

Revista Euskal Euzia 1888

Tomo XIX

## LAS SIDRERÍAS DE SAN SEBASTIAN.

Há empezado la sidra nueva.

Las largas pipas cilíndricas, montadas sobre las carretillas casetas circulan por las calles de San Sebastián repartiendo su cargamento por doquier existe una sidrería.

Los caseros precediendo su yunta hablan y fantasean solos, repitiendo (sin haberla quizás leído jamás) la fábula de la *Lechera*, mientras que sus callosas manos aprietan en la faja los *chanpones* que les ha válido las *cargas* que quedan durmiendo allá en los profundos de las cubas urbanas.

Y por cierto que dicen las malas lenguas de esos *baserris* que este año la sidra será escasa. Pero ¡cuándo no se quejan los *baserris*! Añaden, sí, que será de excelente calidad, y esto ya es más grave, porque *buena y escasa* ha de traducirse por *cara* y muy *caral*!

¡Qué precios van á ver los *sagarduos* por esas cartelas y muestras en las puertas de las *sagardotegis*!

¡Qué adversos son los días de este mundo! ¡En fin, preciso será consolarse!

¿Quién no conoce las sidrerías? Yo, por mi parte, no he dejado de visitar centro tan típico de este país allá por los años en que vine á residir en él, y hoy quiero apuntar los recuerdos é impresiones que conservo de mi visita.

El lector que no conozca y quiera darse una completa idea de lo que son este género de lugares, encontrará imágenes muy parecidas consultando la colección de cuadros de Feniers que encuentre más á mano. Todo es semejante; incluso *cierto detalle único* que viene á ser como la firma del inmortal pintor flamenco.

Los que en Bruselas han tenido la curiosidad de visitar las taber-

nas subterráneas donde se bebe el *Faro*, los que en Alemania y Suiza hayan paladeado el Rhin más ó menos auténtico que se sirve en algunos *Ratz-Keller* podrán darse cuenta aproximada de las guipuzcoanas *sagardotegis*, sin que pretendamos por ejemplo compararlas por lo demás con *Ratz-Keller* como el lujosísimo proyectado en Hall endel-Saal.

Las *sagardotegis* ocupan en San Sebastián el sótano de alguna casa. Hasta hace pocos años, las sidrerías no habían invadido la parte nueva de la población, y se mantenían en la *parte vieja* de ella, lugar típico y genuino de esta clase de *donostiarras* establecimientos.

De su situación con respecto á los demás pisos de la casa en que están instaladas las sidrerías, se origina la terminación *eneko bia* que acompaña al nombre propio de cada local. Así tenemos, por ejemplo, *Soroa eneko bia*, es decir, los *bajos de la casa de Soroa*.

No hay que añadir si el lugar es por lo general oscuro y fresco. Escasa claridad filtrándose al través de las rejillas 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 componen ya un antiquísimo candil suspendido de negruzca viga, ya un humeante quinqué de petróleo con reflector metálico colgado por una escarpia en los pilares de la bodega.

En la penumbra, las grandes cubas del licor toman un aspecto fantástico y Pantagruélico.

En toda ocasión se advierte y adivina la vecindad del seno ó lugar destinado á sidrería merced al tufillo apetitoso que despide sobre las doradas ascuas la *sardiñ-zarra* escitadora de las fauces y embaucadora de tragos.

Una tortuosa, negra, y pendiente escalera de madera da acceso desde la calle al fondo de la bodega, cuyo ámbito se abarca fácilmente de una sola mirada.

Componen el mobiliario, á más de las múltiples, enormes y alineadas cubas llenas de sidra, varios escaños de madera relucientes por el uso, algunos bancos de mayor tamaño, una silla baja de madera y mimbre para la *echeko-andre*, vasos de cristal, las medidas de metal y el embudo de hoja de lata nadando en un barreño, y en otro barreño con brasas sobre un montón de cenizas la parrilla de asar pescados. En un rincón, bajo un lienzo húmedo y no siempre lejos de las uñas de algun gatazo de la vecindad, duermen entre terrones de

sal, limpios y aderezados para la parrilla, con la *sardiñ-zarra* la caba-  
lla y con el arenque el bonito.

La sidrería está abierta mientras hay sidra en las pipas. Una vez vacías... ¡hasta que se vuelvan a llenar! No hay por lo demás necesidad de avisarlo; sin anuncio y sin pregon los aficionados acuden sin retraso donde se empieza cualquier cuba. ¿Quién no conoce el espectáculo que entónces presenta la sidrería?

Hay *sagardotegi*s dentro y fuera del casco de la ciudad. Las hay también históricas, y algunas hubo cuyos nombres son apenas conocidos de esta generación, como Antzizuenea, Vaca (junto al toril), Amaikabiatzenea (de once dedos), Simon-diru-enea, Choena, Beltza-enea ó Gaztañaga-enea, Patrikera-aundi, Botika-eneko-bia, etc., etc.

No hace muchos años las más conocidas eran:

Ogeitabat-kupeleta (Pescadería).

Soroa-eneko-bia.

Gatztoki (junto á la subida del Castillo).

Barbara-enea (calle del Angel).

Heriz-eneko-bia (frente al muelle).

Korreoa-bia (calle Juan de Bilbao).

Kañoyetan (frente al parque de artillería).

Atocha-enea (Plaza de las Escuelas).

Monja-takua (calle del Angel).

Ama-Birjiña-pia (calle Embeltran).

Goenaga-enea (calle Mayor).

Gurruchaga-enea (calle 31 de Agosto), etc., etc.

De algun tiempo á esta parte empieza á haberlas muy concurridas del lado acá del Boulevard.

