me enseñó mucho, sobre todo en materia de tejados. Era un carpintero con mucha experiencia que venía del mundo de la sidra, por eso estamos muchas veces juntos. ¿Sabes...?

—¿I no me lo cuentas...

—En esa época se decía que en Leno salían camiseros como hongos. Pues en Olartzun y en Irún pasaba algo parecido con los albañiles y carpinteros. En Meaka todos éramos de oficio, con muchas familias emprendedoras ('Ferly', 'Frat' y, entre otros, los Berridi). Ahora me da pena que la gente no lo tenga. Seguramente yo seré el último que aprendió un oficio aquí.

—Y va y te pilla la 'mili'...

—Pui como 'conejo' voluntario y para 18 meses que cumplo en la granja, con animales como gallinas, cerdos y vacas. Estaba casi como en el caserio. Eso sí, cuando se acababa la jornada, íbamos a trabajar a lo nuestro. ¿Guardias? Poquititas.

—Y ya entra en tu vida el herri kirolak, algo que muchos jóvenes ignorarán.

—Pues seguro que sí. Me inicié con Bedando Irastorza, de Ventas ('Uteder'), que era segalar. Empezamos en fiestas en Jaizubia y luego no paramos. Hablo de 1982. No se ganaba dinero más que para compensar los gastos, que era lo que yo pretendía. Lo hacía porque me gustaba, sin ninguna otra pretensión económica.

—Pero fuiste de lo mejorcito, ¿no?

—La verdad es que se me daba bien y estaba acostumbrado. Ten en cuenta que con nueve años el aita me puso la guadaña en la mano y siendo un chaval segaba mejor que mis hermanos. En el 84 obtuve mi primer título de Euzkadi. Repetí en el 85 y logré otros dos, amén de cinco 'oros' guipuzcoanos y alguno que otro más de troncalari.

—¿Qué hacía falta para ser un buen segalar?

—Mucha técnica, buen tacto de mano y gran resistencia física.

—¿Tu mejor marca?

—El primer año, en Irún, corté 4.015 kilos, pero mi récord fue de 4.800 kilos en una hora.

—¿Había muchas apuestas?

—De Olartzun a Aia, sí, pero aquí no. La gente de nuestra comarca iba a las pruebas a ver y a disfrutar, no a apostar. Aquí apenas se ha apostado en herri kirolak o en remo.

—Bueno, y ya aterrizas en 'Ola'.

—Parecía que estaba escrito y sí, empecé en 1999. Derribamos 'Ola' y nos encontramos con los muros de la ferrería, que data del siglo XIII. Muchos ignoraban su existencia, y es que estaban tapados por escombros, hiedras y árboles. Total que, después de dos años de obras, creamos el espacio de las kupelas.

—¿Y cómo te dió por ahí?

—Yo estaba familiarizado con el mundo de la sidra. Ya se hacía en casa de la madre y de la amona. Y me animé. Creo que la apuesta ha sido positiva. Ahí estamos mientras aguantemos, que la crisis se siente. Pero estoy a gusto. Ten en cuenta que soy el único elaborador sidrero de la comarca y que trabajo con manzanas propias en un 85%.

El otro 15% también es autóctono. ¿Cómo se vive hoy el mundo de la sidra y de las sidrerías?

—Pienso que en clave muy positiva. Es un producto bajo en alcohol y tiene buenas propiedades como diurético. Dicen que es buena para la piel y pienso que es una bebida muy refrescante y con gran futuro. La juventud se va mentalizando cada vez más.

¿Cómo es la sidra de este año? Como empezamos a hacerla un poco temprano, todavía está un poco verde. No va a coger mucho color, la primavera fue tremenda, como no va a ser en años, se rompieron las ramas, pero cuando hay mucha es difícil llegar a la madurez, y el otoño tampoco ayudó. La sidra es más ligera, más clara, mejor para beber tragos largos.

Ola es conocida por tener música en vivo en las cenas. ¿A qué se debe esta fórmula? Igual no soy un hombre que va por ahí ondeando la ikurriña, pero la tengo en el corazón, siempre he conocido esta vasquidad del mundo rural, y siempre la he querido, mientras practicaba deporte rural, trikitixa, bertsos... siempre he andado en este mundo, y esta fórmula la he conocido en las sidrerías. Y dije, «¿aquí en Irun por qué no?» Un día vino Ketxus, empezó a ambientar un poco con el acordeón, y dije, «el año que viene tenemos que poner otra persona»... Y ahora tengo tres parejas.

No es habitual en sidrerías... Durante muchos años he sido criticado en Astigarraga, ahora no tanto, me decían «tú te has

vuelto loco, trikitixa, qué puñetas». A mí siempre me ha gustado este ambiente y las personas que vienen, las de aquí, o las de Iparralde, o las de más adentro, parisinas o alemanas, están a gusto. La sidrería no es para estar quietos sentados a la mesa como en un restaurante, sino para moverse. Un cliente vizcaíno que venía todas las semanas me dijo: «Iñaki, esta es la terapia de la sidra» y a partir de allí empezamos a decir: «vamos a hacer la terapia de la sidra».



Joseba Ponce Txotx jardunaldia irekitze, Iñaki Bengoetxea ondoan delarik

14.4.- OLA: SIDRERÍA VIVA

La sidrería Ola, además del servicio gastronómico que ofrece con la sidra como protagonista, se presenta como un lugar referencial de convivencia en un ambiente festivo, realiza toda una serie de actividades deportivas, culturales y sociales, encuadradas en un ambiente vasco. A la vez de este mosaico de actividades, dedicadas a un público de todas las edades, viva o no en Irun, también dedica sus esfuerzos a personas necesitadas en lugares alejados.

Tal es el caso de la aportación a la ONG Taupadak, de fuerte raigambre entre los irundarras.



El presidente de la ONG Taupadak, Fernando de la Hera, presenta la 23.a edición del Sagardo Eguna de Irun, con la compañía del alcalde de Irun, José Antonio Santano, el propietario de Ola Sagardotegia, Iñaki Bengoetxea, y representantes de sociedades gastronómicas. Esta tradicional cita de la primavera irundarra tendrá lugar este año el sábado, 12 de mayo de 2018, en la plaza de Urdanibia.



El presidente de la ONG Taupadak, Fernando de la Hera, presenta la 24.a edición del Sagardo Eguna de Irun, con la compañía de la delegada de Cooperación al Desarrollo, Mónica Martínez, el propietario de Ola Sagardotegia, Iñaki Bengoetxea, y representantes de sociedades gastronómicas. Esta tradicional cita de la primavera irundarra tendrá lugar este año el sábado, 11 de mayo de 2019, en la plaza de Urdanibia

14.4.1.- OLA: EUSKAL SAGARDOA

María José Atienza escribe sobre la sidrería Ola en *El Diario Vasco* (25 de junio de 2017), reproducimos el artículo «Ola saca sus primeras botellas con denominación de origen Euskal Sagardoa» a continuación:

Las fiestas de San Pedro y San Marcial de 2017 son especiales para Ola Sagardotegia. Coincidiendo con estas fechas festivas, la sidrería irundarra ha puesto a la venta sus primeras botellas con denominación de origen Euskal Sagardoa. «Hemos hecho una primera tirada de 14.000 botellas, pero luego saldrán más», señalaba Iñaki Bengoetxea, propietario de la sidrería.

La denominación de origen Euskal Sagardoa fue presentada a primeros del presente mes de junio para tomar el relevo de la sidra Eusko Label, sello que nació en 2011 y que ya poseía Ola Sagardotegia. La nueva certificación, que lleva como distinción una manzana roja y un sello de garantía numerado, es el resultado del trabajo conjunto de instituciones y productores de sidra, como Iñaki Bengoetxea. «Peleando y peleando, con un gran esfuerzo, hemos conseguido la denominación de origen y nos hace una



Sidrería Ola iluminada a la noche



*Nikasio Arruabarrena
Martiarena*

ilusión especial sacar las botellas en fiestas, con el corcho y el escudo de Irun», señalaba el propietario de Ola.

La apuesta por la manzana autóctona, que la sidrería de Ibarla ha mantenido desde el principio, y la calidad de la sidra son los dos pilares de la denominación de origen Euskal Sagardoa. Los controles se llevan a cabo a través de Hazi, entidad dependiente del Gobierno Vasco, encargada de velar por los productos autóctonos y del laboratorio especializado Fraisoro, que mide la calidad de la sidra. «Nosotros hacemos un esfuerzo grande, sobre todo por tener manzana de origen, que lleva una trazabilidad del 100%», explica Iñaki Bengoetxea. «Luego, la sidra tiene que pasar unas catas y controles de analítica bastante rigurosos. Alcanzar ese nivel, es lo que más nos cuesta a todos. No basta con tener manzana de aquí, sino que hay que pasar todas las calificaciones para tener la certificación».

La sidrería Ola elabora anualmente más de 80.000 litros de sidra, con manzanas obtenidas de sus propias plantaciones en Irun, Hondarribia, Oiartzun, Aia y Zarautz. La plantación se realiza de forma selectiva para obtener manzanas amargas y dulces-amargas. A mediados de septiembre, con la recogida de las diferentes variedades de manzana (mozolaa, patzulaa, goikoetxe, urtebi haundi, errezila...) comienza la ela-

boración de la sidra, que termina a principios de noviembre.

En el mes de enero se abre la temporada del txotx, que termina hacia finales de mayo. El txotx es, sin duda, la mejor y más especial forma de tomar la sidra. Pero durante todo el año se puede degustar el producto elaborado en la sidrería Ola, ahora con la bien ganada y recién estrenada denominación de origen Euskal Sagardoa.

14.4.2.- EL PASADO PRESENTE

De la mano de Iñaki Bengoetxea, de la Sidrería Ola y Josu Tellabide, dentro del programa “Conoce tu ciudad”, organizado por la Fundación Arma Plaza de Hondarribia, se realizó una visita, que permitió descubrir la Sidrería Ola, situada en una antigua ferrería del siglo XIII, cuando Irun estaba bajo jurisdicción de Hondarribia. La antigua ferrería fue recuperada por la familia Bengoetxea para transformarla en sidrería en 1999.



Conoce tu ciudad. Visita a Ola Sagardotegia (enero 2020)

14.4.3.- DÍA DE LA SIDRA (1 DE OCTUBRE DE 2023)

En este apartado dejamos constancia de forma gráfica de un par de actividades de la sidrería en el 2023 y 2024: el día de la sidra y la apertura de la temporada, respectivamente.



14.4.4.- APERTURA DE LA TEMPORADA: TXOTX (21 DE ENERO DE 2024)

«Al llegar el año nuevo, las espitas de los toneles se abren con la solemnidad que merece un ritual memorable y con mucho arraigo de nombre tan eufónico como txotx».

Así nos introduce Antxon Sorondo en el culto sidrero de la inauguración de la temporada sidrera en el invierno.



Julián Yanci, en la apertura del txotx del 2024 con Iñaki Bengoetxea



Los asistentes degustando la nueva sidra del año 2024

14.5.- SIDRA, *BERTSOLARIS* Y LA TRAINERA AMA GUADALUPEKOA

Damos un pequeño testimonio gráfico de la entrañable relación de los *bertsolaris* con la sidra.

Para la sidrería OLA el año 2012 será un año memorable para siempre, ya que obtuvo el Premio a la Mejor Sidra de Gipuzkoa, así como para el remo de Hondarribia. De hecho, fue aquel año cuando los remeros de la Ama Guadalupekoa abrieron la temporada del txotx (22-I-2012).

Ľaki Bengoetxea, «alma mater» de la sidrería OLA, nos explica el porqué a través de las claras respuestas ofrecidas al periodista Xabier Sagarzazu (Noticias de Gipuzkoa. 22-I-2012):

Hoy daréis comienzo a la temporada del txotx, con los remeros de Hondarribia. ¿Por qué esta elección? Todos los años hacemos algo especial para abrir el txotx. Tengo muchas amistades de mi época de segalari y han venido muchos deportistas conocidos a abrir la temporada, incluso *bertsolaris*. Me gustan mucho el remo y la pelota. Soy aficionado a la trainera de Hondarribia y me hace mucha ilusión que los remeros de la Ama Guadalupekoa abran nuestro txotx.

