Astiro-astiro ezagutuz

Sagardo botilen %10-15 inguru Euskal Herritik kanpo saltzen dira, Espainian batez ere ■ Euskal etxeak eta euskal sukaldaritza lantzen duten jatetxeak dira bezero nagusiak

SEI milioi botila betetzen dira urtero sagardoz Euskal Herrian, gutxi gorabehera. Horietatik 600.000 inguru (%10-15) Euskal Herritik kanpo saltzen dira, Espainian normalean. Gure herritik kanpo, ordea, apenas dagoen sagardo garratza edateko ohitura, eta dagoen gutxia euskal etxeetan eta orain zabaltzen hasi diren sagardotegietan sortu da. Hala azaldu du Pedro Aranburu Madrilgo Euskal Etxeko idazkariak. «Madrilgo Euskal Etxean gero eta gehiago kontsumitzen da sagardoa, baina, hala ere, ohitura handirik ez dago. Sagardoa ez da ezagu*na oraindik*».

Euskal etxeetara joaten diren euskal herritarrek edaten dute gehienbat sagardoa. Sarri askotan, sagardoaren gaineko jakingarriak ahoz zabaltzen dira. «Euskal herritarrak ez diren bezeroek ez dute sagardoaren berri. Asturiasko sagardo gozoa Euskal Herrikoa baino ezagunagoa da Madrilen. Normalean, Euskal Etxera etorri eta bertoko norbaitek sagardoa hartzera gonbidatzen badu, orduan animatzen da jendea edatera. Bultzadatxo baten beharra dagoela dirudi», dio Aranburuk.

Pedro Aranburu: «Euskal herritarrak ez diren bezeroek ez dute sagardoaren berri. Asturiasko sagardo gozoa Euskal Herrikoa baino ezagunagoa da Madrilen»

ARTXIBOKOA

••• Pintxoak eta sagardoa dastatzen, Kataluniako taberna batean.

Gehienbat euskal herritarrek edaten dute sagardoa hemendik kanpora, Pedro Aranburuk dioenez. Hala ere, asturiarrek ere badute sagardo gozoa eta baita garratza ere edateko ohitura. «Atzerritarrek ez dute sagardoaren berri. Bestela, hemengo norbaitek azalduta datorren jendeak probatu egiten du. Txakolinarekin gertatzen den legez gertatzen da sagardoarekin ere. 'Zer da txakolina?', galddetu eta ardo gaztea dela esaten diezu, Euskal Herrikoa, eta orduan animatu egiten dira. Sagardoarekin berdin».

■ Ohiturak eta ohiturak

Bartzelonan ere bada Euskal Etxea, eta hemengo sagardoa saltzen dute han. Iñaki Garmendiak hango ohiturak kontatu dizkigu. «Jendeak pintxoekin batera edaten du sagardoa batez ere, eta eskaera gehiena Euskal Herritik iritsitako bezeroak egiten du. Pintxoekin batera hartzen da batik bat. Hala ere, ez dago ohitura handirik, ardoa eta txakolina gehiago edaten da», azaldu du Iñakik. Madrilen, aldiz, txakolina eta sagardoa ezezagunak dira biak, ardoa nagusi den arren.

Bartzelonan ez bezala, Madrilen otorduekin batera edaten du jendeak sagardoa. «Gero eta sagardotegi gehiago ari dira zabaltzen Madrilen, perretxikoak hazten diren legez. Menuarekin batera edaten da sagardoa, eta jatetxe horiei esker ari da egiten ezaguna gure edaria», dio Pedrok. Euskal Etxe gehienetan ematen dute bazkaltzen edo afaltzen. Menuarekin bat, sagardoa, txakolina edo ardoa eskaintzen dute. Hala ere, ardoa nagusi hor ere. Euskal Herriko sukaldaritzari lotuta etorri da beti sagardoa, baina «Arabako Errioxako ardoak da euskal erreferentzia hemen», dio Pedrok.

■ «Beste edariak baino garestiagoa»

Sagardoa ezagutarazteko kanpainarik ez duela ezagutzen esan du Pedro Aranburuk: «Madrilen 4 milioi lagun bizi dira, era guztietako jendea da, eta sagardoa orokorrean garestia da oso. Hemen 600-700 pezeta inguru ordaintzen dugu botila (32-36 libera inguru). Txikiteorako garestia da hori, beste edari batzuekin konparatuz gero».

Garaiaren eta gunearen arabera bada ere, badirudi Bartzelonako Euskal Etxean Madrilgoan baino sagardo gehiago saltzen edo edaten dela. Bartzelonako Euskal Etxean, ostiralean hasi eta asteburuan zehar 30 bat botila sagardo inguru edaten dituzte. Madrilgo Txokoan (Euskal Etxeak duen tabernatxoan), berriz, lau edo bost botila kaxa hilabetean, 60 botila inguru.

■ Ane Sarasketa ■