

INCIARTE, SIDREROS DE RENTERIA

Antxon Aguirre Sorondo



Por las rentas tributarias del ejercicio 1931-32 sabemos que, en esas fechas, 34 sidreros producían en la Villa de Rentería un total de 435.635 litros de sidra al año. La relación completa de productores en orden de importancia es como sigue:

Juan José Inciarte (49.612 litros), Ignacio Carrera (38.379), Esteban Berrondo (36.888), Ignacio Lecuona (31.086), Gabriel Ochoa (30.470), Segundo Berrondo (28.946), Aniceto Goicoechea (19.680), Macuso y Echeveste (19.550), Hijos de Olaciregui (15.769), José Antonio Lasa (15.543), Félix Galarraga (14.713), Juan Cruz Zapirain (14.696), José María Eceiza (13.864), José María Elacerigui (11.446), José Antonio Eceiza (11.160), Agustín Elizondo (10.598), Antonia Huerta (8.636), Manuel Retegui (7.490), Vicente Echeverría (6.508), Juan José Lujambio (5.794), Salvador Bengoechea (5.550), Guillermo Erquicia (4.861), José María Altuna (4.805), Félix Ibarguren (4.522), Dionisio Erquicia (4.381), Francisco Ormaechea (3.877), José María San Sebastián (3.674), Domingo Echeverría (3.392), Agustín Sarasola (2.826),

Luis Usabiaga (2.826), Viuda de Esnaola (1.413), Elías San Sebastián (1.131), José Antonio Adúriz (990) y José Echeverría (566).

Como se ve, encabeza la lista Juan José Inciarte, quien por sí solo generaba más del 10 % de la sidra renteriana. Juan José Inciarte Lujambio nació en 1881 en el caserío Bordondo del barrio de Zamalbide de Rentería. Muy joven fue a trabajar de "morroi" (aprendiz) a Irún, volviendo para casarse con su paisana María Ercilbengoa Arburua. Entra como carpintero en el Aserradero Uranga y se queda a vivir ya de forma permanente en su Villa natal.

Poco después monta un bar en Rentería, que su mujer atenderá mientras él ayuda en horas libres y días festivos. El bar, al que bautiza con el nombre de Bordondo, estaba situado frente a la Ermita de la Magdalena, en el arrabal de la Villa, justo donde ahora se construye un edificio nuevo. Allí nacieron sus cinco hijos: Luisa, Amparo, José, Gervasio (nuestro informante) y Manoli.

Juan José había sido un gran *sagardozaile* desde su más temprana juventud, cuando –según solía contar– había 49 sidrerías en términos de Rentería. Ello le llevó a entrar en el negocio de la elaboración del jugo fermentado de la manzana, que a la sazón era la bebida de consumo general, tanto en zonas rurales como urbanas.

Así, a poco de poner el bar tomó en renta una sidrería en la calle Iglesia, donde luego se instalaría la Sociedad Gure-toki o “Sociedad de los pobres” (así llamada por ser la mayoría de los socios gente trabajadora, en contraposición de la otra sociedad conocida como “de los ricos”). A esta primera sidrería la bautizó igual que su caserío: Bordondo. Disponía de siete *kupelas* de unos 3.000 litros de capacidad media. Funcionó hasta comienzos de los años 30.

La segunda sidrería que arrendó fue la de Adarraga, en la calle Magdalena (hoy artículos deportivos Somera) y la mantuvieron abierta hasta 1933. Tenía la misma cantidad de sidra que la anterior, si bien en menos cubas pero de mayor tamaño (en una sola *kupela* guardaban 7.000 litros). En su lenguaje, *kupelas* eran sólo las de 2.000 litros o más; *bokois* las de 500 a 600 litros, y *bordolesas* las de 250 litros (nombre tomado de las barricas destinadas a la venta de vino de Burdeos).

Alquiló Juan José otro local para sidrería en la trasera del caserío Pontika, que fue precisamente la última en cerrar a su muerte en 1954. En general, Juan José tomaba en arriendo dos, tres o más sidrerías, dependiendo de la producción de cada año. Cuando había mucha manzana y, a buen precio, arrendaba los locales, preparaba las *kupelas* necesarias y ponía a su mujer y a sus hijos manos a la obra para que todo estuviera dispuesto en las fechas señaladas.

Compraba la manzana en los caseríos de Zarautz, y principalmente en el Frantzeskua, al que adquiría la totalidad de la cosecha del año. El ritual siempre era el mismo: la manzana llegaba en sacos a la zona de Azken-portu, y allí se desplazaban (siempre en domingo) Juan José y su hijo Gervasio en una camioneta, cargaban toda la fruta y se ponían en ruta hacia el caserío Arramendi, en cuyo *tolare* prensaban la manzana. De camino paraban a almorzar en el Bar Granada, regentado por el padre del *bertsolari* Basarri.

En cada viaje transportaban generalmente unas 20 “cargas”. Cada “carga” en Zarautz equivalía a seis sacos y cada saco pesaba 35 kilos, si bien esto variaba pues, por ejemplo, las “cargas” que recibían en Beasain constaban de ocho sacos pero en total el peso de ambas partidas era semejante (unos 210 kilos, lo que significa que el saco de Beasain era más pequeño). De cada “carga” se obtenían 225 litros de sidra. Así, para los 49.612 litros que produjeron en 1931 necesitaron 220 cargas, es decir 1.320 sacos y unos 10 viajes de camión.

La recogida de la manzana se hacía en octubre, pero no se pagaba al casero hasta después de elaborada la sidra, en noviembre o diciembre, y siempre con el dinero en mano.

