



1999

LA MOVIDA DE LA SIDRA

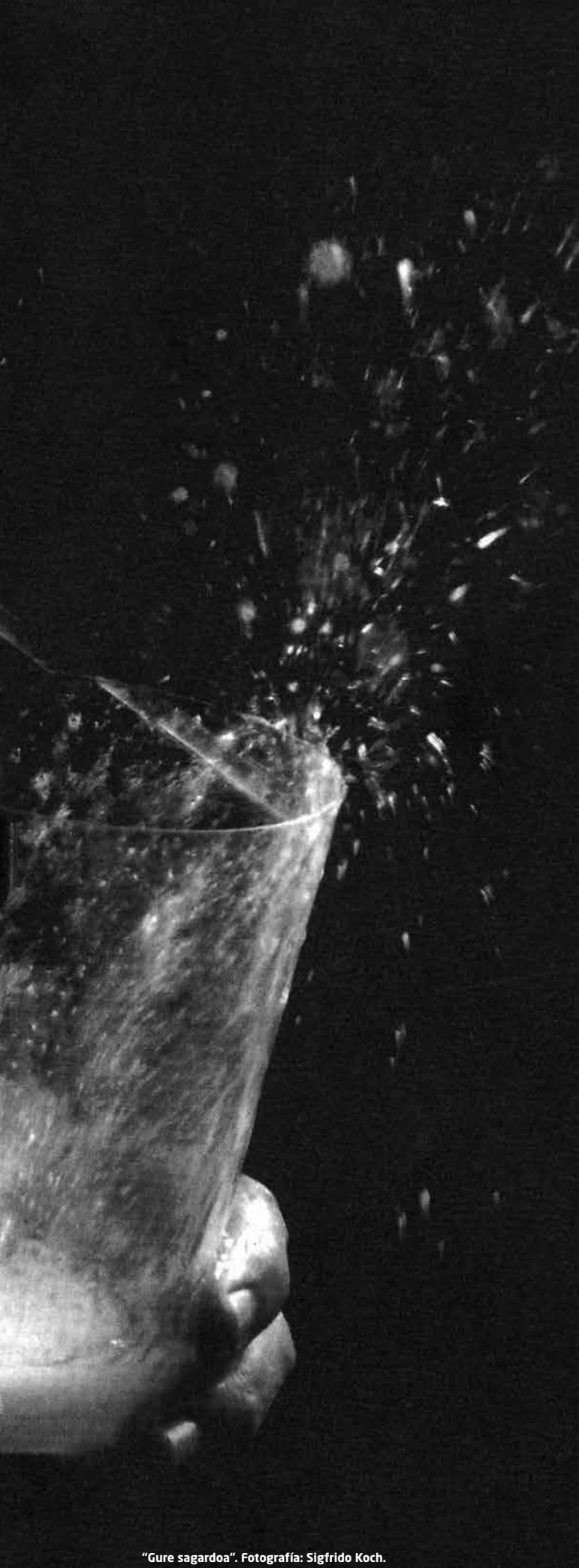
Lujan Ruiz Goñi
(HERNANI 1999)

E ambiente que genera la temporada de la sidra en Hernani es analizado en este artículo por representantes de los diversos colectivos afectados. En la mesa redonda tienen voz por parte de los sidreros, José Antonio Gainzerain de sidras Zelaia; en representación de la hostelería, Mikel Tolosa del Bar Aralar, Juan Bautista Biurrarena como miembro de la Asociación de Vecinos del Kaxko, Eusebio Lizarazu en nombre de la guardia municipal e Imanol Larretxea como miembro de la Cofradía de la Sidra Tolarea. A lo largo de las siguientes páginas, se van a recoger las opiniones que se vertieron en la mesa redonda que tuvo lugar para poner en común la opinión y soluciones de los diferentes sectores de la localidad, con respecto a las consecuencias de la “movida de la sidra”.

