

La sidra es una bebida emblemática de la cultura gastronómica gipuzkoana, es refrescante y ligeramente alcohólica (entre 5 y 6<sup>5</sup>° C). Está elaborada a partir de la fermentación del mosto, resultante de la expresión de distintas variedades de manzanas (amargas, dulces y ácidas).

Nosotros, en el País Vasco, la llamamos “sagardoa” o “sagardua”, que es una contracción del euskera “sagar-ardo” (vino de manzana).

Se sabe que los griegos y los romanos apreciaban mucho un vino de manzana al que llamaban “vinum ex malis”. Puede también estar emparentado con la sidra la “sicera”, que era una bebida embriagante de los hebreos, tal como recoge el Antiguo Testamento, y por extensión se denominó así a toda bebida alcohólica hecha con frutas o cereales.

Tampoco es demostrable la tesis, que atribuye a los arrantzales vascos la difusión de la sidra por las costas del norte europeo y Terranova, los mayores productores sidreros del mundo.

Aunque posiblemente un autor tan importante como Gonzalo de Berceo (S. XII), ayudara a hacer “propaganda” cuando hace la primera mención documental de la “Sizra” escribiendo: “Sant Johan el Baptista, luego en su niñez abrenunció el vino, sizra, carne e pez”.

Según fuentes documentales, parece que Asturias y Euskal Herria fueron los lugares de la Península donde se inició la exploración masiva del manzano.

En la diplomática vasca, el primer documento referido al cultivo de manzanas, data del año 871, y pertenece al Cartulario de San Millán de la Cogolla.

Entrando en la historia de la sidra en Euskal Herria, no existen datos anteriores al siglo XIII.

El primer testimonio lleva la fecha de 1342. Este año, Alfonso XI amparó el derecho de los vecinos de Mondragón para vender libremente vino y sidra en sus casas sin cargas impositivas.

Más detallado e interesante es el segundo documento, en donde se tratan 8 puntos de las Ordenanzas Municipales de Segura. Las reiteradas alusiones a la sidra demuestran la importancia de su producción y comercio en la economía gipuzkoana.

Desde la segunda mitad del siglo XIV, en los municipios gipuzkoanos estaba vigente una detallada legislación sobre la fabricación y venta de la sidra. Parece claro, que ya para entonces existía una larguísima tradición manzanera.

Desde la Edad Media, la protección de la manzana y el control de calidad ocupan y preocupan a los legisladores vascos. También los municipios, se esforzaban en proteger las producciones locales entre las extranjeras.

En Hernani, desde el siglo XV las ordenanzas regulaban que la venta de sidra cada temporada se efectuaría siguiendo un orden previamente establecido por sorteo, de forma que hasta que el primero de los productos agraciados por el azar no vendiera su sidra, el segundo no podría sacar la suya, y así sucesivamente.

Otro aspecto recurrente en todas las legislaciones sobre la sidra es el control de calidad. Ya en 1335, el consistorio de Tolosa advertía a los comerciantes de sidra, que si eran sorprendidos vendiendo sidra aguada se les impondría una multa de mil maravedíes.

Ambos aspectos (la defensa de la sidra local y la persecución del fraude) aparecen recogidos en el título XXI de los Fueros de Gipuzkoa de 1585, dedicado expresamente a la sidra, de la que ofrecemos un resumen a continuación:

“Cap. 1. Que en esta provincia no se eche agua a la sidra que se ha de vender, ni se permita la venta de la que fuera aguada”.

“Cap. 2. Que no se consienta traer a esta provincia y vender en ninguna parte de ella, sidra alguna, que no fuera de la cosecha de la misma provincia”.

Desde comienzos del S. XVI las plantaciones de manzanas fueron disminuyendo a favor del maíz americano. Tal vez data de esta época el progresivo desinterés de bizkainos, alaveses y navarros por el cultivo de la manzana, ya que la sidra se manufacturaba por igual en toda Euskal Herria, pero por diversas circunstancias que limitándose a tierras gipuzkoanas, hasta hoy mismo en la que la producción en los restantes territorios vascos es insignificante.

En 1828 se consumía hasta 3 l. diarios de sidra por habitante en Donostia y todavía en vísperas de la Guerra Civil, había en Euskadi unas 800 sidrerías en pleno rendimiento, 300 de ellas en suelo gipuzkoano.

