

# LA SIDRA EN HERNANI

**Antxon Aguirre Sorondo  
(HERNANI 1997)**



**Lagar de tres usillos de madera del caserío Azkonobieta. (Urnieta).**

**E**n el mundo de la sidra, los usos y costumbres han cambiado mucho desde antes de la guerra de 1936 hasta nuestros días. Este artículo se refiere a aquella época.

Antiguamente casi todos los caseríos tenían manzanas de los que se obtenía la sidra para las necesidades familiares por poco costo. El vino no les resultaba tan asequible.

Algunos caseríos disponían de un lagar (tolare) donde elaboraban la sidra para casa y si procedía, para la venta. Además, solían alquilarlo a otros caseros, que por no tener lagar, llevaban allí sus manzanas para que efectuaran ellos mismos la sidra.

La manzana se recogía generalmente en octubre y se llevaba al lagar, donde la hacían pasar por una machacadora de rodillos, que se accionaban a



**“Zaria”, cesta utilizada para la recolección de manzanas.**

mano por medio de dos grandes volantes. Ya rota y amontonada la manzana, la pulpa se dejaba reposar en el lagar unas dos horas para que se ablandase y comenzara el proceso de oxidación.

Los lagares solían ser de unos 4 x 4 mts. aunque los había mayores y de un solo eje de hierro.

Sobre la masa o pulpa se procedía a colocar tablas y tablones y luego se prensaba por medio de unas grandes palancas que accionaban unas carracas de hierro, siendo necesaria la fuerza de cuatro hombres.

Tras este prensado se quitaban las tablas y se revolvió de nuevo toda la pulpa, para repetirse el proceso 7 u 8 veces.

El líquido iba bajando a un gran tonel (kupela) situada debajo del lagar, es decir, en el piso inferior.

Según me contaron algunos sidreros, la pulpa resultante después de todo el proceso, se daba de comer al ganado y dado que tenía cierto grado de alcohol, los “bueyes trabajaban más”.



**Flor de manzano.**

Si el caldo era para el propio caserío iba a unas kupelas que estaban fijadas. Si el producto era ajeno, se vertía a una barrica situada en un carro de bueyes para transportarla hasta el caserío correspondiente, donde se trasegaba a una kupela grande, para que “se fuera haciendo” (fermentando) en el silencio, penumbra y frescura de la bodega. A veces el carro tenía que hacer varios viajes para trasladar la totalidad de la futura sidra.

Claro está que la kupela se había limpiado a fondo previamente y se habían tapado los posibles poros con una mezcla de sebo y harina, tal y como hoy se sigue haciendo. Durante el verano se mantienen vacías y con un poco de cal en su interior, para evitar que con la humedad se formen hongos que pueden dar mal sabor a la sidra.

Las sidrerías “de la calle”, esto es, las que estaban en el casco de Hernani, recibían también en octubre el caldo que llenaba sus kupelas donde se convertiría en sidra.

La temporada de venta de la sidra comenzaba en Semana Santa y concluía en cada sidrería, cuando se agotaban las existencias, que solía ser hacia el mes de junio.

Toda la sidra se vendía al txotx que se servía mediante una canilla, a 10 cts. el vaso. También había familias que mandaban al chaval con la jarra de barro a por sidra a la sidrería, para luego el padre tomarla en casa. Cobraban a granel a 40 cts. el litro.

En las sidrerías, cuando se acababa una kupela se abría la siguiente. No existía la actual costumbre de abrir varias a la vez. Había sidreros que disponían de diferentes locales y al terminar de vender la sidra en uno, abrían otro, continuando así el negocio.

El poso que quedaba en la kupela una vez vacía de sidra, se mezclaba con agua, formando así la pitarra. Esta era una bebida no alcohólica y barata, que bebían las mujeres y los niños, como refresco.

También elaboraba la zizarra, que era obtenida con la manzana caída en septiembre, sin madurar. Se tomaba sin fermentar por lo que tenía muy poca graduación alcohólica. Solían procurar tenerla para celebrar con ella las fiestas de Santa Cruz (14 de septiembre).