APORTACIÓN HISTÓRICA DE LAS SIDRERÍAS

JOSÉ ANTONIO GAINZERAIN: Primeramente habría que decir que sidra ha habido siempre. Antaño había sidrerías que eran como ahora los bares, que estaban abiertas todo el año y que servían la sidra por vaso. Alrededor, había sidrerías como OSIÑAGA, TXANDRE, BUSKANDO... que producían mayor cantidad de litros de sidra. La temporada del TXOTX ha empezado hace unos 30 años. Primeramente, como un rito para los responsables de las sociedades que iban a probar y a catar la sidra que iban a comprar para la sociedad. Posteriormente, se dejó entrar a público en general puesto que se cobraba. Desde hace unos 12 o 13 años el público acude en masa. Pienso que el problema ha sido, en primer lugar, el que los sidreros no estamos preparados; segundo, que el mensaje que se ha dado al consumidor sobre todo al de fuera de Gipuzkoa, ha sido muy equivocado y no le ha hecho ningún favor a la sidra.





IMANOL LARRETxea: Cuando nosotros éramos jóvenes, Hernani era todo una sidrería. El ambiente era totalmente distinto, cada portal era una sidrería y cada vecino tenía su propia sidra, y es que prácticamente no se bebía otra cosa. La sidra que se consumía era a vasos como ya hemos dicho antes o se iba a “txarros” que eran recipientes de litro o litro y medio. En cuanto al ambiente tampoco era como ahora, ya que entonces nos llevábamos el bacalao, las sardin zaharras, era una especie de merendero.

JUAN BAUTISTA BIURRARENA: Yo he conocido dos fases, una la época de mis padres, mis suegros, la de los miembros de la sociedad que iban a hacer las “probaketas” para el consumo propio de la sociedad. Esa época era muy bonita, aquella era la sidrería tradicional.

La vorágine que se ha creado en los últimos años, entiendo que supone un consumo importante para las sidrerías como para el resto de la hostelería, pero como representante de los vecinos, lo que puedo decir es que ha creado una problemática concreta que nos guste o no, hay que resolverla y que va a ser difícil porque donde se junta tanta gente, medidas milagrosas no suele haber y muchísimo menos cuando el tipo de vida de hace unos años a esta parte, está cambiando tanto. Creo que en la temporada de sidra se están generando un tipo de actuaciones que son las que criticamos todos. Beber, disfrutar o pasarlo bien no significa tener carta libre para todo. Entre 3.000 – 4.000 personas siempre hay 30 o 40 borregos -porque no tienen otra calificación- que son los que deterioran todo el ambiente.



Grabados antiguos que representan el interior de una sidrería, así como el baile popular "Sagardantza" que se ejecutaba al término de las faenas de recolección de la manzana.

¿TRADICIÓN O NEGOCIO?

JOSÉ ANTONIO GAINZERAIN: Primeramente habría que ver qué es la tradición. Yo, lo que creo que falta dentro de nuestro gremio es una reglamentación interna para que la tradición fuera acorde con todo. Unos llaman tradición a una cosa y otros a otra. La sidra es una bebida del País Vasco, sobre todo de esta comarca, y cuyo consumo ha subido en los últimos años. Habría que analizar si ese consumo ha subido por la fama del TXOTX o porque al consumidor le gusta realmente la sidra. Lo que no podemos negar es que Hernani se ha hecho muy popular en todo el País Vasco gracias a la sidra y en esto, los sidreros algo tenemos que ver. Estamos haciendo una bebida amada por muchos, estamos trabajando distintos aspectos de la manzana por lo que creo que corresponde a los propios sidreros analizar si vamos por el buen camino. Yo ya sé que el clásico consumidor de la sidra quiere otras formas de estar en la sidrería pero la sociedad está cambiando y las sidrerías también.

JOSÉ ANTONIO GAINZERAIN: No creo que el verdadero aficionado a la sidra se esté perdiendo, seguro que seguirá yendo a las sidrerías. Además, todos tienen derecho de disfrutar en torno a esta bebida.