En los años que siguieron, el aislamiento económico del país, el estancamiento tecnológico, el agotamiento de los manzanos y sidreros, etc., condujeron a la decadencia de la sidra. Sólo a partir de la década de los 60, cuando empieza a recuperarse todos los valores autóctonos, la sidra iniciará una lenta ascensión que todavía está por culminar.

En cuanto a las sidrerías, hasta bien entrado el S. XX, casi todos nuestros caseríos cultivaban la manzana sidrera para cubrir las necesidades familiares, bien en forma de sidra o de “pitarra”.

En principio, las sidrerías eran centros de diversión donde los hombres se reunían a charlar, jugar a los bolos y beber sidra en jarras, acompañado de sardinas viejas, huevos cocidos y castañas. Poco tienen en común con las nuevas sidrerías, que cada temporada acoge a miles de visitantes llegados para degustar la “sagardo” y el clásico menú: tortilla de bacalao, chuletón y, a los postres, queso con membrillo y nueces.

Por otra parte, no debemos olvidar que la sidrería ha sido y todavía, elocuente vehículo de expresión para nuestro sentido de la convivencia, del ocio y también del folklore, pues a ella está unida desde sus orígenes una de las piedras angulares del acervo cultural vasco: el “bertsolarismo”.

Un peregrino que en su camino a Compostela bien pudo pasar por Astigarraga en el S. XII, dejó escrito de nuestro país: “es una región de lengua bárbara, poblada de bosques, montañosa, falta de pan, y vino y de cualquier alimento que no sea manzana, sidra ni leche”. Tomado de “liber peregrinationis” de Aymenc Picaud (1160).

Cada año en el mes de enero, Astigarraga acoge la ceremonia oficial de inicio de la temporada sidrera. Al grito de “Hau da gure sagardoa!” (¡Esta es nuestra sidra!) se abre la espita y comienza a fluir el delicioso fermento de la manzana.

Hasta que acabe la época del “txotx”, en abril aproximadamente, miles de visitantes provenientes de toda la península e incluso desde Francia, se desplazarán a las 118 sidrerías distribuidas por toda Euskal Herria para paladear la “sagardo”, renovando así todo un rito cultural invernal. La cuna histórica y el corazón sentimental de la sidra están en Gipuzkoa, y más concretamente en la cuenca del Urumea, con Astigarraga como matriz y meca: 19 sidrerías en esta localidad, otras 10 en Donostia, 12 en Hernani, 8 en Urnieta... . Muchas de ellas con lagares y bodegas donde se elabora la mayor parte de la sidra que luego se distribuirá por todo el país en “kupelas” o en botellas.

Quien desee ahondar en el apasionante universo de la sidra, deberá tener en cuenta algunas recomendaciones. La mejor temporada, y, según los viejos “sagardozales”, alcanza su punto adecuado entre los meses de marzo y comienzos de abril. Siempre que pueda, acuda a una “sagardotegi” que no sólo sirva, sino que también produzca su propio fermento.

La primera documentación de la palabra “sagardoa” se halla, curiosamente en la novela “Vida y hechos de Estebanillo González”, biografía de un pícaro real publicada en 1643 y de un autor desconocido. El autor emplea las palabras “Zagardoa” y “Cidra”,

esta última habitual en el S. XVII, al relatar la experiencia vivida por el protagonista a su paso por Gipuzkoa.

El texto del anónimo autor dice así: “El segundo día y último de mi vieja, a persuasión de mis criadas, quizá por ir él a caballo, bebió un poco de cidra por hacer gran calor y decirme que era buena para refrescar; pero apenas le había envasado por mi daño e ignorancia en la cueva de mi barriga, cuando empezó a tener alborotos con el vino que estaba dentro, sintiendo yo, bien contra mi gusto, la batalla y el combate; pero ¿qué menos me podía suceder con bebida cuyo propio nombre es zagardo que mal azagaya le tiren al ladrón que tal me hizo beber?. (...) Todo el camino fui a pata con los calzones sueltos y en las manos, y haciendo a cada veinte pasos una parada. Llegué a San Sebastián debilitado, lacio y despeado”.