2013: EL PESO DE LA TRAINERA EN SIDRA

Ahora, el resumen de la crónica de la periodista Juana Ochoteco (El Diario Vasco: 4-III-2013) nos ayudará a conocer el regalo de la sidrería OLA.



Ľaki Bengoetxea, propietario de la Sidrería Ola, regaló a la tripulación de la Ama Guadalupekoa de Hondarribia el peso de su trainera en sidra. La historia comenzó el 22 de enero de 2012, cuando los remeros de Hondarribia protagonizaron la apertura del txotx de inicio de temporada en la sidrería Ola.

«Mientras comían, el ambiente se caldeó... y les dije a los remeros que si ganaban el campeonato de Gipuzkoa, les regalaríamos el peso de la trainera en sidra», recordaba Ľaki Bengoetxea, propietario de la



Los *bertsolaris* Angel Mari Peñagarikano y Aitor Mendiluze (23 de enero de 2011)





sidrería Ola. Los hondarribiarras lo consiguieron «y ahora nos toca cumplirlo». Ayer al mediodía se cumplió lo prometido en la sidrería del barrio irundarra de Meaka, en un ambiente festivo al que asistió numeroso público además de representantes de Hondarribia Arraun Elkarte.

El presentador Julian Iantzi anunció la cifra definitiva: llegaba casi a 203 kilos. Iñaki Bengoetxea redondeó hacia arriba la cifra y, finalmente, regaló 203 litros de sidra a los remeros. «Y con mucho gusto».

Por su parte, los hondarribiarras obsequiaron al propietario de la sidrería de Meaka un remo firmado por todos ellos. «Me ha hecho mucha ilusión, estoy muy contento», confesó Iñaki Bengoetxea nada más recibir el regalo.

Y los remeros también se mostraron muy contentos. Su patrón, Joseba Amunarriz, recordaba que «cuando nos dijeron que nos iban a hacer este regalo nos pareció algo muy bonito». En cuanto a la sidra recibida, «la repartiremos entre todos, o bien, organizaremos una comida... Todavía no está del todo claro, pero ¡seguro que la disfrutaremos!».

Y después de la sidra o como consecuencia... ¡la bandera de LA CONCHA a casa el día del Alarde de 2013!



CAMPEONES (2024) Y A LA SIDRERÍA OLA (2025)

La historia no ha terminado y, afortunadamente, un año más, la Ama Guadalupekoa ha demostrado el 2 de junio que es la mejor de Gipuzkoa y, además, en su propia casa: ¡Hondarribia! Este es el material del experto Xabier Castrillón: «Hondarribia se hizo, en casa, con el 15o campeonato, el quinto consecutivo. Su tanda fue muy ajustada y en el segundo largo parecía que se quedaría atrás cuando el resto cogieran buenas olas. Pero no, los verdes avanzaron de nuevo. En el último largo la Donostiarra se puso justo detrás. La Ama Guadalupekoa entró en la segunda calle, pero después volvió a su calle, y la competición se mantuvo hasta el último momento. Getaria le pasó a la Donostiarra para hacerse con la segunda plaza, mientras que Orio llegó más atrás. Hay que señalar que en la segunda tanda, San Juan se hizo con la cuarta plaza y, por tanto, se clasificó para el Campeonato de Euskadi junto a los tres primeros: Hondarribia, Getaria y Donostiarra».



La trainera Ama Guadalupekoa sigue haciendo historia de alto nivel, para deleite de las y los hondarribiaras. Gracias a todo ello, para recordarlo y premiarlo, con motivo del último campeonato de Gipuzkoa ganado en 2024, Iñaki Bengoetxea, el «patrón» de nuestra sidra, acaba de anunciar que el año que viene lo celebrarán en la sidrería OLA. De nuevo, el peso de nuestra trainera de oro se convertirá en sidra chispeante, y la sidra, que fue bebida de mar de los vascos, ha seguido, sigue y seguirá entre nosotros.

¡Que sigan adelante la sidra y el remo, sanos y fuertes!

14.6. -
**OLA, 25 AÑOS:
PASADO Y FUTURO AHORA**

EN VÍSPERAS DEL TXOTX 25

Reproducimos a continuación parte del artículo publicado en *Antxera Irratia* y escrito por Koldo Nausia (16 de enero de 2025):

En nuestra comarca, en el barrio de Meaka de Irun, encontramos en la antigua ferrería de Arantzate del siglo XII la única sidrería incluida en el Catálogo de la Sidra Vasca. La sidrería Ola.

Iñaki Bengoetxea recoge cada otoño la manzana para producir su propia sidra de las 9 hectáreas de manzanos propios que dispone, así como del caserío Etxezabal situado frente a la sidrería y de otros cuatro o cinco caseríos de la comarca del Bidasoa. Dice que trabaja el «método de siempre, el tradicional», y no mezcla muchos tipos



Remeros y directivos con la trainera en la sidrería Ola.



Iñaki Bengoetxea preparando las manzanas antes de convertirlas en sidra

nuevos de manzana, «siempre la cogemos de los mismos caseríos, de los mismos árboles, y tenemos variedades bastante consolidadas, pero cada año intentamos hacer dos o tres variedades para ofrecer a la gente gustos especiales en las kupelas», nos anuncia.

[...].

Tiene las kupelas preparadas para la temporada del txotx. De momento, nos comenta que la sidra tiene una graduación de entre 5,5 y 6 grados, pero cree que llegará a los 7. «Hemos hecho la mitad de la cosecha del año pasado o un poco menos, pero la sidra es más fuerte de sabor, con ese color que a mí me gusta», anuncia. Señala que las condiciones climáticas influyen mucho en el resultado.

Preguntado sobre si ha notado alguna de las consecuencias del cambio climático del que tanto se habla en los últimos 25 años, Bengoetxea dice que es difícil de medir. «Creo que la tierra tiene sus ciclos y antes también había golpes de calor, pero desde 2017 que lo estoy controlando, lo que yo percibo es que las primaveras están siendo mediocres, lluviosas. Y la abeja no quiere salir a alimentarse, luego en julio todavía salen flores, y los árboles andan bastante trastornados», aclara. Explica que esto debilita al manzano, lo cansa, y no tiene fuerza para polinizar adecuadamente la flor,

luego la flor se cae y estos factores también influyen.

Aunque ve bien la modernidad para quitar mano de obra, es partidario de mantener la tradición y, además de recoger la mayor parte de la manzana a mano, precisamente, tiene abejas para asegurar la polinización. «Las tengo para polinizar las flores del manzano, tengo colmenas en todas las plantaciones y ayudan, pero el tiempo también tiene que ayudar», subraya el dueño de la sidrería Ola. También es miembro de la Asociación de Apicultores del Bidasoa, para perfeccionar el círculo del ecosistema de sus manzanales, y como ha sucedido con la sidra, como consecuencia de las condiciones meteorológicas, este año han obtenido «muchoa calidad, pero poca miel».

Iñaki Bengoetxea presume de hacer una producción arraigada a la tradición. Aunque mucha gente conoce el trabajo de productores de sidra como él, cree que hay que ir más allá y ponerlo en valor desde el punto de vista hostelero o económico. «La sidrería sigue haciendo economía y cultura por un lado, pero vamos retrocediendo en lo que se refiere a cómo mantener vivas nuestras tierras de manzanales, cómo mantenerlas limpias, y cómo sacar un poco de rendimiento», defiende, subrayando que el sector protege las tierras de cultivo y beneficia al medio ambiente, «cuando éramos jóvenes había manzanales, había abejas, y aquí en Irun hace tiempo que la industria se fue a pique, pero aquí mantenemos 9 hectáreas de tierra y también la producción de otros cuatro o cinco caseríos».

TXOTX 25: BODAS DE PLATA DE OLA (19 DE ENERO DE 2025)

Recordamos el importante acontecimiento con la publicación de las fotos, resumen de lo que fue el día: deporte rural, apertura del *txotx*, *aurresku* y entrega de las llaves de la sidrería a la nueva *jefa*, Eider Ben-goetxea. Se acompaña la aportación de los *bertsolaris*.



Reproducimos a continuación el artículo «Emotivo 25 aniversario con relevo generacional en Ola Sagardotegia» publicado en *El Diario Vasco* y escrito por Fernando de la Hera (19 de enero de 2025):

La temporada sidrera ha comenzado este domingo en Ola Sagardotegia del barrio irundarra de Meaka. La apertura del txotx tenía un sabor especial este 2025, pues se trata del 25 aniversario de la siderería [sic]. El acto ha contado con un emotivo homenaje al dueño, Iñaki Bengoetxea, y un posterior anuncio en forma de relevo generacional cuando le ha otorgado a su hija Eider las llaves del local.

Se ha cumplido la promesa de los regentes de Ola Sagardotegia con un «evento cargado de tradición, cultura y sabor». A las 12.00 se han abierto las puertas para empezar a degustar la nueva sidra de 2025 acompañada de pintxos de chorizo a la sidra, mientras en el frontón del recinto se ha podido disfrutar de una exhibición de herri kirolak.



A las 14.00 horas ha tenido lugar la apertura oficial del Txotx con homenaje al segalari Xabier Martiarena Bengoetxea, Bengoetxea II, antes de una comida para la que se han vendido todas las plazas. A las 18.00 ha comenzado en la zona exterior una romería en la que no falta un puesto de talos recién hechos.

AITOR MENDILUZE:

Bientzat ere ailegatu da
Txandatzeko tenorea
Horra etxeko giltza sorta bat
Kaja batean gordea
Iñakirentzat zorte bat da ta
Eiderrentzat ohorea
Edo alderantziz esango banu
Esan litzake hobe.

ANJEL MARI PEÑAGARIKANO:

Irun aldean OLA izan da
Erreferentzi haundia
Zenbait urtetan upel artean
Isuri den izerdia
Iñakik eta Josepak
Beren bizitza erdia
Gaurtik aurrera OLA izango da
Eiderren sagardotegia.

Del (Facebook) la página web de la sidrería copiamos lo siguiente:

Hoy (7-III-2025), nosotras, Eider y Alaitz, nos ponemos al frente en esta foto, pero detrás de cada kupela, de cada plato y de cada brindis, hay muchas mujeres que hacen posible esta experiencia única. En Ola Sagardotegia, la tradición sidrera también se escribe en femenino. Hoy brindamos por ellas, por nosotras y por todas las mujeres que forman parte del mundo de la sidra.



Joxeja Zabalo, Asier Arbelaiz, Eider Goikoetxea (Ola Sagardotegia) y Jokin Melida, flanqueados por dos miembros de Los Trankilos

«El Sagardo Eguna retoma su cita en Mosku»,

así es el título de la noticia publicada en *El Diario Vasco* (30 de abril de 2025), firmada por Xabier de la Linde, que reproducimos a continuación con foto incluida:

A la rueda de prensa celebrada ayer en Ola Sagardotegia acudieron representantes de las tres entidades: Jokin Melida (Taupadak), Asier Arbelaiz (Antxeta) y Joxeja Zabalo (Betti Gotti), acompañados de dos miembros del grupo Los Trankilos.

Tras un 2024 sin Sagardo Eguna, la ONG Taupadak, Betti Gotti Elkartea y Antxeta Irratia han unido sus fuerzas para sacar adelante una de las citas primaverales más señaladas de la ciudad. De este modo, el sábado 10 de mayo la plaza Urdanibia volverá a ser punto de encuentro de los amantes de la sidra (y del buen ambiente) con la celebración de las XXVII edición.

Melida comenzó asegurando que el objetivo era «cubrir el vacío del pasado año», ya que el Sagardo Eguna de Irun es uno de los más antiguos de Euskal Herria y no querían que «el patrimonio se deteriorase». Así, han querido retomar «la filosofía y el formato de siempre», una cita que adelantan será «euskaldun, participativa y popular». En este sentido, el Euskaraldia también estará presente durante la celebración.