IMANOL LARRETXE: El verdadero aficionado a la sidra, digamos que el que la siente y le gusta, tiene unas pequeñas ventajas aún. Como ejemplo, decir que los representantes de cada sociedad que se encargan de hacer la compra anual de 5.000 – 6.000 botellas que hacen falta en cada sociedad gastronómica se juntan en "petit comité" y disfrutan de las costumbres como se hacía antes. Como representante de Tolarea, no creo que sea el más indicado para hablar de masificación ya que nuestra misión

es trabajar dentro del mundo de la sidra y llevar su nombre a todas las cofradías.

JUAN BAUTISTA BIURRARENA: Personalmente creo que el 80% de los que acuden a las sidrerías no son consumidores habituales de sidra; sin embargo, esto es un rito, un hábito que en los últimos años se ha impuesto para celebrar cualquier acontecimiento o reunión. La sociedad tiene una serie de necesidades y una de ellas es la de expandirse, y en la época del TXOTX, tienes un argumento para salir y hacer una juerga. Antes se salía mucho más entre semana, hoy se sale mucho más puntualmente y eso es inevitable, lo mismo que el consumo; pienso que si los sidreros son capaces de hacer un buen género, se va a consumir puesto que el que produce sidra, lo hace para vender, para trabajar y hacer negocio. Lo que sí se puede evitar son determinadas formas, determinadas masticaciones, poner ciertos límites, ahí creo que todos tenemos que intervenir. Lo que no se puede hacer es meter a 500 personas en una sidrería y a la hora o dos horas tengas que salir porque te están empujando y tienen que entrar otros. Este tipo de situaciones son las que se pueden evitar.

EUSEBIO LIZARAZU: Desde la guardia municipal el problema que yo veo, particularmente, no es tanto el de los sidreros sino el de los hábitos que ha cogido la sociedad. Antaño se poteaba y ahora se sale de noche, la juventud sale concretamente los viernes y sábados a la noche a quemar todas las naves. Estamos ante una situación que espero sea una moda pasajera pero parece que los jóvenes tienen que beberse todo lo que les pongan por delante, les da igual qué y la sidra es una excusa, puesto que muchas veces nos damos cuenta que empiezan a beber antes de acudir a las sidrerías, allí continúan bebiendo y pos-



teriormente siguen hasta que se cierran los bares del pueblo. No obstante, creo que los peores años ya han pasado, que hace cuatro o cinco años era peor y que con el tiempo hemos ido mejorando las cosas, pero evidentemente el alcohol supone unas consecuencias y hay determinadas personas que no son capaces de controlar sus actitudes.

Tras la cena en la sidrería, los jóvenes continúan la juerga en los bares y calles del casco del pueblo.

A todo esto hay que añadir lo que ya se ha dicho y es que Hernani se ha hecho popular y está de moda; como ejemplo, puedo decir que el fin de semana del 13 y 14 de marzo pasado llegaron más de 40 autobuses al pueblo, aunque es cierto que todos no acudirían a las sidrerías.

IMANOL LARRETXEA: Una observación, creo que lo peor son las mezclas que hace la juventud. Por experiencia propia con la sidra, raramente pierdes la cabeza, lo malo es lo que has bebido antes y después de estar en la sidrería.

MIKEL TOLOSA: Creo que desde que se dio el boom de las sidrerías hace unos años, no se ha informado al consumidor, sobre todo de fuera, de cual tiene que ser el comportamiento en las sidrerías. Quiero decir que a la sidrería no vas después de haber estado bebiendo. Sin embargo, muchos de los que vienen y que quedan en los pueblos para coger el autobús a las seis de la tarde, vienen ya hartos de beber y así no disfrutaban ni de la sidrería ni de nada. El hecho de que venga tanta gente, para nosotros los bareros sí es un negocio, pero también es cierto que a veces hay hasta demasiada gente y que todos no caben en los bares y que la gente se queda en la calle. Esto

nos lleva a hablar de otro tema como es el de sacar la consumición fuera del establecimiento; ante esto ¿qué hacemos? ¿poner guardas de seguridad?... de todas formas, creo que lo que antes duraba tres meses ahora va bajando y no es tanto.

