

■ Ohitura ugari errotu dira sagardotegien inguruan Euskal Herrian, eta Gabon gauean nahiz Urtezahar egunean Astigarraga, Hernani eta Donostian aldean egin ohi den sasoiko sagardoaren lehen probaketa da horietako bata. Horrekin batera, bakailaoa sagardotegietako jaki preziatua dela ere ezin ahaztu. ■

Txotx denboraldia baino lehenagoko usadioa

Sagardotegien inguruan errotutako ohitura bat bada Astigarraga, Hernani eta Donostia aldean. Usadioaren arabera, Gabon gauean eta Urtezahar egunean sasoiko sagardoaren estreinako probaketa egiten da herrietako sagardotegietan, oraindik txotxeko sasoia hasi ez bada ere. Lagun koadrilek egiten dute hori. Hau da, lagun koadrila bakoitza hiru bat sagardogitan ibiliko da bertako upeletan dagoen sagardoa dastatzeko, eta bakoitzean hiruzpalau basoka sagardo edaten dituzte. Jai giroan egiten da hori guztia. Iji eta aja, berrikeriari tartea egin eta sagardo tragoxka bat hartuz. Horrezaz gainera, sabela bapo betetzeko aukera ere izaten da. Sagardogileak berak jakirik prestatzea ohikoa ez den arren, koadrilek etxetik eramaten dituzte ogitartekoak, kaxuelak edo sardin zaharrak tortilan. Errito moduko bat da, urtero huts egin gabe egiten dena, alegia: Orotara, 40 edo 50 bat lagun biltzen dira sagardotegi bakoitzean.

Sagardotegiek iluntzeko zapiak aldera irekitzen dituzte ateak, eta gaueko bederaziak laurden gutxietan edo bederazietan itxi. Orduetgia zorrotza da, egun bereziak dira eta ezin izaten da denbora alferrik galdu. Gainera, gauak aurrera egin bai-

no lehen, eta berandutu aurretik, etxera joan nahi izaten dute denek, edo gehienek bederen. Etxean ere afari goxoa zain izaten dute eta.

Baina, nondik dator hain sustri sakonak dituen ohitura hau? Jose Miguel Bereziartuaren aburuz, ezin ziurta daiteke noiztik egiten den, baina bai nolaz hasi zen. Azken ehun urteotan bizirik dagoen ohitura dela argitu digu berak; eta gaur egun jai giroko ohiturari eusteko asmoz egiten bada ere, garai batean sagardogileak sagardozalearekin zituen zorrak kitatzeko egiten zen.

«Sagardogileak sagarra auzoko baserritarri erosi ohi zion, eta hemen betidanik finkatutako ohitura da urtea amaitu aurretik zor guztiak ordaintzea. Horrenbestez, sagardozalea Eguberri egunaren bezperan sagardotegira hurreratzen zen sagardogileak ordaindu behar zion dirua jasotzeko», adierazi digu berak. Gainera, ordurako sagardoa egina zuen sagardogileak eta, bide batez, sagardoa dastatzen zuten han bildutakoek. Hala ere, «sagardoaren probaketa bakarrik baino lagunartean egitea hobe dela pentsatu izan da betidanik eta, horregatik, herriko lagun taldea elkartzeko zen sagarzialearekin batera».



Sagardotegien inguruan ohitura anitz errotu da. A. GILLEN

Bakailaoa, sagardotegietako gutizia

Sagardoa da sagardotegiko erregea, eta bakailaoa bertako printzeetako bat. Txotx garaian bakailaoa eskaintzen ez duen sagardotegirik ez da Euskal Herri osoan, ia bekaturia baita hori.

Bakailaoa frijituta, tortilan, saltsan, pil-pilean edo beste edozein erataria prestatuta eskaintzen dute sagardotegiek; eta nahi beste jan daiteke, edo bestela, gure poltsikoak duen gaitasunaren arabera. Jose Ramon Iriarte Udana Gazdunak enpre-

sakoak zehaztu digunez, sagardotegi bakoitzean batez beste 3.000 kilo bakailao kontsumitzen da txotx denboraldian. Hala ere, egongo dira hori baino gehiago edo gutxiago kontsumitzen dutenak ere.

Bakailaoa lau eratan erosteko eskaera egiten dute sagardotegiek. Batetik, bakailao solomoak eramaten dituzte. Bakailao xerra ere bai; hau hezurgabea, azaldu-na eta tamaina desberdinekoa izan daiteke. Iriarteren arabera,

kilo erdi edo 700 gramo inguruko xerrak eskatzen dituzte. Bakailaoa era askotan prestatzeko erabiltzen da, hala nola, pil-pilean. Bakailao xehetua ere eskatzen dute, batik bat tortilan egiteko, eta azkenik, bakailao osoa.

Iriarterek azaldu digunez, Udana Gazduna enpresak kanpoko uretan harrapatutako bakailaoa saltzen du: Islandia eta Feroe Iretako uretan harrapatutakoa, alegia. Horrez gainera, «kalitate ezin hobekoa» dela gehitu digu.

Egunkaria
IRAGARKIAK
☎
(943) 300 222

LARRETA SAGARDOTEGIA

Haragia eraman daiteke
Eseri daiteke
65 21 27 tel.
Pernando Amezketarra enparantza
AMEZKETA

BEREZITASUNAK:
BAKILAO FRIJITUA
TXULETAK
ANTXUMEA BURDUNTZIAN.
Elbarrena auzoa
(Marie Brizard-en parean)
Tel.: (943) 69 02 64 - ZIZURKIL

SAGARDOTEGIA
SATXOTA


OTATZA SAGARDOTEGIA

OTATZA BASERRIA Tel.: 80 17 57 ZERAIN

Txotx garaian egunero irekita, astelehenak ezik.
Enkarguzko bazkariak.
Urtean zehar, ostiral eta larunbatetan zabalik


Txertakadi Sagardotegia
Urtesabel auzoa - Tel.: 161359 - 884798 - ZALDIBIA

ZALBIDE SAGARDOTEGIA
URTE OSOAN IREKITA
Jose Martin Garmendia
☎ 65 21 76 ABALTZISKETA



UDANA, Gazidurak

● Hautazko bakailaoa. Laboraketa eta banaketa
● Faroe-Islandia e.a. ko bakailaoa
● Sagardotegientzat prezio bereziak egiten ditugu

LANTEGIA:
Arretxe gaina.
Belasko eraikina, 36
Tel.: (943) 62 48 22
Faxa: (943) 62 96 76
IRUN