Nueve sidrerías guipuzcoanas y una navarra estarán presentes este año en la plaza Urdanibia: Ola (Irun), Linddurrenborda (Le-saka), Ordo-Zelai (Oiartzun), Egiluze (Errenteria), Alorrenea (Astigarraga), Gurutzeta (Astigarraga), Petrategi (Astigarraga), Altuna (Hernani), Larregain (Hernani) y Rufino (Hernani). Un total de 2.710 litros de sidra y cerca de 3.600 botellas.

Como novedad de este año, durante el Sagardo Eguna habrá ocasión de hacer txotx gracias a cuatro barriles portátiles facilitados por otras tantas sidrerías. En el resto, la bebida se servirá directamente de las botellas.

Además de la sidra, la organización prevé que haya unos 3.000 pintxos de chorizo y bacalao, elaborados expresamente por diversas sociedades gastronómicas de la ciudad.

Para amenizar el ambiente, trikitilaris de Auntxa Trikitixa Eskola y del Conservatorio Municipal tocarán durante el txotx. Además, a partir de las 20.30 horas el grupo Los Trankilos recorrerá las zonas de Mosku y la plaza San Juan para ponerle un punto final divertido a la Sagardo Eguna.





FUENTES CONSULTADAS

15.1.-

ESCRITAS: LIBROS, PERIÓDICOS Y REVISTAS

AGIRRE, J. (1984). *Longa kapa beltza*. Donostia: Haranburu.

AGIRRESAROBÉ, A.; DEL BARRIO, L. y TELLABIDE, J. (2008). Inventario de lagares de sidra en la Navarra Atlántica: primeros resultados. *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 83.

AGUIRRE MIRAMÓN, S. (1882). *Fabricación de la sidra en las provincias vascongadas y su mejoramiento*. Donostia: Hijos de I. R. Baroja.

AGUIRRE SORONDO, A. (1993). *Sagardoa/La sidra*. Donostia: Michelena Artes Gráficas.

AGUIRRE SORONDO, A. (2002). Las sidrerías. El rito del txotx. En Antxon Aguirre Sorondo, *Tierra y gentes*. 75 temas vascos. Donostia: Ediciones Ttarttalo.

ALKAIN SORONDO, P. (2003). Excavación arqueológica, Panpinot 12-14, Hondarribia. *Boletín Arkeolan*, 11, 24-27.

ÁLVAREZ PÉREZ-SOSTOA, D. y GARRIDO YEROBI, I. (2014). *In Dei Nomine*. Hondarribia: Hondarribiko Udala.

ÁLVARO OCÁRIZ, J. A. (2014). *Luis Mariano. Cien años/Cent ans*. Desiré Ediciones. Donosti.

ARAGÓN RUANO, Á. y ECHEBERRÍA AYLLÓN, I. (2017). *Síntesis de la historia de Gipuzkoa*. Donostia: Diputación Foral de Gipuzkoa.

ARAMBURU PELUAGA, A. (1998). Los siete barrios de Irun. *Boletín de Estudios del Bidasoa*, 18, 19-665.

ARANBURU, M. (1901). *Erari espirituzkoak. Probinziaren Moldiztegia*. Donostia.

ARANBURU, X. y SAGARZAZU, X. (2006). *Paseos por la ciudad. Hondarribia*. Hondarribia: Ayuntamiento de Hondarribia.

ARRIZABALAGA MARIN, S. (2005). *El mayorazgo de Oña*. Irun: Ayuntamiento de Irun.

ARRIZABALAGA MARIN, S. y ODRIOZOLA OYARBIDE, L. (2004). Estudio histórico sobre la producción de vino en Gipuzkoa. Donostia: Gipuzkoako Foru Aldundia.

ARTOLA SAGARZAZU, F. y ARTOLA SAGARZAZU, R. (1982). *Aritz beraren adarrak*. Tolosa: Auspoa.

AYERBE, D. (1 de septiembre de 1994). El río Bidasoa. *El Irunés*.

AZKUNE SUDUPE, L. (2017). *Sagardoa Azpeitian*. Azpeitia: Azpeitiko Udala.

BAROJA, P. (1922). *La leyenda de Jaun de Alzate*. Madrid: Rafael Caro Raggio editor.

BAROJA, S. (11 de mayo de 1879). Las sidrerías. *El Urumea*.

BARRENA OSORO, E. (1989). *La formación histórica de Guipúzcoa*. San Sebastián: Universidad de Deusto.

BENITO DOMÍNGUEZ, A. M.a. (2010). *Estudio histórico del puerto de Hondarribia*. Vitoria-Gasteiz: Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia.

BEOLCHINI, V., GARCÍA DE CORTÁZAR, J. Á. y PAVÓN RAMÍREZ, M. (2011). *Documentación medieval referente a Cantabria en el Archivo Secreto Vaticano (1209-1484)*. Santander: Fundación Botín.

BRAVO LOZANO, M. (trad.). (1989). *Guía del peregrino medieval («Codex Calixtinus»)*. Sahagún: Centro Estudios Camino Santiago.

BUSTINTZA, E. (1990). *Euskalerriko ipuiñak*. Bilbo: Gero-Mensajero.

CAÑEDO, M. (2021). La manzana original: ontografías vegetales. En A. Díaz de Rada, *Las formas del origen. Una puerta sin retorno al laberinto de las génesis*. Madrid: Editorial Trotta.

CARO BAROJA, J. (1969). *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*.

CELAYA, G. (1995). *Canto en lo mío*. Donostia: Orain.

- COLMEIRO, M. (1858). *La botánica y los botánicos de la península hispano-lusitana: estudios bibliográficos y biográficos*. Madrid: Imp. y Estereotipia de M. Rivadeneyra.
- DE AZKUE, R. M.a. (1969). *Diccionario vasco-español-francés*. Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca.
- DE EGAÑA, D. I. (1780). *El guipuzcoano instruido en las reales cédulas, despachos, y órdenes, que ha venerado su madre la Provincia, en los esmeros, con que se ha dedicado siempre al real servicio*. Donostia: Imprenta de Don Lorenzo Riesgo Montero de Espinosa.
- DE LANCRE, P. (2004). *Tratado de brujería vasca. Descripción de la inconstancia de los malos ángeles y demonios*. Tafalla: Txalaparta.
- DE LA SOTA, M., LAFITTE, P., AKESOLO, L. y ORTEGA, L. (1976-1991). *Diccionario Retana de autoridades del euskera* [9 tomos]. Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca.
- DELORT, R. (1978). *Le commerce des fourrures en Occident à la fin du Moyen Âge*. Roma: École Française de Rome.
- DELORT, R. (1993). Les basques ont-ils atteint le Canada avant 1492 ? *Cahiers d'histoire*, 13, 23-30.
- DE SAN MARTÍN Y BURGOA, A. (1791). *El labrador vascongado ó antiguo agricultor español. Demostración de las mejoras de que es susceptible la agricultura en las provincias vascongadas y de las grandes ventajas que se podrían lograr en todo el Reyno observando las reglas de la antigua labranza*. Madrid: Imprenta Benito Cano.
- DE URANZU, L. (2003). *Un pueblo en la frontera*. Irun: Luis de Uranzu Kultur Taldea.
- DIAZ ORONÓZ, A. y NARBARTE HERNÁNDEZ, J. (2024). *Portuarrak. Una mirada histórica a la comunidad marítima de Hondarribia*. Hondarribia: Arma Plaza Fundazioa.
- ECEIZABARRENA GABA, L. (1990). Luis Mariano / El corazón que canta. *El Irunés*.
- EGAÑA, I. (2001). *Mil noticias insólitas del país de los vascos*. Tafalla: Txalaparta.
- EGAÑA, I. (2009). *Mil nuevas noticias insólitas del país de los vascos*. Tafalla: Txalaparta.
- EGAÑA GOYA, M. y LOEWEN, B. (1993). Dans le sillage des morutiers basques du Moyen Âge: une perspective sur l'origine et la diffusion du mot «bacallao». *Parcs Canada*. Ottawa.
- EGAÑA GOYA, M. (2010). Presencia de los pescadores vascos en Canadá s. XX. Testimonio de las obras de Samuel de Champlain (1603-1633). *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, 33, 375-392.
- ELOSEGI, L. M., OASKOAGA, F. y GEBARA, J. R. (2024). *Hondarribiko kaleak*. Hondarribia: Hondarribiko Udala.
- ESTÉVEZ, X. (2019). *Las matxinadas en Euskal Herria (s. XVI-XIX)*. Iruña: Nabarralde Fundazioa.
- FIGUIER, L. G. (1869). *Les mammifères*. París: Librairie de L. Hachette et Cie.
- FLANDRIN, J.-L. y MONTANARI, M. (2004). *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea.
- FURLEY, J. (2022). *Entre carlistas*. Arre: Pamiela etxea.
- GALDÓS MONFORT, A. (2011). *Irun en el siglo XVI: una interpretación histórica a partir de su catálogo documental*. Irun: Archivo Municipal.
- GARATE, G. (1989). *Atsotitzak*. Bizkaia: Fundación Bilbao Bizkaia Fundazioa.
- GARBALENA, E. F. (1890). *La sidra, su origen, procedencia y aplicaciones útiles*. Madrid: Imprenta de José Perales y Martínez.
- GARCÍA MAHÍQUES, R. (1991). Malum arbor. El código semiológico de la manzana. *Ars Longa: Cuadernos de Arte*, 2, 81-87.
- GARCÍA MERCADAL, J. (1952-1962). *Viajes de extranjeros por España y Portugal* [3 vols.]. Madrid: Aguilar.
- GARIBAY Y ZAMALLOA, E. (1628). *Los quarenta libros del Compendio historial de las crónicas y universal historia de todos los Reynos de España*. Barcelona: impresor Baltasar de Cormellas.
- GERARDUS HONDRICUS, N. (1670). *Glosario vasco islandés*. Ámsterdam: Universidad de Islandia.
- GREENWOOD, D. (1998). *Hondarribia: riqueza ingrata (comercialización y colapso de la agricultura)*. Bilbao: Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco.
- GUEVARA, J. R. (1997). El curso hondarribiarra (1690-1714). *Boletín de Estudios del Bidasoa*, 15, 35-116.
- IRIBARREN, J. M.a. y OLLAQUINDIA, R. (1984). *Vocabulario navarro*. Pamplona: Institución Príncipe de Viana.
- IRIGARAY, J. Á. (1986). *Bizi minaren olerkian*. Iruña: Pamiela Argitaletxea.