COMISIÓN DE SEGUIMIENTO

MIKEL TOLOSA: Yo creo que las cosas han cambiado algo desde la creación de la Comisión de Seguimiento, algo sí. Pero estamos empezando todavía y hay mucho por mejorar.

JUAN BAUTISTA BIURRARENA: Yo creo que no ha habido tiempo. El problema de la creación de la comisión es llegar a tener la posibilidad de analizar y discutir el tema. Creo que eso es lo más positivo. Aquí no se trata de estar todo el día despotricando sino de analizar posibles soluciones que puede haber. La gente está en la calle y es inevitable, pero se pueden tomar medidas respecto al tema del aparcamiento, para que la limpieza del pueblo se haga en su debido momento para evitar problemas. La mayoría de los vecinos nos quejamos del ruido pero no nos importa tanto como el tema de la porquería, la suciedad, los cristales rotos... Evitar esto, ir tomando medidas le corresponde al Ayuntamiento en la gran mayoría de las veces. Otro tema que es una labor conjunta, una labor cultural, es la de explicar que disfrutar es conveniente, pero que tiene sus medidas y que no significa arrasar. Y con esto quiero decir que cuando uno comete una bestialidad en la calle hay que llamarle la atención porque los abusos los pagamos todos, vecinos, bareros, sidrereros, todos.

JOSÉ ANTONIO GAINZERAIN: Estoy totalmente de acuerdo. Nosotros, dentro del sector, vemos con

preocupación el hecho de que ir a la sidrería se entienda como el ir a emborracharse porque esto no le beneficia a la sidra. La solución no creo que pase por cortar drásticamente la entrada de la juventud en la sidrería pero sí hay que intentar mejorar los comportamientos en las mismas y en algunos casos restringir la entrada. Ocurre que por las circunstancias que sea, la botella está cada vez más difícil de vender y con el TXOTX se consigue un beneficio económico mayor. Pero el sidrero se tiene que concienciar de que las cosas hay que hacerlas bien, de que tenemos que ser capaces de controlar el tema y que la juventud tiene que venir a nuestros establecimientos, tiene que aprender a beber y en esto siempre digo que parte de culpa tenemos los sidreiros porque el mensaje se ha enviado mal.

JUAN BAUTISTA BIURRARENA: Durante años, hemos estado pidiendo principalmente al gremio de la hostelería, que fuera capaz de enfrentarse a la situación, es decir, respetar al máximo los horarios, porque ocurría que cada bar cerraba cuando le venía en gana y, en ocasiones, hasta las seis de la mañana había mucho jaleo en la calle. Hoy en día, a partir de las cuatro de la mañana, la gente se retira en 20 minutos o media hora y se nota. En segundo lugar, está el tema de la limpieza. Donde se concentra gente, se produce suciedad y lo que se pide al Ayuntamiento es que tome medidas al respecto. Lo que más molesta a los vecinos es la porquería que los sábados o domingos por la mañana te puedas encontrar: los vidrios rotos, etc. Creo que se está trabajando en el tema y es una de las labores de la comisión. Y luego estamos en lo de siempre, educar, educar y educar. Hay que mandar mensajes en el sentido de que hay que disfrutar pero hay que respetar. Yo pienso que a base de repetir y repetir las cosas, quedan y ese "chip" funciona.