En las sidrerías no se servían comidas, pero se podía llevar, por lo que los hombres (las mujeres no acudían porque “no estaba bien vista” una mujer en una sidrería) llevaban sus cazuelas, pan, queso, nueces

u otras viandas a las sidrerías. En las sidrerías muy pequeñas, carentes de mesas, se bebía y charlaba, simplemente.

La hora de la apertura era libre, aunque generalmente lo hacían a las diez de la mañana, pero el cierre era obligatoriamente a las diez de la noche.

Me comentaban algunos viejos sidreros como en épocas de elecciones las discusiones en las sidrerías entre carlistas y nacionalistas eran muy acaloradas, ya que siempre andaban enzarzados, pero eso sí, una vez pasadas las elecciones, se les veía a todos juntos cantando bertsos, tan amigablemente: “Era un gran ambiente”.

Por un informe que tengo del año 1931, sabemos que en aquellas fechas en Hernani existían los siguientes sidreros, relacionados de mayor a menor:

Cosechero.....	Litros
Luis Adarraga .....	56.325
Juan Larburu .....	1.890
Eugenio Gorrochategui.....	49.500
Severo Aramburu .....	1.800
J. Manuel Liceaga .....	45.896
Romualdo Lasa .....	1.775
Roque Elosegui .....	37.790
Santiago Ecenarro .....	1.350
Esteban Garmendia .....	32.400
J. Ramón Calonge .....	1.350
José Recondo .....	30.215
José Martín Ugalde .....	1.350
J. María Goicoechea .....	29.178
Ramón Liceaga .....	1.080
Francisco Zabalegui .....	23.625
J. Miguel Garín .....	1.080
Ricardo Rezola .....	22.826
R. Alberdi.....	945
Rufino Recalde .....	19.305
S. Antonio Echeverría.....	810
José María Zapiain .....	15.660
T. José María Liceaga.....	540
María Aduriz .....	12.912
Bautista Aramburu .....	540
Manuel Izaguirre .....	8.978
J. R. Galdeano .....	450
Severiano Insausti .....	7.763
V. Eizmendi .....	360
José Liceaga .....	4.986
Ignacio Balerdi .....	360
Félix Elicegui .....	4.500
José Aresti .....	270
Ignacio Oyarbide.....	2.835
Ambrosio Iraola.....	135
Pedro Berbeltza .....	2.700
35 cosecheros.....	423.586 litros



En total se produjeron dicho año en Hernani 423.586 litros, siendo 35 los cosecheros.

¿Pero qué lugar ocupaba nuestra villa en el conjunto de productores de la provincia? El primer puesto lo ocupaba San Sebastián, que producía 2.751.059 litros (el 33,92 % de todo lo que se producía en Guipúzcoa); en segundo lugar estaba Astigarraga con 524.278 litros; tercero Rentería con 435.635 litros; cuarto Irun con 429.462 litros; y quinto Hernani con los antes dichos 423.586 litros.

Es interesante observar que entre las diez poblaciones (las colocaremos en orden de producción: San Sebastián, Astigarraga, Rentería, Irun, Hernani, Pasaia, Hondarribia, Zarauz, Tolosa y Oyarzun) producían solo ellas el 74,60 % de toda la sidra de la provincia.

Respecto a la importancia de nuestros actuales cosecheros, diremos que el que más producía de la provincia era Mariano Lasarte, pues él solo fabricaba 119.994 litros, a continuación estaba José Miguel Mendizabal con 110.882 litros y los Hijos de Rezola con 94.408 litros, todos ellos de San Sebastián, y así continuaríamos hasta Luis Adarraga de Hernani en la posición número trece con 56.325 litros. De las experiencias y la importancia de los Adarraga ya nos ocupamos en esta misma revista en el año de 1995, por lo que obviaremos el repetirnos.

No quiero terminar sin destacar dos datos que creo que son de importancia. El primero que Hernani en 1991 ocupaba el primer puesto de los municipios de la provincia en cuanto al número de manzanos para sidra, con 16.382 árboles, en una superficie de 561.500 m<sup>2</sup>. Y en 91 explotaciones; y por último que en ese mismo año en la tabla de número de plantaciones en relación a su superficie municipal estaba situada en quinta posición, siendo el orden: Astigarraga, Ikaztegieta, Arama, Zarauz y Hernani. Lo cual indica claramente el interés de nuestra gente en continuar potenciando nuestra cultura sidrera.