- IRIXOA CORTÉS, I. (2019). Gipuzkoa eta Gaskoi hizkuntza: 1310 eta 1316ko bi dokumentu eta zenbait ohar. *Boletín de Estudios Históricos Sobre San Sebastián*, 52, 19-112.
- IZAGIRRE, A. (2022). *Vuelta al país de Elcano*. Madrid: Libros del K. O.
- IZAGIRRE, A. (2024). *Elkanoren herriari bueltaka*. Madrid: Libros del K. O.
- JUBERT, J. (2010). *Le cidre. Bibliographie exhaustive*. París: Éditions de l'Emoi.
- KURLANSKY, M. (2021). *El bacalao. Biografía del pez que cambió el mundo*. Bilbao: Ediciones El Gallo de Oro.
- LABAYEN, F. (1975). *Estampas euskaras*. Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca.
- LAKARRA ANDRINUA, J., MANTEROLA, J., SEGUROLA, I., FRAILE, G. y SEGUROLA, K. (2019). *Euskal hiztegi historiko-etimologikoa*. Bilbo: Euskaltzaindia.
- LAPITZ, J. J. (2011). *La cocina de Hondarribia, de ayer y de hoy*. Hondarribia: J. J. Lapitz Mendia.
- LARDIZABAL, F. I. (1855). *Testamentu zarreco eta berrico condaira*. Tolosa: Andrés Gorosabelen echean.
- LEKUONA ILUNDAIN, A. (2025, septiembre). *Ipuscua en el siglo XI. El territorio a través de la donación del monasterio de san salvador de Olazabal*. EHU: Uda lkastaroak
- LÍBANO ZUMALACÁRREGUI, M.a Á. (1995-1999). *Toponimia medieval en el País Vasco*. Bilbao: Euskaltzaindia.
- MARTIARENA ALBISU, M. (1999). *Ventas-Katea*. Irun: Luis de Urantz Kultur Taldea.
- MARTÍNEZ DE ISASTI, L. (1985). *Compendio historial de Guipúzcoa*. Bilbao: Editorial Amigos del Libro Vasco.
- MICHELENA, L. (1989). *Apellidos vascos*. Donostia: Txertoa.
- MICHELENA, L. (1987-2005). *Diccionario general vasco = Orotariko euskal hiztegia*. Bilbao: Euskaltzaindia.
- MITXELENA PALIARGUES, P. (1984). La manzana de sidra en Guipúzcoa. *Agricultura*, 629.
- MITXELENA PALIARGUES, P. (abril de 2012). Conexiones poco conocidas y visión vasca de la manzana. *Sagardonat*, 11.
- MONZÓN, T. (1995). *Langosta baten inguruan*. Donostia: Elkar.
- MORET, J. (1971). *Sitio de Fuenterrabía* (reproducción facsímil). Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca.
- NANOT, J. (1887). *Culture du pommier à cidre : fabrication du cidre et modes divers d'utilisation des pommes et des marcs*. París: Librairie Agricole de la Inaison Rustique.
- NAVAS, E. (1977). *Irún en el siglo XX*. Donostia: Sociedad Guipuzcoana de Ediciones y Publicaciones.
- Nueva recopilación de los fueros, privilegios, buenos usos y costumbres, leyes y órdenes de la M. N. y M. L. provincia de Guipúzcoa*. (1919). Donostia: Imprenta de la Provincia.
- NOAIN MAURA, M.a J. (2023). *Atlas emocional del Bidasoa/Bidasoko atlas emozionala*. Irun: Bitamine Kultur Elkartea.
- ODRIOZOLA OYARBIDE, L. (2016). *Gipuzkoako Pomo-logia Batzordearen ehun urte*. Donostia: Gipuzkoako Foru Aldundia.
- ORTEGA, K. (2015). *Hondarribiko kanpandorrea = La torre de campanario de Hondarribia*. Hondarribia: Arma Plaza Fundazioa.
- PICAUD, A. (1997). *Liber Sancti Iacobi/Liber pergrinationis/Codex calixtinus. Guía del peregrino medieval*. Sahagún: Centro estudios Camino de Santiago.
- PINILLA MARTÍNEZ, J. (2008). *La traducción técnica y científica en España durante el siglo XVIII. Estudio traductológico de la obra en español de H. L. Duhamel du Monceau (1700-1782)* [tesis doctoral]. Valencia: Universitat de València.
- PORTU, F. (1975). *Fuenterrabía: notas históricas y curiosidades hasta 1969*. Hondarribia: editado por el autor.
- RIOFRÍO AIZPURUA, J. (1999). *Irungo baserriak / Caseríos de Irun*. Irun: J. Ridofrío.
- RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, P. (1983). El léxico de la sidra y el vino en la diplomacia medieval asturiana en latín (siglos VIII-XIII). *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*, 109-110, 681-714.
- RODRÍGUEZ SALÍS, J. (2009). *El niño republicano de Beraun* (1936-1940). Irun: Alberdania.

RONQUILLO RUBIO, M. (2004). Los vascos en Canarias durante la época señorial. En Francisco Morales Padrón (coord.), *XV Coloquio de historia canario-americana (2002)* (pp. 2058-2072). Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria.

RUIZ DE LOIZAGA, S. (2000). *Documentación medieval de la Diócesis de San Sebastián en el Archivo Vaticano (siglos XIV-XV)*. Roma: Tip. Rotastampa.

SAGARZAZU, T. (2005). *Hondarribiko eta Irungo euskara*. Irun: Alberdania.

SAGÜÉS ERRANDONEA, L. (2016). *Olvidos del recuerdo*. Charleston: El Salmón Lector.

SALABERRIA, U. (2009). Hitzak biltzen zituen gizona. *Astigarraga Aldizkaria*.

SÁNCHEZ DíEZ, I. (2023). Balleneros vascos en la Islandia del siglo XVII: recuperar la memoria a través del proyecto Pidgin. *Revista Internacional de los Estudios Vascos*. 68(1), 81-90.

SAN ISIDORO DE SEVILLA. (1951). *Etimologías*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos.

SAN MARTÍN, J. (2005). *Juan San Martinen antologia (EGAN aldizkarian argitaratuak)*. Donostia: Euskal Herriaren Adiskideen Elkarte.

SANTANA, A. (1993). *Baserria*. Donostia: Gipuzkoako Foru Aldundia, Kultura eta Turismo Departamentua.

SOTA VIRTO, M. (2024). *Locura*. Arre: Pamiela Argitaletxea.

URRUTIKOETXEA LIZARRAGA, J. (1992). *En una mesa y compañía. Caserío y familia campesina en la crisis de la "sociedad tradicional", Irún, 1766-1845*. Donostia: Estudios Universitarios y Técnicos de Guipúzcoa.

VEGA PÉREZ DE ARRILUCEA, A. (1 de septiembre de 2020). De cuando la manzana fue burbujeante. *El Correo*.

VICARIO DE LA PEÑA, N. (1975). *El noble y leal valle de Carranza*. Bilbao: Junta de Cultura de Vizcaya.

ZAPATA, L. (2001, noviembre). *El origen de las sociedades agrícolas en el País Vasco litoral: datos arqueológicos*. Ponencia presentada en XV Congreso de Estudios Vascos. Donostia, Iruñea y Baiona, España.

ZELAIETA ANTA, E. , MILLET, I. y OIZ, J. (2006). *Bidasoa*. Pamplona: Irudi.

ZURUTUZA, L. (2019). *Lezoko toponimia*. Baiona: Maiatz.

15.2.- DIGITALES

Arma Plaza Fundazioa. (Marzo de 2025). *Ezagutuzure hiria 2025 Maximo Sagarzazu Ugarte* [archivo de vídeo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=YN_3qjx8oIE&list=PLGL3KLQjUqLVcEoSUhWWi4OnKi50YH0wG&index=3

BAILLY-BAILLIÈRE, C. (1881-1911). *Anuario del comercio, de la industria, de la magistratura y de la administración*. Madrid: Librería Editorial Bailly-Baillière e hijos. <https://hemerotecadigital.bne.es/hd/issn/2172-8305>.

Beragureherria. <http://beragureherria.com/>.

Beranuestropueblo. <https://beranuestropueblo.com.sserver.es/>.

CAROLINA, J. (s. a.). Aporte de la sidra de manzana fase. https://www.academia.edu/29656221/Aporte_de_la_sidra_de_manzana_fase.

CARRILLO DE ALBORNOZ, M. A. (25 de agosto de 2022). Simbolismo de... la manzana. Nueva Acrópolis. <https://biblioteca.acropolis.org/simbolismo-de-la-manzana/>

Confederación hidrográfica del Cantábrico. <https://www.chcantabrico.es/>

ESTONBA MINTXERO, M. (s. a.). Las rías y marismas del País Vasco. *Euskonews*. <https://www.euskonews.eus/0251zbk/gaia25101es.html>

Hamaika Telebista. (2024). *Ni, Bidasoa*. Labrit Multimedia egindako dokumentala.

Irun-Urantzu Hondarribia Hendaia Urruña Biriatsu Ziburur Lesaka Bera Oiartzun. https://www.facebook.com/groups/365696646791933/?locale=es_ES

Mundo Hobbit. (26 de noviembre de 2021). *Sagardua/Sidra en la comarca* [archivo de vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=9xX8HcYhxE>

Museo San Telmo. (25 de octubre de 2017). *Montserrat Cañedo / La consistencia de los objetos: manzanas como tramas de acción* [archivo de vídeo]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=CKKA8uVX5ac>

Nirea. <https://www.nirea.eus/es/>

OLASKOAGA ORTIZ, F. (s. a.). *Linajes de Hondarribia. Linaje de los Sagarzazu en Hondarribia*. Hondarribia: Hondarribiko Udala. <https://www>.

hondarribia.eus/documents/124308/3638488/Sagarzazu/876f6406-02c9-02c1-7e3a-aebbde296021

SILLERO ALFARO, M. (s. a.). La parte emocional de las comidas es tan importante como el número de grasas y calorías [entrevista a Urkiri Salaberria]. *Euskonews*. https://www.euskonews.eus/0609zbn/elkar_es.html

Simbolismo de las manzanas. *lasmanzanas.net*. <http://lasmanzanas.net/simbolismo>

URQUIJO, J. R. (s. a., 19?). *La sidra* (manuscrito). Oñatiko Artxiboa. <https://w390w.gipuzkoa.net/WAS/CORP/DBKVisorBibliotecaWEB/ikusi/277903>

15.3- ARCHIVÍSTICAS

HAM (Archivo Municipal de Hondarribia): A-1-5-1-7 / B-1-III-2-12 (Santa María) / E-6-VI-6-4 (Posesión del Bidasoa) / E-5-II-1-2 (Pesquisa secreta de la toma de Fuenterrabía el año 1521) / E-5-II-1-3 (Daños del sitio de 1524) / E-4-1 (Asunción, 1625) / Acta de 18-V-1785 / E-7-I-24-7 (Posesión de Txanikanea) / D-9-3-5 (Acuerdo sobre el Bidasoa de 1919) / (1529) E-7-I-1-1 / (1603) E-7-I-5-6 / (1712) E-7-I-29-3 / (1721-1750) A-8- 2-4 / (1760-1832) A-8- 2-5 / E-8-I-4-6 (1919). Copiadores de oficios, según fecha.

AHI/IAH/IUA (Archivo Histórico de Irun / Archivo Municipal de Irun): A-1-Libro 36 // A/01/094/168/V // A/01/051/022/R. // A/01/0011/003/R ACTAS/AKTAK: 29-X-1904 // (1521) C.2.1.

AHPG (Archivo Histórico de Protocolos de Gipuzkoa): 3/386 // (1526) 3/0296, A:36r-36v // (1531) 3/0301, A:7r-7v // (1531) 3/0301, A:8r-11v // (1532) 3/0302, A:5r-5v // (1536) 3/0301, A:49r-61v // (1590) 1/3987, B:1r-2r // (1591) 1/3987, B:2v-5r. // (1640) 0478, A:120r-120v // (1643) 3/0481, A:132r-135v // (1635) 3/0473, A:20r-21v.

ARCHIVO DE LOYOLA: La civilización cristiana del territorio de los Estados Unidos (1565-1574), obra inédita (caja 02; n.º 6).

ARCHIVO HISTÓRICO DE EUSKADI: Máximo Sagarzazu Ugarte, Cuadernos y mapas de Hondarribia.

ARCHIVO PARROQUIAL DE LA CIUDAD DE FUENTERRABÍA: Relación de los capellanes mayores de esta Parroquia, vicarios y beneficiados, que da comienzo el año 1299 y fin en 1658. El documento se encuentra en el Archivo Histórico Diocesano de San Sebastián.

ARCHIVO HISTÓRICO DIOCESANO DE SAN SEBASTIÁN: 2386/012-01. Año 1646.

ARCHIVO VATICANO: ASV, Reg. Vat. 57, fol. 155r, ep. 594 / Reg. Aven. 32, fol. 161r / Reg. Vat. 488, fol. 45v-47r / Reg. Aven. 278, fol. 353r-354r.

SAGARDOETXEA FONDOA: K3-17 (Bando sobre zizarrarra).

15.4.- APÉNDICE DOCUMENTAL

Normas de transcripción (Ana Galdós)

1) Como norma general se ha respetado la ortografía original. En consecuencia, se han aceptado las formas arcaicas y extrañas que aparecen en el texto; por ejemplo, «veynte», en vez de la forma actual: veinte.

2) La letra n con un signo de abreviatura superior se ha transcrito por «nn», por ejemplo: «danno», «sennor».

3) Los errores manifiestos en el texto —ya sean repeticiones inapropiadas, o bien, palabras que carecen de sentido alguno— se han mantenido en la transcripción del texto; sin embargo, para localizarlos y evitar posibles equívocos, se advierten con un (sic); por ejemplo: «parroquial» (sic). Las palabras de transcripción dudosa, ya sean vocablos comunes o nombres propios, se han advertido insertando tras ellas un signo final de interrogación entre paréntesis; por ejemplo: «pesentor (?)».