EUSEBIO LIZARAZU: Yo, con respecto al tema de la limpieza y al comportamiento de la gente quiero puntualizar una cosa. Como Guardia Municipal hemos planteado el uso de contenedores para la recogida de basuras del kaxko porque entendemos que podría evitarse gran parte de esa porquería. Además, comentar también que hay vecinos del kaxko que tienen la costumbre de sacar la basura cuando el camión de recogida ya ha pasado. Por otro lado, sí tenemos una batalla, y muy grande, con el tema de los vidrios y los bareros lo saben. A nosotros no nos sirve que se nos diga que está de moda beber en botellín. Entendemos que las 3.000 ó 3.500 personas que vienen al pueblo una noche no entran en los locales, por lo cual, no se puede aplicar la ley de que todo el consumo tiene que ser en el interior del local, pero sí tenemos muy claro que los señores que están detrás de una barra tienen que servir las consumiciones en vasos de plástico. Se ha alegado que determinadas bebidas no pueden ser servidas en vaso de plástico pero lo que sí vemos es que el





"La Sidra". Fotografías de José Martín.

90% del consumo que hay hoy en día es cerveza, kalimotxo y ese tipo de bebidas que perfectamente se pueden consumir en vasos de plástico, de ahí que no entendamos que se saque tanto vidrio al exterior. Consideramos que es perfectamente evitable si todos los bares se comprometen en el tema y cumplen.

Siguiendo con el tema de la suciedad, hay que hacer referencia a los urinarios. Se han colocado dos en la plaza y ha habido quejas porque son antiestéticos, pero si queremos evitar orines en la calle no hay más remedio que acostumbrarnos a verlos pero eso sí, tienen que estar bien acondicionados y bien señalizados para que la gente sepa donde están y los utilice. De hecho, la mayoría de la gente los utiliza. Aunque algunos ponen pega por el hecho de que esté sucio o no hay iluminación, pero son temas que se pueden subsanar fácilmente. Son cuestiones a corregir y a mejorar.

Respecto al horario de cierre de los bares, como colectivo de la Guardia Municipal, hay que decir que denuncias por incumplimiento de horario de cierre hemos hecho muchas siempre. Otra cosa es que ha habido unos años en los que, quien tenía que tomar la decisión de aplicar la sanción no lo ha hecho, con lo cual, los bares evidentemente se han aprovechado. Ahora llegan las cuatro de la mañana y todo el mundo cierra y a las cuatro y media está todo vacío y no hay ningún problema.

MIKEL TOLOSA: Nosotros tenemos que trabajar cuando hay gente. Y gente en verano precisamente no hay mucha en Hernani, por lo que tenemos que aprovechar en la época de sidra. Hace unos años, al tener horario normal de invierno (02:30 - 03:00h) se nos echaba encima la hora de cerrar el bar y el que más y el que menos, intentaba apurar al máximo el horario. Esto ha cambiado desde que tenemos permiso hasta las cuatro de la mañana, más la media hora de desalojo, que se está cumpliendo bastante bien. En cuestión de vidrio y demás, el asunto es que nosotros queremos dar un servicio. Yo tengo una clientela y si la clientela me va a pagar, me va a exigir. Me parece muy bien que a partir de cierta hora, o según el boom de público que haya, pongamos vasos de plástico si lo que se va a consumir son cañas, zuritos, kalimotxos, etc. pero un cliente que me va a pedir un combinado o un coñac que tiene un precio más alto, está en su derecho de exigirme un vaso como tiene que ser. La juventud tiene por moda beber la cerveza en botellín y si no se la das se te va del bar.

JUAN BAUTISTA BIURRARENA: Creo que, con el tiempo, los propios bareros irán pensando en sacar vasos de plástico en momentos determinados de mucho público como en Sanjuanes porque muchas veces no queda más remedio y sin embargo, el con-

sumidor sigue teniendo los mismos derechos. Pero independientemente de esto, los bares -nos guste o no- deberían poner personal para encargarse de recoger los vasos. Y sigo pensando que mandar mensajes es positivo, que tomar medidas también y que llegará un momento en que estas modas desaparecerán.

MIKEL TOLOSA: Se hace lo que se puede, lo que ocurre es que en el sector no está muy unido. Hay que tener en cuenta que cada uno trabaja con clientela diferente y cuando se planteó el poner una brigada para recoger vasos y demás, veíamos que se podía dar el problema del enfrentamiento entre una cuadrilla de 15 - 20 personas y los dos o tres que pones a recoger. Hasta en el bar tienes que andar con mucho cuidado para que no te la líen... nosotros incluso quitamos hasta los cuadros de las paredes para que no te los destrocen.

