

Bestelakoa badirudi ere, sagardotegien *booma* maila txikiko fenomenoa dela dio egileak. Sagardoa Euskal Herriko ondare ekonomiko eta kulturalaren zatitzat hartzen bada, dagokion zabalkundea ahalbidetu behar zaiola uste du, gure mugen barruan zein kanpoan

Sagardoa ez da elementu folkloriko hutsa

ANTXON AGUIRRE SORONDO
IDAZLEA ETA IKERLEA
LA SIDRA-SAGARDOA LIBURUAREN EGILEA



Euskal Herriko kultura gastronomikoaren edari enblematikoa den sagardoa sagar-zumoaren hartziduraren ondorioz sortzen da, alde zuzeneko sagar mikatz, gozo eta garrazen mota desberdinen konbinazioaren bidez lortutakoa.

Euskal historian sagarrondoan laborantzari buruzko lehen dokumentua IX. mendekoa dugu, eta Gipuzkoako sagardogintza, aldiz, 1351. urtetik aurrera dago egiaztatuta, nahiz eta argi dagoen *dezente aurretik hasitakoa zela*.

Nahiz eta azken hamarkadetan gure gustuei dagokionez bilakera aipagarria gertatu den merkaturko edari-eskaintza ugaltzearen ondorioz, uste dut inork ere ez duela zalantzan jartzen oraindik ere gure ondarearen zati garrantzitsua eta euskaldunaren dietaren ezinbesteko elementua denik.

Sagardoak kontsumo-gizartearen garai batean izandako nagusitasuna –konkurrentzia oso txikia zenean edo ez zegoenean, eta elkarte landatarrak oinarritzko produktuez autarkikoki hornitzen zirenean, alegia– berriro izango ez badu ere, eta nahiz eta praktikari dagokionez ia ezinezkoa dirudien duela hirurogei urte galdu-tako lekua berreskuratzea, ahaleginak egin behar ditugu hala eta guztiz ere, sagardoa gure ondareko ezaugarri gutxi-asko folklorikoen artean zokoratuta gera ez dadin, erro-errotik errespetatzen ditugun arren gehienetan interes handiegirik gabe lantzen ditugun ezaugarri horien artean, hain zuzen ere.

Lehen puntuari dagokionez, duela zenbait hamarkada arte baserriar askok sagardoa familiaren kontsumorako egiten zutela gogorarazi behar dugu, nahiz eta herri guztietan sagardotegiak bazeuden, eta gizonak bertara joaten ziren dastatzera. Euskal taberna zahar hauek lehen elkarte herrikoien aurretikoak ziren, Donostian XIX. mendearen erdialdetik aurrera sagardotegiak ordezkatu zituztenak, azken hauek gainbeheran baitzeuden ardo hedatu eta sagar-laborea pixkanaka gutxitu zenetik. Dena den, sagardotegiak jendearen topagune nagusia izaten jarraitu zuen gure mendek urteetan nahiko aurrera egin arte.

Sagardoak Euskal Herrian duen eremu geografikoak Gipuzkoa, Bizkaia eta Iparraldea, Arabako iparraldea eta Nafarroako iparmendebaldea barne hartzen ditu (gainerako gunee-tan ardo-tradizioa da nagusi). Sagastiak klima atlantikoaren hezeetan aurki ditzakegu soilik, izan ere klima hori oso egokia baita fruta-mota horretarako.

Sagardoaren kontsumoa eta sagardotegien fenomenoak Gipuzkoako herrialdera eta neurri txikiagoan Bizkaia mugatuta gertatu da, eta gainerako euskal lurraldeetan duen presentzia ia marjinala dela esan daiteke.

Hogeita hamarrek hamarkadaren amaieratik hasita eta hirurogeiko hamarkadaren hasiera arte, etxeko kontsumoak eta sagardotegietakoak erabateko gainbehera izan zuen, eta hainbat sagardotegik itxi beharra izan zuten. Sagastien zahartzearekin eta ondoriozko produktioaren ordura arte ezagutu gabeko gutxiengoetarako jaitzaldiarekin, hainbat lur beste laborantzatarako erabili ziren. Laurogeiko hamarkadan baino ez zituzten berri martxan jarri erakunde publikoek beren sustapen-planak –1933 eta 1936 artean Foru Aldundiak duro bat ordaintzen zuen aldaska bakoitzeko–, eta horren emaitzak gaur egun ikusten hasi dira. Dena den, nahiz eta sagardo-industriak susperraldi nabarmena izan duen azken hamar urteotan eta sagardotegiek gora egin duten, gaur egun oraindik ere edariaren elaborazioan erabilitako fruitaren zati handi bat bertakoak ez diren beste tokietatik datorrela gogorarazi behar da.

Sagardotegi zahartuetako (Uru-mea ibaiaren arkoak batez ere, nahiz eta Gipuzkoako beste hainbat herri antzeko establezimenduak ere badituzten) sagardoa kupeletatik zuzenean dastatzea, bakailao-tortilla, haragi-txuletoia eta gazta eta intxaurrekin batera, Gipuzkoako neguko hilabeteetako puntu erakargarri aipagarria da. Era berean, Gipuzkoa eta Bizkaiko elkarte gastronomikoen sagardoaren kontsumoa urte osoan zehar sustatzen dute, botilaratutako sagardo-erreserbei esker posible baita. Baina datu hauek ez dute errealitatea ezkutatu behar: lehenik ardoak eta ondoren garagardoak eta beste hainbat edari freskagarrik sagardoa baztertu egin dute euskal kontsumoaren zailtasunari dagokionez, bai eta sagardoak erro-erroko ezarpena izan zuen landa-zonetan ere.

Baserritar askok beren sagasti propioa eduki eta beren sagardoa eta auzokideena egiten zuteneko garai hura urrun dagoenaz jabetuta, eta gaur egungo sagardotegien “booma” maila txikiko fenomeno dela onartuz, (urtarokoa eta neurri handi batean modak markatutakoa) sagardoa Euskal Herriko ondare ekonomiko eta kulturalaren zatitzat aintzat hartu behar dugu, eta horrenbestez dagokion zabalkundea ahalbidetu, gure mugen barruan zein kanpoan.

Praktikan ezinezkoa dirudi duela 60 urte galdu-tako lekua berreskuratzea