4) Cuantos elementos gráficos van anulados en el original, aparecen a su vez en la propia edición como tachados y entre paréntesis; por ejemplo, «(Francisco/ de Buytrago dixo que daría y offresscia)». En aquellos casos en los que por el contexto se ha podido interpretar la palabra, la parte interpretada se ha dejado entre corchetes, por ejemplo, s[ennor].

5) En caso de ser imposible la lectura del original, este tramo se suple mediante la inserción de tres puntos entre corchetes en su lugar: «[...]».

6) Pese a ser un escrito original del primer tercio del siglo XVII, en donde es común que en sus transcripciones se opte por no tildar las palabras y mantener así la fidelidad del texto; en este caso, para garantizar una mayor claridad y correcta interpretación de los mismos, hemos preferido tildar —según siempre los criterios modernos—.

7) Por regla general, hemos respetado la ortografía original de los textos. No obstante, hacemos algunas salvedades a la norma universal de fidelidad al mismo. Una excepción usual afecta a palabras que, según los criterios actuales, nos aparecen indebidamente separadas o unidas; como por ejemplo suele suceder con «sobre todo», que suple al original «sobretudo», mientras que el «sobre dicho» pasa a «sobredicho».

8) Al transcribir, hemos recurrido solo a los caracteres actualmente reconocidos en el alfabeto latino (a-z), así como a sus signos de puntuación (., ; :). De este modo, las distintas variantes gráficas que puedan presentar ciertas letras (por ejemplo, la variedad de eses), se han unificado bajo la forma común de la s actual.

9) Teniendo en cuenta que en los textos de época el uso de las mayúsculas y minúsculas iniciales es del todo irregular y arbitrario, según la particular costumbre del copista, hemos preferido emplear aquí el actual uso normalizado de estas grafías para evitar equívocos; así, por ejemplo: «reyno de França».

10) En aquellos casos en los que desaparece alguna letra y no existe signo braquigráfico alguno, se suple por apóstrofo en su lugar; por ejemplo: «d'».

11) A su vez, los variados usos de los signos de puntuación se han ajustado a las pautas modernas de la ortografía, sin tener que reproducir su primitiva colocación en el texto, la cual —si aparece— se realizaba por criterios y usos distintos a los actuales.

12) La c con cedilla (ç), siempre que se pueda distinguir de la z copetuda, se ha representado como tal, y en caso contrario se ha transcrito a la manera moderna; ello justifica que coexistan en el texto voces tales como: «veçino» o «vezino».

13) Se ha mantenido el uso de x en lugar de j, caso de «dixo» y no dijo.

14) Las abreviaturas que aparecen en los textos se han desarrollado en su caso y según la forma más común del castellano de la época.

15) Las observaciones introducidas por los editores, siempre que ello sea necesario, van intercaladas en el texto documental y aparecen siempre señaladas entre paréntesis y en cursiva; como, por ejemplo: «(al margen)». En ocasiones, resulta necesario acotar las palabras, locución o frase sobre la que se hace la observación, para lo que se han empleado los corchetes angulares; así, por ejemplo: «<Martín de Yparraguirre, vecino de Irun, para llevar sidra d'esta villa >» (al margen).

1602 AGOSTO 11, HONDARRIBIA

Martín de Iparraguirre, vecino de Irun, solicita licencia al concejo de Hondarribia para poder llevar unas cubas de sidra a Irun. La sidra es para venderla al por menor o en tabernas.

AHPG-GPH, 3-0432, A069r-070r.

<Martín de Yparraguirre, vecino de Irun, para llevar sidra d'esta villa> (al margen). En la villa de Fuenterravía a honze días del mes de / agosto, año de mil y seisçientos y dos, ante / Gabril de Abadía y Esteban de Lesaca, alcades / hordinarios de la dicha villa y su jurisdicción y de mi, Antonio / de Ubilla, escribano del rey nuestro señor y público del/ número de la dicha villa y testigos, paresció presente Martín / de Yparraguirre, vezino de la tierra de Yrun Urañu / , termino y jurisdicción de la dicha villa, y dijo que por setiembre / del año próximo pasado él avía hinchido dos cubas / de sidra en esta dicha villa, la una de la casa donde bibe / don Lorenço de Aduna, clérigo de missa, que es la de los here- / deros del capitán Juan López de Durango y la otra dicha casa / de los herederos de Andrés de Descarga, que la / que la avía echo de la cosecha y mançana de sus propios man- / çanales, que los tiene en la dicha tierra de Yrun. Y la dicha / sidra la avía traído a enbassar desde Yrun por tierra / en cabalgaduras y las metió en las dichas cubas para las / vender en esta billa para la probissión de los vecinos, / y gane d'ella después de aberse vendido las de la cosecha/ de la dicha billa conforme a la hordenanza que ay en ella. / Y hera así que fasta agora por la abundancia de / sidra de la cosecha que ha avido y ay en la dicha billa de los / mançanales de vecinos d'ella que no se han podido vender / las dichas sus cubas de sidra. Por lo qual y por / que este presente año ay en los mançanales de los vecinos 69r//69v d'esta dicha billa y se ha de recoger aquella en ella a cuya / causa no se podían vender las dichas sus cubas de sidra, y por / ser aquella de calidad que no se puede dilatar su venta / y si dilatasse se abinagraría y se perdería de que le podría / recrescer mucho daño, por lo qual y por la falta de / sidra que él tiene en su casa y entre los vezinos de Yrun, pedía / a sus merçedes le den licencia para d'esta dicha billa pueda / sacar y llebar la dicha sidra de las dichas sus cubas donde / tiene envasada, y lléverla por tierra en barriles con cabal- / gaduras y enbassar meterla en cubas que tiene en / Yrun para la vender por menor o en taberna para la probissión/ de los vecinos d'ella, sobre que pidió justicia. Y jura dios y a la señal / de la cruz, que tocó con su mano, que no la quiere

llebar para / efecto de hacer otro trato y comercio ni carga ni descarga / ni venta ni reventa en contravención de las cartas executorias y sobrecartas reales que de su magestad tiene obtenidas / esta dicha billa contra la dicha tierra de Yrun y sus vecinos. Y prometió de no hacer otro género de trato ni comercio ni carga / ni descarga ni venta ni reventa si no vende las por menor o / en taberna ni las vender en grueso y de que guardar / el tenor de las dichas executorias y sobrecarta, so las penas d'ellas y de cada una de ellas y otros cinquenta maravedís aplicadas / para la cámara y fisco de su magestad y para los de su Justicia a medias, y para ello / se obligaba y obligó en forma por su persona y bienes avidos y por aver / con el poderío y sumisión a las Justicias y renunciación de leyes / necesarias. Sus mercedes / de los dichos alcaldes, aviendo oydo la relación / de suso dicha por el dicho Martín de Yparraguirre, / dixerón que por quanto por público y notorio y pública boz y forma / les consta ser aquello la verdadera, por lo qual 69v//70r y porque el dicho Martín no quede con tanto daño que no / se bender las dichas sidras, le podría recrescer y por / que por tierra quiere llebar a Yrun las dichas sidras para / esta vez sin prejuizio de las dichas hordenanças dixieron / que daban y dieron y dieron licencia al dicho Martín de Yparraguirre / para que por tierra en cabalgaduras pueda llebar y / llebe desde esta dicha villa las sidras que tiene en ella en / basadas en las dichas dos cubas y en cada uno d'ellas, y la / pueda tomar a hinchir y enbassar en cubas o botas / o otras bassijas en Yrun y no las benda en grueso, sino / por menu-do en taberna, no contraviniedo a las dichas executorias y aquellas según es so las dichas penas. Y lo fir- / maron de sus nombres en uno con el dicho Martín de Yparraguirre, / a quien yo el dicho escribano doy fee que le conozco y son testigos / d'ello: Martín Sanz de Alchacoa y Juan Martínez de Biri, y Miguel de Araybar, vezinos de la dicha villa. Rubricado 70r//71v.

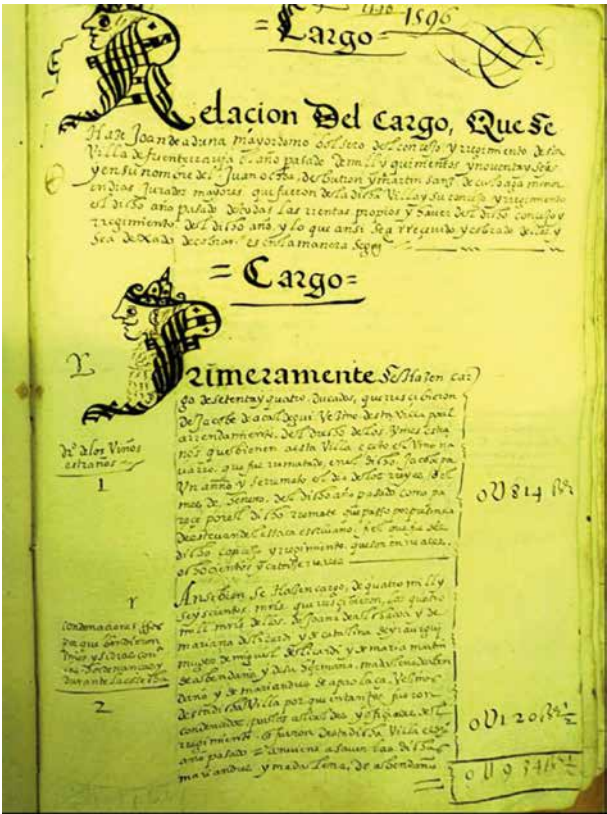
casa> (al margen). En la muy noble y leal villa de Fuente-ravía, / a veinte çinco días del mes de octubre de mil e seis- / çientos y treinta y dos años. Ante su merced del senor capitán / Antonio de Ançiondo, alcalde ordinario de la dicha villa / y por testimonio de mi, Gabriel de Abbadía, escribano público y del número / de la dicha villa, pareció el capitán Miguel de Olaegui, vezino / de la villa de San Juan de Luz, en el reyno de França, y dijo que en / el puerto e Yguer de la dicha villa tiene su nao cargada de vacallao / para hacer su viaje a la ciudad de Burdeos, y por tierra / ha traído desde su casa dos barricas de sidra y los tiene en el lugar / de Endaya para llebar al dicho navío para matalotaje de la / gente, y para los poder llebar a la dicha nao, pide y suplica / a su merced del dicho señor alcalde se sirva de concederle licencia /. Y su merced del dicho alcalde, aviendo oydo el dicho pedimiento, dixo / que conçedía y concedió la dicha licencia al dicho capitán / Olaegui para que desde la dicha Endaya pueda traer, enbiola / al puntal, y dende, en una chalupa d'esta dicha villa, / pueda llevar y lleve al dicho Yguer al dicho navío las dichas / dos barricas de sidra, pagando los derechos debidos. Y así / lo proveyó y mandó. Firmo en uno con el dicho Olaegui. Rúbrica 82r//82v.