EUSEBIO LIZARAZU: Yo no me refiero a ti precisamente, sino a todo el colectivo. Entiendo que este tipo de soluciones está en vuestras manos, lo podéis evitar y es cuestión de ponerse todos a una. Que uno cumpla y otro no, es ahí donde se rompe la baraja, como ocurre con el horario.

MIKEL TOLOSA: Yo creo que el problema del cierre ya se está solucionando.

JOSÉ ANTONIO GAINZERAIN: Ya he dicho al comienzo que los sidreros no estábamos preparados para recibir a tanta gente y por lo que estáis diciendo, me doy cuenta que el pueblo tampoco estaba preparado para acoger estas masas, ni la hostelería ni los servicios en general. Pienso que esta mesa redonda sirve para coger datos, empezar a trabajar y prepararnos teniendo en cuenta que siempre hay cierto tipo de consumidor que es algo problemático pero que la mayoría no lo es y todos tenemos que estar a la altura.

JUAN BAUTISTA BIURRARENA: Yo sigo convencido de que sí ha habido un avance, que no ha habido los abusos de otros años y creo que sí se están lanzando mensajes y el que quiera venir y mantener la tradición del TXOTX, sólo le queda una alternativa: saber comportarse. Y al sidrero, le va a pasar lo mismo, el que quiera mantener el negocio y determinadas cuestiones que son para él de principios, va a tener que mirar al negocio pero tomar medidas. No vale todo y no vale todo para nadie. Ni al vecino le vale con decir que se cumpla la ley. Aquí el "mea culpa" nos lo tenemos que aplicar todos, que todos pensamos que tenemos derechos pero se nos olvidan las obligaciones. Y si tú quieres que te respeten, empieza respetando.





VALORACIONES FINALES

IMANOL LARRETXEA: Por los comentarios que se han hecho, se va progresando, despacio pero progresando. La clave está en educar, educar y educar.

JUAN BAUTISTA BIURRARENA: Lo mismo, además de paciencia y voluntad de hablar y de resolver. Las normas existen y hay que recordarlas y hay que ser capaz de llamar la atención a la gente sin ser "txin-txorrero".

MIKEL TOLOSA: Así como este año se ha puesto en marcha la comisión de seguimiento de la campaña del TXOTX, yo como tabernero pediría más unión entre nosotros, más reuniones. Hoy sólo nos reunimos para hablar de la lista de precios y demás. Yo creo que tiene que haber más unión entre nosotros, porque en la época de sidrerías viene la gente y se trabaja y se puede sacar dinero y es un tiempo que tenemos que aprovechar.

JOSÉ ANTONIO GAINZERAIN: Educar, trabajar, crear comisiones hacerlo lo mejor posible porque alrededor de la sidra vive mucha gente, desde la hostelería, pasando por empresas suministradoras, taxistas, etc. Hay un gran movimiento y todo lo que se ha hablado aquí hay que estudiarlo y trabajarlo. Los sidreros, pienso que tenemos que estar mentalizados de que, para el bien del producto, tenemos que hacer las cosas como es debido.

EUSEBIO LIZARAZU: Creo que la moda de romper y de beber todo lo que se le ponga a uno por delante va a pasar, que esto va a cambiar con las nuevas generaciones. Nos vamos a adecuar con Europa con lo cual, los bares tendrán que empezar a funcionar con otro horario y el consumidor lo mismo.

En este artículo, me he limitado a transcribir las opiniones que sobre el ambiente que genera la temporada de la sidra en Hernani, tiene cada uno de los sectores implicados. Reflexiones, sin duda interesantes, que espero se complementen con las que cada lector/a pueda hacer como consumidor/a, cliente/a y como vecino/a.

¡Mojón!
Marzo de 1999