Una vez depositada la manzana en el caserío, al día siguiente se iniciaba la labor. Hacían pasar toda la manzana por una machacadora accionada por motor eléctrico para su ruptura, y de

allí iba al *tolare* donde se prensaba. El *tolare* de Arramendi tenía una superficie de unos 4 x 3 m. con un único eje de hierro de tornillo sin fin. Tras esto, colocaban una serie de tablas encima, presionándolas por medio de una carraca entre cuatro hombres por espacio de una media hora. A este primer prensado, que es el que más jugo da, siguen otros más hasta que deja de manar líquido. La masa que quedaba después de la prensada (*patxa*) se regalaba a los *baserritarras* de la zona para alimento de las vacas. Según decían, tenía un efecto alcohólico sobre los animales, que así trabajaban más.

Todo el líquido resultante, unos 4.500 litros, se depositaba en una gran *kupela* bajo el *tolare* desde donde se pasaba a las *kupelas* (ya limpias y cerrados todos los poros con sebo) de la sidrería para su fermentación. A los 2/3 meses, en función de la climatología, se cerraban herméticamente las cubas.

La sidra se vendía, la práctica totalidad, al *txotx*, que se sacaba mediante una canilla a 10 cts. el vaso. También había familias que iban con la jarra a comprar sidra a granel (40 cts. el litro). De los 49.612 litros producidos en 1931 embotellaron unos 2.500 para vender en su Bar Bordondo (como se ve, la botella no gozaba de gran predicamento).

La época de venta en las sidrerías empezaba en Semana Santa y concluía cuando se agotaba la sidra, hacia junio. Era pues un producto de temporada. Como los Inciarte tenían varias sidrerías, iban abriendo *kupelas* sucesivamente y, de este modo, el negocio duraba más. Cuando se terminaba la sidra en un local, avisaban a los clientes dónde se abriría la siguiente *kupela*.

El poso que quedaba al final de la barrica se mezclaba con agua formando la llamada *pitarra*. Era una bebida no alcohólica y barata, que mujeres y niños consumían en verano como refresco. También elaboraban *zizarra* con la primera manzana sin madurar que caía en septiembre, sin fermentar aún y de poco grado alcohólico. Para las fiestas de Lezo del 14 de septiembre la tenían ya preparada.

En las sidrerías no se daban comidas. Por eso la gente llevaba pan, queso o alguna cazuela para acompañar. En cada establecimiento solía haber una mesa corrida para 8-10 personas y unas banquetas sueltas. Se abría a las 10 de la mañana y se cerraba, por obligación, a las 10 de la noche. Acudían también los jóvenes, pero nunca entraba ninguna mujer.

En época de elecciones las discusiones en las sidrerías se acaloraban: carlistas y nacionalistas andaban siempre enzarzados; eso sí, una vez pasada la elección se les veía a todos cantando *bertsos* tan amigos. Era un ambiente estupendo, según relata Gervasio, hijo de Juan José.

Las mujeres de la familia regentaban las sidrerías, y los hombres les ayudaban fuera de horas. Juan José trabajó como carpintero en la sección de embalaje de la Esmaltería, hasta su jubilación. Su hijo José tenía una carbonería y Gervasio servía en la empresa Echeverría y Cía, popularmente conocida como “Pekin”.

Las últimas sidrerías de Rentería, según mis informantes, fueron:

En la calle Santa Clara: Ochoa (ahora derruida), Añabitarte (hoy venta de coches), El Americano (hoy venta de ropa), dos de Carrera (hoy antigüedades y mueblería).

En la calle Orereta: Macuso o *Makuxo* (hoy cristalería), Ugarte (hoy solar vacío), Bordondo (hoy sociedad Gure-Toki), Amulleta, así llamada porque antiguamente se hacían anzuelos (hoy sociedad gastronómica).

En la calle Magdalena: Adarraga (hoy tienda de efectos deportivos) y otra en los locales del comercio de Urkia (hoy venta de ropas).

En la calle María de Lezo: la de Markola (hoy boutique), la de Domingo Etxeberria frente a Esmaltería (hoy autoescuela), la de Urigoitia (hoy en su solar una casa nueva) y la de Elizondo (hoy peluquería).

En la calle Viteri: la de Derrior, junto a la parada de tranvías (hoy tienda de flores) y otra pequeña de sólo 2 o 3 cubas (hoy fotos Zarranz).

En la calle Vicente Elícegui: la de Lecuona (hoy casa nueva) y en la misma esquina (hoy tienda de ropa).

En la calle Zubiaurre del barrio de Casas Nuevas: la de Marcola, que era una bajera (hoy solar vacío). Esta estuvo durante un par de años en manos de los Inciarte, si bien la dejaron porque se filtraba agua durante las mareas.

En la Alameda de Gamón: la de José Antonio Berrondo (hoy bar Kupeltoki), la de Carrera (hoy bar Arkaitza) y la de Txikiardi (luego bar Alameda).

Frente a la ermita de la Magdalena estaba la suya, llamada Pontika, y otra más en el caserío Etxeberri del barrio de las Agustinas.

Respecto a la crisis posterior de las sidrerías, Gervasio Inciarte explica que la rentabilidad se redujo hasta hacer el trabajo inviable, lo que condujo al cierre de muchas de ellas.

Preguntado sobre la calidad de las sidras actuales, opina Gervasio que son excesivamente ácidas, muy distintas de las de su tiempo. Cree que ahora se usan aditivos químicos y sustancias artificiales que, a diferencia de entonces, desnaturalizan el producto.