1632 OCTUBRE 25, HONDARRIBIA

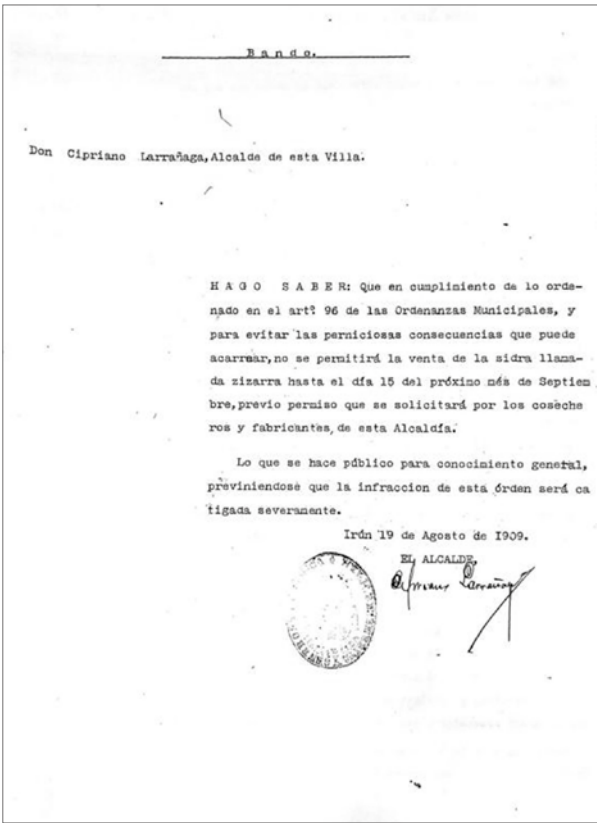
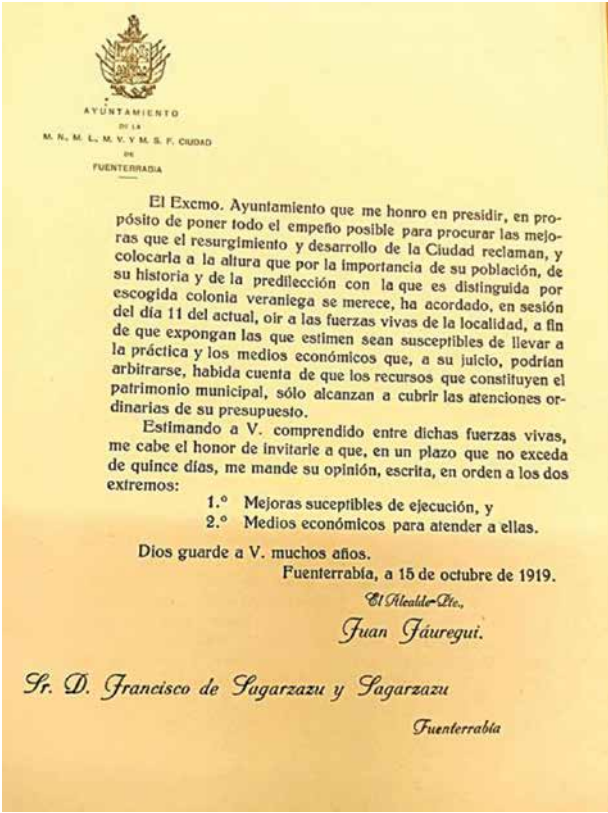
Miguel Olaegui, vecino de San Juan de Luz, solicita licencia al alcalde de Hondarribia para llevar dos barricas de sidra desde su casa hasta Higer, donde tiene su nao cargada de bacalao. La sidra es para el avituallamiento de su gente, pues todavía ha de ir a Burdeos.

AHPG-GPAH, 3-0470, A082r.

<[25] de octubre. Lizençia al capitán Miguel de Olaegui, vezino de San Juan de Luz, para que [...] pudiera llebar a la Concha dos barricas de sidra que los trajo de su



Cargo en el libro de cuentas del Ayuntamiento de Hondarrabia de 1596. En este se citan las condenas por vender vino y sidra contra lo estipulado en las ordenanzas vigentes. Las condenas son para las siguientes personas: Joana de Alchacoa, Mariana de Lizardi, Catalina de Yraurgi, Maria Martin de Abendaño, Madalena de Abendaño y Mari Andres de Apaolaça.



Año de 1922. Mes de Mayo.

Relación circunstanciada de los derechos de la sidra,
recaudados por esta Deputación durante el mes.

Nombre de los interesados	Lugar de la venta	Número de litros	Impuesto
José Cruz Yarte	Medinabona	Alcorlos	28
Miguel Yarte	Armutz	1.600	32
José Cruz Yarte	Medinabona	500	10
Melchor Urzaguin	Zamartona	4000	80
Salvador Lapitz	San Pedro	litros 3.400	68
Mamuel Anasola	Grál. Anasola	no 5. 3212	64
Salvador Lapitz	San Pedro	no 5. 3200	64
Mamuel Anasola	Grál. Anasola	no 7. 3922	78
José María Salabarría	San Pedro	no 2. 300	16
Francisco Martínez	Escalcheria	no 14. 2885	57
Salvador Lapitz	Casa García	no 10. 1.900	38
José María Salabarría	San Pedro	no 2. 2600	52
Mamuel Anasola	La Gloria	no 6. 2500	50
Mamuel Anasola	San Pedro	no 5. 2915	58
Melchor Urzaguin	Zamartona	no 9. 4000	80
José María Salabarría	Plaza	no 2. 2.400	48
Total			852

Fuenterrabía 30 Mayo 1922.
El Depósito,
El Alcalde,

Derechos de la sidra del mes de mayo de 1922, con el lugar de venta y número de litros

HUA: E-8-I-4

Ayuntamiento de Fuenterrabía

BANDO

Se hace saber al público, así como a los dueños de establecimientos de bebidas, tabernas, bares y similares, que se halla

terminantemente prohibido

el cantar en el interior de los mismos, usar y tocar la clase de instrumentos de música, radio, etc., una vez dadas las ONCE HORAS DE LA NOCHE, y de producir molestias al vecindario dentro y fuera de dichos establecimientos con alborotos impropios de una ciudad culta, especialmente durante las horas para el descanso nocturno, y se advierte a los contraventores, que les serán aplicadas las multas y demás sanciones que autoricen las leyes sin disculpa ni pretexto alguno, haciendo responsables a los dueños de los establecimientos del incumplimiento de estas disposiciones.

Fuenterrabía, 25 de Agosto de 1932.

El Alcalde,

Juan José Petit

HUA: E-8-I-4

Junta local de Reformas sociales de la Ciudad de Fuenterrabía

Sesión extraordinaria celebrada el día 19 de Octubre de 1907 para, usando de la atribución concedida por el último inciso, letra H, del artículo 7o del Reglamento para la aplicación de la Ley sobre el descanso dominical, conceder permanezcan abiertas las tabernas y sidrerías los domingos hasta las ocho en punto de la noche.

Los vocales de la Junta local de Reformas sociales concurrentes: Auspicio Otaegui (Cura Párroco / José Zabala (Médico titular) / Salvador Lapitz / Jose Sagarzazu Campandegui / Justo Guevara / Francisco Lapitz / Sabino Errazquin / Enrique Duinat. Secretario: Dionisio Zabala.

En el Salón de actos públicos de la Casa Consistorial, siendo las once horas de la mañana del día diez y nueve de Octubre de mil novecientos siete, previa convocatoria en forma y bajo la Presidencia del Sr. Alcalde Don Máximo Laborda, se reúnen en sesión extraordinaria los Sres. Vocales natos y patronos y obreros que constituyen la Junta local de Reformas sociales de este término municipal, y estando así congregados, con asistencia y por certificación del infraescrito secretario, el Sr. Presidente expresa que la reunión, según indica la convocatoria girada, tiene por objeto estudiar y acordar lo conveniente en orden al cierre de tabernas los domingos y recordado su cumplimiento por Real Orden —circular de 29 de Septiembre último— ...concede al Alcalde, de acuerdo con la Junta local de Reformas sociales, autorizar a las poblaciones de menos de diez mil almas, la apertura de las tabernas en domingo y por el número de horas que estimen oportuno, cuando así lo aconsejen la índole del establecimiento y las circunstancias de la localidad.

Enterados los Sres. de la Junta, y después de breve y razonada discusión en la que toman parte cuantos Sres. han tenido por conveniente, teniendo en cuenta que la importante población rural baja los domingos a la población a cumplir con sus deberes religiosos y proveerse, de paso, de lo necesario a las familias en sus respectivos caseríos durante la semana, y que la Ciudad por su situación fronteriza y recuerdos históricos que conserva es visitada muy particularmente los domingos por numerosos extranjeros, quienes hacen algún consumo como reparación de fuerzas, acuerdan por unanimidad, dadas las expresadas circunstancias

que concurren en la población en general, haciendo uso de la atribución concedida, [...] que el cierre de tabernas y sidrerías se efectúe los domingos a las ocho en punto de la noche, corrigiendo con la mayor severidad las infracciones que se cometan.

Acuerdan así bien, para que surta los efectos necesarios y tenga la constancia debida, dar cuenta de la resolución adoptada al Excmo. Sr. Gobernador civil de la Provincia.

Y no habiéndose reunido para tratar de otros asuntos, se levanta la sesión de la que se extiende la presente acta, que la suscriben los Sres. concurrentes, después del Sr. Presidente de que certifico

FIRMAS

LA SIDRA EN IRUN EN 1965 (*El Bidasoa*, 10 de octubre de 1965)

En el semanario y fecha citada, se publicó bajo el título «Jamás alcanzó la sidra un precio tan alto como el de este año» un artículo firmado por A. V., iniciales de Antonio Viglione o, también, Antonio Valverde, que reproducimos en su totalidad.

El autor, tras el título, presenta los puntos a desarrollar:

Guía de las sidrerías del Irún de antaño - recuerdo de «La Campeona» - Concurso de fritadas en Beraun - Ritos de los catedráticos de la sidra - El irunés que bebe anualmente mil botellines de sidra - También desapareció la sidra «sisada».

Desde hace unos años estamos asistiendo a una acelerada decadencia de las sidrerías en nuestra ciudad. Esto de hablar de decadencia al nombrar los «templos» de la sidra es en el fondo un eufemismo, una manera como otra cualquiera de ser amable con la historia local, ya que lo exacto sería referirse a la desaparición de las sidrerías, fenómeno producido por diversas causas, todas ellas de patentísima interpretación y para las que no hay, desde luego, remedio a la vista.

Hoy por hoy existen tres, y somos generosos en el recuento, pues una de ellas no despa-cha un elevado número de litros de sidra al cabo del año.

LAS SIDRERÍAS MÁS ANTIGUAS

La mayor parte de los catadores de sidra son hombres maduros, que rondan los cincuenta o la han sobrepasado. Queda también algún ochentón sidrófilo que recuerda calidades del pasado siglo, el ambiente de las sidrerías de aquellos tiempos y... el encanto físico de una sidrera que duerme el sueño eterno en Blaya desde hace unos cuantos lustros. Sería injusto dejar de consignar, empero, que también hay algún representante de las nuevas generaciones que cultiva la afición a la sidra atendiendo a unos principios que pueden ser denominados «científicos».

Nuestra primera parte de la encuesta en torno a las sidrerías irunesas la realizamos interrogando a uno de los hombres más populares de nuestra ciudad, don Marcelino Lecuona, archivo viviente de muchos sucesos locales, quien practica desde su juventud un «irunesismo» militante.

—¿Cuáles eran las sidrerías más antiguas de Irún?

—En el período de tiempo comprendido entre los años 1920 y 1932 había en Irún un elevado número de sidrerías. Entre las más antiguas que recordamos figuran: la de Beraun, de don Luis Salís, la de Olazábal, la de la familia homónima, sita en lo alto de la calle Mayor, otra en la plaza de San Juan, donde después se estableció la sociedad «Kiriketa»; esta última debía ser propiedad asimismo de la familia Olazábal.

—¿Cómo estaban distribuidas las demás sidrerías por el casco de la población?

—En la calle Larrechipi estaba la de «Berio», del señor Olaizola, la de «Chomiñeña», de don José Aguinaga, la de «Anitua», la del señor Arzac, la de Julián Bereciartúa y otras en épocas distintas... En la Plaza de Urdanibia se encontraba instalada la de la viuda de Arraiza, y en la calle Contracalle, la del labrador de piedra, Celaya, así como otra, donde se halla el almacén de Patxi-cu. La calle de Jesús contaba también con su correspondiente sidrería, al final de las escaleras. En la calle Santa Elena teníamos

la de Rosario Gaztelumendi o de don Eustaquio, porque la comida para la sidrera se llevaba de casa «Frenthe». Posteriormente se establecieron las de don José María Zabalza y Carmen Udaondo, en las proximidades del Stadium Gal. También elaboraban y expendían sidra como los anteriores, Martín Gaztelumendi y Francisco María Ayestarán, ambos en la calle Santiago.

—¿...Y en el barrio de la Estación?