El público que acude á las sidrerías es muy variado, y más de un grave *¡¿maritarra* se ha solido escurrir por estos lugares... en busca del dorado zumo de la manzana.

En su mayoría, el público que frecuenta alegremente las *sagardotegi*, se compone de empleados de comercio, artesanos, marineros ó pescadores.

De las sidrerías han salido muchas de las canciones populares con que este país se distingue. Por ejemplo: las célebres y casi desaparecidas *arranzalias*.

Aun viven en la memoria Coco, Aroca, Cachuela, los célebres jocosos é históricos pescadores que en los malos tiempos solian elegir

domicilio en las sidrerías, en las que el que ménos solia absorber cien vasos de una sentada...

*Eskina* no era hace algunos años sino una sombra de lo que fueron aquellos.

El célebre *Vilinch*, el vate donostiarra, gustaba en sus mocedades de correr las sidrerías.

Cierto dia, la persona que me refiere el caso, al pasar por la calle de Pescadería oyó por entre las rejas de *Soroa-eneko-bia* una voz conocida que cantaba el precioso *Domingo Campana*; era *Vilinch*. Acertó á pasar por allí su amigo Ugartemendia, y como le oyera concluir la canción, le cantó á su vez:

Indaleziok

Dagon tokiyan

Arratoi-zarra

Diruri...

A lo que le contesta seguidamente el de abajo:

Arratoi-zarra

Eroriko dek

Tranpan jarri zak

Urdaya....

Estas improvisaciones eran constantes. Era costumbre, cuando el pueblo ceñia murallas, reunirse en dos bandos sastres y zapateros á la hora del toque de queda y recorrer cantando la ciudad. (Buena manera de guardar la queda).

En cuanto ambas partidas se encontraban entablábase entre ellas duelo cortés de chanzonetas y pullas, cantadas y versificadas por uno de los de la banda.

Las voces de los bajos de la ronda acompañaban y coreaban en sordina al canto del improvisador ó *bersolari*.

Muchas de estas canciones subsisten y es lástima que no se recojan oportunamente porque las hay lindísimas.

Entre sastres y zapateros mezclábase más de un músico. De este modo adquirieron celebridad Aldasoro, Alcallaga y últimamente *Sañtria*, aquel brillante oficial de miqueletes, desgraciadamente muerto durante la última guerra civil.

(1) Las creemos más propias para oídas que para escritas. (N. de la R. de la EUSKAL-ERRIA.)

Hoy la sidrería, como el tamboril, el frontón de pelota y tantas otras cosas de este país va modificando su existencia, hasta que concluya por desaparecer en medio de la insípida igualdad y monotonía a que todos los pueblos van amoldándose.

ADOLFO MORALES DE LOS RÍOS.

(De *El Eco de San Sebastián*.)

### Noticias bibliográficas y literarias.

El distinguido ingeniero industrial y Director de la Escuela de Artes y Oficios de esta Ciudad, D. Nicolás Bustinduy, ha publicado en nuestro apreciable colega local *El Eco*, con el título de *Guipúzcoa en la Exposición Universal de Barcelona de 1888*, una curiosa reseña, que ha coleccionado luego en folleto, del cual ha tenido la atención de dedicarnos un ejemplar, que agradecemos muy de veras.

Interesante es, y oportunísimo, el trabajo del Sr. Bustinduy, y en él se da exacta y circunstanciada cuenta de la parte que ha tomado Guipúzcoa en aquel gran concurso internacional, el primero de su clase que se celebra en España, y se revela, además, el adelantamiento que la industria y las artes alcanzan en nuestra provincia, merced a la laboriosidad y energía de sus hijos.

## IPUI BERRIYAK.

### Astoa eta Choriya.

Asto bat nagusiyak  
belardi batera,  
eraman zuben, egun  
batean jatera;  
gañera zizkan jarri  
nagusi prestubak,  
ogi koskor pilla bat  
ta arto burubak.

Astoak janatiya  
ugari zekarren,  
nai zubena jan, beste  
lanik etzeukarren;  
ainbesteraño zuben  
astuak gogoz jan,  
geiagó nai-ezikan  
lurrera zan etzan.

Choriyak ikusirik  
arto-ale asko,  
astuak nai-ezikan  
utziya zalako,  
esan zuten «askotan  
onela aukera,  
ez dek billatzen eta  
guazemak jatera.»

Joan ziran beriala;  
asi ziran jaten;  
baña astoak nola  
ikusten zituben,  
diyo «aguro biyak  
zuazte emendik,  
bestela ostikoka  
ilko zaitzitet nik.»  
Choriyak beriala

esan zuten «jauna:  
nola ikusi degun  
jateko au dana,  
iruriturik dala  
utziya nai-ezik,  
biyak etorri gera  
jatera, bai, pozik;  
bada ezpaldinbada  
nai guk au jatia,  
etzaigu ezer ere  
kostatzen joatia.»

Astoak arrazoya  
aitu gabetanik,  
asi-zan ostikoka  
biyak chetu hairik,  
baña-jo-bearrian  
ostikoz, choriya,  
ainbeste indar-ekin  
jo zuben arriya,  
aütsi zuben kañara,  
gañera iztarra,  
odol usturik iltzan  
asto gizacharra.

Au bera gertatzen da  
gizon batzuekin,  
berak ase nai dute  
besterenarekin;  
eta iñor beartzen  
bada berenakin,  
ordaintzen dute berak  
ostikurekin.

JOSÉ ARTOLA.

(1) Fábulas premiadas con un objeto de arte en los Juegos florales celebrados en esta Ciudad en 1886.