—El barrio de la Estación también estaba representado en el ambiente sidreril, pero como la sidrería había empezado recientemente, era nueva, pasaba el «surrutero» por Juan Arana. A corta distancia, se encontraba uno en la calle de la Aduana con la sidrería de «Camiñero». Luego, la de la plaza de San Miguel, de don Aquilino Rodríguez y otra en la calle Ferrocarril, en las antiguas cocheras. También había una sidrería enfrente del actual baile «Fantasio», con una cupela que entonces parecía fenomenal por su cabida, y luego otra que no recordamos...

—¿Y en el sector rural de la ciudad?

—En la parte rural era frecuente que cualquier caserío llenase una o dos cupelas en el sentido «amateur», aunque en estos lugares se encontraban los profesionales, como Legarre, Belasconea, Primautea, Elizacho, Otatze, Puyana, Mendelu, Ibarla, Estebenea, etc., etc. No hay que olvidar tampoco a la de Totua en Behobia y otra sidrería cercana al paso a nivel del ferrocarril del Bidasoa.

DEGUSTACIÓN DE SIDRA

—¿Cómo se degustaba la sidra en ese ambiente rural?

—En la zona rural los sidreros se ponían de acuerdo para el espiche de sus sidras de manera que no coincidiera nunca la apertura de los recipientes. Se comprende así que fuera imposible el degustar en una misma fecha las sidras de dos sidrerías vecinas o cercanas.

—¿Cuáles eran los «recorridos» de los bebedores de sidra de lun?

—El bebedor de sidra irunés frecuentaba en días festivos las sidrerías de la periferia

del término municipal. Acudía lo mismo a Oyarzun que a Fuenterrabía, como a Lezo y a Astigarraga, a saborear el dorado líquido... que afortunadamente no se anunciaba ni por la radio ni por la «tele». Pero se conocía el espiche...

—¿Se daban muchos casos de borracheras?

—Como siempre ha habido y habrá profanos, en las sidrerías solía producirse un caso muy curioso: el no acostumbrado a empinar el codo, procuraba sentarse en una de las pocas mesas que había en estos locales, y pasaba buena cantidad de sidra por su garganta... todo marchaba de color rosa hasta que llegaba la hora de levantarse, ya que bebiendo en exceso una buena sidra... se camina pronto hacia atrás.

DEBATES, JUICIOS Y QUEJAS VERBALES

—¿Quiénes se reunían habitualmente en las sidrerías irunesas?

—A las sidrerías acudían las personas más notables de la ciudad por sus cargos políticos y sociales. Era el punto donde más se alternaba. Allí tenía lugar lo que hoy se llama «la tertulia». En el ámbito de la sidrería se celebraban debates y se exponían juicios y quejas verbales.

—¿Recuerda alguna anécdota de aquellos tiempos?

—Sí, recuerdo un dato curioso y por cierto el último superviviente de este hecho que voy a narrar falleció hace poco tiempo. Las cosas ocurrieron así: En la sidrería «Legarre» había un recipiente que fermentaba la sidra mejor que los demás. Esta cupela la reservaba el padre de la casa para poner a la venta su contenido en determinada fecha, de acuerdo con la competencia. Cuando llegó la fecha establecida para estrenar la cupela, se procedió a colocarle la canilla, y ante el asombro del matrimonio de la sidrería se descubrió que el recipiente estaba vacío. Efectuado entonces un «juicio sumarisimo» se declararon autores de la «hazaña», dos hijos de la casa y un «morroi». Todas las noches, cuando los habitantes del caserío estaban ya acostados, los tres citados bajaban de puntillas a la sidrería e iban

dando buena cuenta de aquella reserva de sidra de excepcional calidad.

—¿Sidras famosas?

—*En la calle de Sanriago, en la sidrería de Martín Gaztelumendi, hubo una época muy buena —buenas manos andaban por allí, ¿verdad, Rosario?— en la que vendía una sidra titulada «La Campeona», por el nombre que le pusieron a la cuba que la contenía. Tan extraordinaria era aquella sidra que en alguna ocasión se abrían dos grifos para servirla, no parando hasta terminar con todo el contenido de la cuba, cosa que acecía en un día y medio, y en ocasiones en menos tiempo. Recuerdo también que en Ugalde llenaban una sola cuba para la venta al público. Bebedor que probaba aquella sidra... se había caído en todos los sentidos de la expresión.*

—¿Cómo ve el actual panorama sidrero?

—*Todo lo dicho ha desaparecido casi por completo en la actualidad. Hay sidra embottellada, la hay también del país, «goshua» y luego la denominada «asturiana», que según las malas lenguas la fabrica Patricio Echeverría en Legazpia.*

SIDRERAS FAMOSAS

—Nos hemos olvidado de las sidreras...

—*No, ahora llegando al capítulo de las sidreras— Hay que citar a la «Mañana», la Rufina, la Sebastiana, la Mantherola, la Ruperta, la Joshepa, etcétera, todas ellas grandes artistas cuando había que preparar «cashuelas» y tortillas. Por cierto, en cierta ocasión se celebró en Beraun un concurso de fritada que fue ganado por un agente de aduanas que luego ostentó cargos municipales y provinciales.*

Terminada la entrevista con don Marcelino Lecuona y al conjuro de este concurso de fritada que se celebró en Beraun, nos hemos dirigido a este barrio residencial, donde tiene su mansión «Luis de Urraza», el notable literario de la región bidasotarra, pues teníamos noticia de su copiosa documentación sobre las sidrerías.

El ameno erudito nos dice:

—*Todo un capítulo de mi libro «Un pueblo en la frontera», de inminente aparición en las librerías, está dedicado a las sidrerías. Interrogue ese texto...*

Aprovechamos pues la deferencia que nos concede «Luis de Urraza» y «entrevistamos» el capítulo «La sidrería y sus catedráticos» de su nueva obra. Nos contesta con una precisión matemática.

—¿Cuántas sidrerías permanecen abiertas en Irún?

—*Una tras otra han ido cerrándose las quince o veinte que antaño ofrecían a los iruneses una de las bebidas más refrescantes y saludables. Actualmente, las únicas que mantienen en alto la tradicional rama de fresno son las de la calle Santiago y la de Puyana en el barrio de Anaca.*

—¿Cómo eran las antiguas sidrerías?

—*Nuestros antepasados, adelantándose a la moderna técnica del aire acondicionado, consiguieron, valiéndose de medios más sencillos, que la sidrería fuese fresca en verano y templada en invierno. El mobiliario era simple y auténticamente funcional: largos bancos y mesas de pino, y hornillos portátiles de carbón de leña que hacían las veces de la «barbacues», hoy tan en boga. Las sidrerías del pueblo permanecían abiertas durante casi todo el año, desde las ocho de la mañana hasta las nueve de la noche. Las rurales inauguraban su corta campaña en primavera o principios de verano.*

—¿Ritos sidreros?

—*Los verdaderos aficionados no renunciaban jamás a ciertos preceptos sidreros. El vaso de sidra había de ser libado de un solo golpe... «A la Yuklak, golpian bat», según la vieja sentencia irundarra. Al pie de la cuba se conocía al verdadero sidrero. No era digno de este calificativo quien vaciara su vaso en sucesivos tragos y cerrando de cuando en cuando los ojos.*

—¿Había muchos técnicos iruneses de la sidra?

—*Irún contó siempre con un grupo de técnicos que acudían a las sidrerías de su tér-*

mino municipal tan pronto se colocaba la canilla en la cupela. La sidrera no ignoraba el poder de estos jueces y les ofrecía, visiblemente preocupada, los vasos de prueba, esperando con ansiedad la inapelable sentencia. Esta no se pronunciaba de buenas a primeras. El vaso inicial servía para apreciar el color, la nitidez y el «bouquet» de la sidra. Todo se hacía en silencio. Ni una palabra se les escapaba a los catadores. Era muy difícil sorprenderles un leve gesto, un guiño de la clave secreta de los catedráticos de sidras. Después de absorbido, lenta e ininterrumpidamente el segundo vaso, el grupo salía de la sidrería y en el mayor misterio, celebraba su consulta. De su fallo dependía que el establecimiento ofreciese en los días sucesivos una soledad sepulcral o el alegre ambiente de una sidrería triunfante, con sus animadas conversaciones, sus coros improvisados y sus reñidos partidos de toca.

EL VASO DE SIDRA A 5 CÉNTIMOS

Completamos la información sobre las sidrerías del Irún de antaño con las opiniones de don Francisco Díaz, célebre sidrófilo de la localidad y persona también muy popular en los ambientes de los catadores de sidra, que como todo el mundo sabe son contadísimos, aunque son muchos los aficionados a la sidra que presumen de pericia a la hora de degustarla.

Don Francisco Díaz, que cuenta en la actualidad sesenta y siete años encargado de apeadero del ferrocarril de la Frontera. Como él mismo nos declara, no es un técnico de la sidra, sino un catador aficionado. Añadiremos nosotros que su ciencia sidrófila es vastísima.

—¿Cuántos años lleva usted bebiendo exclusivamente sidra?

—Unos cincuenta. Comencé en Orio, donde me crié y desde entonces no he cesado un solo día de beber sidra.

—¿La degusta a cualquier hora del día?

—Sí, pero la que mejor me sabe es la que tomo por la mañana.

—Teniendo en cuenta que esta bebida tiene fama de producir trastornos grásticos a algunas personas, ¿los notó usted en alguna ocasión?

—Sé a lo que se refiere, y puedo decirle que en ningún momento, a lo largo de este medio siglo, he sentido nada anómalo por culpa de la sidra.

—¿Cuántas botellas bebe usted en un año?

El señor Díaz mira el botellín de un cuarto de litro de sidra que tiene ante él sobre la mesa donde merienda, y contesta:

—Mil botellas como esta... Soy, sin la menor duda, el que más sidra bebe en Irún al cabo del año. Otros beberán más sidra en un solo día, pero en lo que concierne a la regularidad, yo soy el primero.

—¿Qué precio tenía el vaso de sidra en su juventud?

—En Orio he conocido la sidra que se vendía a cinco céntimos los dos vasos. En Irún la he adquirido a cinco céntimos el vaso. ¡Y ahora la botella «champán» vale catorce pesetas!

—Según usted ¿cuáles son las causas de que se vayan cerrando las sidrerías y que se venda también poca sidra embotellada?

—El precio, la vejez de los manzanos...

CLASES DE SIDRAS

—Usted apreciará particularmente alguna clase de sidra...

—De las cuatro clases existentes: dulce, menos dulce, más dulce y seca, mi preferida es la última de las citadas, siempre y cuando sea de gran calidad, claro está. Porque hay mucha sidra mala...

—¿Qué me dice de la sidra asturiana?

—La sidra guipuzcoana, cuando es buena, es la mejor. Es indudablemente superior a la asturiana...

—¿... y la espumosa?

—No quiero ni probarla.

—Usted que ha comido durante tantos años con sidra, podrá decirme si es cierto

que está reñida a muerte con el consumo de carne...

—Hay quien dice que sí, pero no soy de esa opinión. Una chuleta asada a la parrilla, con sidra, es un manjar estupendo.

—¿Recuerda algún año en que la sidra alcanzó proporcionalmente un precio tan alto como en 1965?

—No, jamás ha habido un año en que la sidra tuviera un precio tan alto como ahora.

—¿Desaparecieron por completo las características que hacían tan agradable el ambiente de las sidrerías irunesas de antaño?

—Pues sí, y ha desaparecido también la llamada sidra «sisada», que se autorizaba después del 15 de septiembre y que se fabricaba con manzana caída. Era netamente dulce y contenía mucha agua. Se elaboró hasta hace cuatro o cinco años...

Don Francisco Díaz se lleva a los labios su vaso de sidra y nosotros le agradecemos poco después su amabilidad al prestarse a contestar a nuestras preguntas, aportando su valiosa colaboración a esta pequeña encuesta sobre las sidrerías de Irún que han desaparecido de nuestra realidad cotidiana, pero que conservan tanta vigencia en la memoria de quienes vivieron intensamente sus trabajos y sus días. A. V. (Antonio Viglione // Antonio Valverde).

15.5.-

CATÁLOGO DE PIEZAS RELACIONADAS CON LA CULTURA DE LA SIDRA EN GORDAILUA (IRUN)

Gordailua es el Centro de Colecciones Patrimoniales de la Diputación Foral de Gipuzkoa. Su principal objetivo es conservar, proteger y poner en valor el patrimonio cultural del Territorio. Gordailua es un centro de confluencia, que custodia fondos de distinta titularidad y constituye una colección unificada y de gestión compartida. Custodia miles de bienes etnográficos, artísticos y arqueológicos. Realiza investigaciones de sus propios fondos y facilita los estudios sobre el patrimonio cultural.

La mayor parte de este patrimonio son piezas etnográficas y obras de arte, en total más de 100 000 objetos. Desde 2015, Gordailua también es el depósito de Arqueología y Paleontología de Gipuzkoa para la custodia de las piezas arqueológicas y paleontológicas obtenidas en excavaciones, prospecciones o hallazgos casuales en este territorio. Este depósito reúne más de 12 000 cajas.

Además de mantener su propio programa de adquisiciones, Gordailua analiza cualquier oferta de donación, venta o cesión que reciba de particulares o entidades, de acuerdo a una serie de criterios: estado de conservación, contribución a las colecciones, si es indicativo de una época, un territorio, un sector social, etcétera.

Gordailua cuenta con oficinas, talleres de restauración (para bienes arqueológicos, paleontológicos, etnográficos y artísticos), salas de registro y fotografía, espacios de cuarentena y tránsito, biblioteca, dos salas de consulta e investigación y dos salas polivalentes. En estas últimas se celebran seminarios, conferencias, exposiciones, etc.

GORDAILUA, Centro de Colecciones Patrimoniales de Gipuzkoa

Auzolan Kalea, 4, 20303 Irun, Gipuzkoa

<https://gordailua.gipuzkoa.eus/es/inicio>



**Gipuzkoako
Foru Aldundia**
Kultura, Turismo, Gazteria
eta Kirol Departamentua

|G|O|R|D|A|I|L|U|A|

Gipuzkoako Ondare Bildumen Zentroa
Centro de Colecciones Patrimoniales de Gipuzkoa



GFA-008092-001

Canilla / Txorrota. Juan Gorriti (GO).

Pieza de madera formada por un sistema de cierre/apertura con espita y un cuerpo cilíndrico estrechado en un extremo. Presenta un hilo enroscado en el extremo más estrecho. Para sacar la sidra del tonel/ de la barrica.



GFA-051519-001

Caja de botellas / Botila-kaxa. Fermin Leizaola (FL).

Recipiente empleado para el transporte de botellas de sidra. Compuesto de madera, la estructura rectangular está constituida por tabloncillos de madera con departamentos para albergar hasta veinte botellas. Los tabloncillos están unidos y fijados mediante clavos de hierro. En la parte superior central contenía una asidera, hoy ausente.



GFA-043013-001

Barrilete / Barrikotea. Josu Tellabide (JT).

Barril pequeño, de menos de 100 litros, formado por duelas de madera con 8 cellos de hierro, 4 a cada lado. Sirve para conservar y transportar sidra o bien otro tipo de líquidos. Construido por el tonelero Pablo Iturgaitz Hernaiz de Pasai Antxo.



GFA-043025-001

Embudo / Onila. Josu Tellabide (JT).

Recipiente troncocónico de madera compuesto de duelas unidas y aseguradas con dos cellos de hierro. Colocado en el centro de la base dispone de un tubo metálico hacia abajo por el que, una vez introducido en el agujero de otra barrica o cuba, se vierte la sidra.



GFA-043035-001

Barreño / Terreina. Josu Tellabide (JT).

Recipiente grande de zinc, más ancho que alto, usado para recoger los desechos de sidra.



GFA-021900-001

Machacadora / Sagarrak jotzeko makina. Xabier Otero (XO).

Estructura de madera compuesta por un bastidor sustentado sobre cuatro patas dispuestas en forma de «V», sobre el que se asienta una tolva de madera. En el interior de esta se aloja un cilindro de madera provisto de cuchillas de hierro incrustadas, encargado de triturar y desmenuzar las manzanas. El cilindro se acciona mediante un gran volante situado en uno de sus extremos.



GFA-053390-001

Kizki / Kizkia. Fermin Leizaola (FL).

Vara de madera con gancho de hierro, empleada para recoger las manzanas de una en una a la cesta.

**GFA-029370-001**

Pisón / Pisoia. Etxeberria (ETX).

Pieza formada por un tocho de madera unido a un largo mango con asidero, usado para majar la manzana.

**GFA-003322-001**

Base de lagar / Dolare-oinarria. Zumalakarregi etxea (Z).

Tronco de madera de sección cuadrada, con distintos rebajes a lo largo del cuerpo, para el ajuste de la estructura exterior de un lagar barroco de dos husos, haciendo así de base para los postes y los tablonos de la masera.

**GFA-008383-001**

Tuerca de lagar / Dolare-azkoina. Diaz Peral (DP)

Pieza de madera de sección rectangular y cuerpo curvado, con orificio central roscado, para el ajuste del husillo y dos bulones-asideros para su manejo. Es la pieza que une el husillo del lagar a la estructura.

**GFA-003326-001**

Tornillo de lagar / Dolare-torlojua. Zumalakarregi etxea (Z).

Uno de los tornillos de un lagar barroco de dos husos. Ejerce la presión sobre la estructura de prensado colocada sobre la manzana previamente triturada. Se compone de un cuerpo cilíndrico roscado y una cabeza de sección rectangular con dos orificios destinados a alojar las varas empleadas para hacer girar el tornillo sobre su propio eje.

**GFA-008890-001**

Husillo roscado / Ardatz hariztatua. Etno. Dohaintzak (K).

Husillo para prensa de viga de un caserío-lagar. Tornillo de madera de sección cilíndrica y cuerpo roscado. Va unido a la viga de palanca mediante una tuerca y un sistema de cuerdas. Al girar sobre su eje, y en combinación con el sistema de contrapeso, acciona la viga palanca y transmite la fuerza necesaria para el prensado.

**GFA-008904-001**

Pesa de lagar / Dolare-giltza. Zumalakarregi etxea (Z).

Tronco de madera de sección cuadrada provisto de dos asideros, uno en cada extremo. Se coloca, junto con otras piezas iguales, sobre la plataforma formada por las *patsoholak*, con el fin de aumentar el peso ejercido sobre la manzana previamente triturada durante el prensado.

**GFA-008908-001**

Canalón de desagüe / Hodia. Zumalakarregi etxea (Z).

Tabla de madera estrecha, de sección rectangular, con rebajes practicados en ambos extremos para favorecer la evacuación del mosto. Se coloca sobre la manzana triturada y entre las *patsoholak*, con el fin de canalizar el mosto extraído durante el prensado.



**Gipuzkoako
Foru Aldundia**
Kultura, Turismo, Gazteria
eta Kirol Departamentua

|G|O|R|D|A|I|L|U|A|

Gipuzkoako Ondare Bildumen Zentroa
Centro de Colecciones Patrimoniales de Gipuzkoa



GFA-008913-001

Tablón de lagar / Patsohola. Zumalakarregi etxea (Z).

Tablón de madera de sección rectangular que se coloca sobre los caños de desagüe y bajo las pesas de lagar. Junto con los demás tablones, forma el entramado que reparte uniformemente la presión sobre la manzana previamente triturada.



GFA-008918-001

Tablón de cierre de lagar / Puska. Zumalakarregi etxea (Z).

Tabla de madera de sección rectangular que remata el castillete formado sobre la masera del lagar y distribuye uniformemente la presión sobre la manzana triturada.



GFA-009191-001

Cesta / Zarea. Etnogintza (ET).

Cesta utilizada para la recogida de la manzana, conocida como zarea. Presenta una forma de copa abierta y dispone de un asa arqueada en la parte superior que facilita su transporte. Está elaborada mediante el entrelazado de flejes de madera de castaño.



GFA-009212-001

Cesto para medir manzana / Neurri otarra. Etnogintza (ET).

Cesto utilizado para medir la cantidad de manzana, denominada "neurri otarra". Presenta una forma prismática de base cuadrada y está elaborada con flejes de castaño entrelazados. Según el informante, seis cestos como este equivalen a una carga de manzana.



GFA-009372-001

Tronco vaciado / Enbor hustua. Xabier Otero (XO).

Tronco ahuecado de una sola pieza, utilizado para machacar y desmenuzar la manzana.



GFA-009461-001

Recogedor / Baldarra, belaikia. Guardi baserria (GUA).

Pieza de madera de sección rectangular, provista de un mango largo, utilizada para empujar la manzana hacia la machacadora. Es similar al escuar, pero carece de dientes, por lo que es ciega.



GFA-009596-001

Canilla / Txorrota. Gorriti (GO).

Pieza de bronce formada por una llave de paso de mariposa y cuerpo/tubo cilíndrico, que permite sacar la sidra de la barrica, ajustando la parte más estrecha del tubo en el agujero del recipiente.

**GFA-043015-001**

Encorchadora / Kortxo-jartzekoa. Josu Tellabide (JT).

Máquina manual para el encorchado de botellas, compuesta por un cuerpo principal de hierro fundido sustentado sobre una base de cuatro patas. Dispone de un brazo articulado de pletina de hierro con empuñadura de madera cuyo accionamiento desplaza verticalmente un vástago de hierro que comprime e introduce el corcho en la boca de la botella.

**GFA-040572-001**

Barrilete / Upel txikia. Etno. Dohaintzak (K).

Pequeño recipiente de madera formado por duelas unidas mediante 14 cinchas de madera, con un orificio lateral para el embudo y el tapón. Conserva el tapón y la pieza de arpillera utilizada como junta de cierre. Utilizado para la fermentación y la compraventa de sidra.

**GFA-049410-001**

Kuela / Kuela. Etno. Dohaintzak (K).

Recipiente de madera de perfil troncocónico, formado por duelas ensambladas y sujetas mediante tres aros de hierro; el primero junto al borde superior, otro en la parte central y el último en la base. El aro central dispone de dos asas metálicas que facilitan su manipulación. El sidrero lo utilizaba para medir la manzana a la hora de hacer el trato. La capacidad del recipiente es aproximadamente de un saco de manzana, 50 a 55 kilos de manzana, es decir, la sexta parte de una carga de manzana.

**GFA-043027-001**

Polea / Txirrika. Josu Tellabide (JT).

Pieza giratoria de madera formada por un cuerpo cilíndrico central y dos soportes laterales. El rebaje central del cilindro permite el paso de la cuerda utilizada para accionar o elevar la viga-palanca de un lagar tradicional.

**GFA-054827-001**

Tapón / Tapoia. Fermin Leizaola (FL).

Tapones naturales de corcho elaborados con la corteza del alcornoque, utilizados para cerrar botellas de sidra. Resistentes, ligeros, impermeables, elásticos y compresibles, resultan idóneos para el embotellado de sidra, vino y txakoli. Los tapones llevan estampada la marca del productor.

**GFA-003910-001**

Eje de machaca / Sagarra jotzeko makinaren ardatza. Juan Gorriti (GO).

Cilindro de madera alargado con cuatro hileras de dientes, también de madera, perteneciente a una machacadora de manzana.

**GFA-049519-001**

Botella sidra achampanada / Xanpain motako sagardo botila. Etno. Dohaintzak (K).

Botella de sidra achampanada de la marca comercial «Tres Coronas» (Oiartzun). Se trata de una botella de vidrio verde tipo champán, de 0,75 litros y base rehundida, vacía de contenido, que conserva el cierre original formado por tapón de corcho, bozal de alambre y revestimiento intacto. La sidrería de la familia Mitxelena estaba ubicada en el barrio de Ugaldetxo (Oiartzun), y la marca «Tres Coronas» alude, sin duda, a la cercana Peña de Aiako Harria, muy querida por los oiartzuarras. Aunque las etiquetas la identifican como champán, la botella contenía en realidad sidra espumosa o achampanada elaborada con manzana.



**Gipuzkoako
Foru Aldundia**
Kultura, Turismo, Gazteria
eta Kirol Departamentua

|G|O|R|D|A|I|L|U|A|

Gipuzkoako Ondare Bildumen Zentroa
Centro de Colecciones Patrimoniales de Gipuzkoa





