

**E**z daki gutxi Imanol Larretxe-ak sagardoaz, sagarren inguru-marian hazi, hezi eta bizi izan baita; horrez gain bospasei urtetan Hernaniko Sagardoaren Kofradiako presidente izan zen.

Hernaniarrak ondo ezagutzen ditu sagardogileak eta lehengo eta oraingoak berdintsuak direla irizten du: “nahiz eta biltzen direnean harreman onak izan, sagardogile bakoitzak bere amarruak ditu eta ez ditu nolnahi horien berri ematen”.

Imanolen aitona baserrian, Maldaburu, beti sagardoa egin izan zen: “oraindik ere hormak han daude Santiagomendira iritsi baino lehen baitzegoen baserria, Astigarragan. Aitona sagardogile eta edale amorratua zen. Garai hartan sagardoa auzolanean egiten zen eta dolarearen jabe izateak baserriaren aberastasuna adierazten zuen” dio. Dolarera sagarrak bota eta pentsa moduko batekin ahalik eta zuku gehien atereaz egiten zen garai batean sagardoa. Xehatetik sobratzen zen patza, aldiz, abereei jaten emateko erabiltzen zen. Imanolek gogoan du herrikide batek besteari behin zirika esandakoa: “Hi, Aranburu baserriko behiak Alberro sagardotegiko patzarekin mozkortu egin omen dituk”. Eta besteak bueltan: “Mozkortu? Patza lehora baino lehorragoa zen eta!”.

### Dotea

Sagardoaren inguruko hiztegia ez da murrizta. Horietariko bat pitarra da; urarekin nahastuta egindako sagardoa. Baina aldea dago ura dolarera bota, edota sagardoa atera eta gero urarekin nahastearen artean. “Askoz hobeagoa da lehen joerako pitarra” irizten dio hernaniarrak.

Imanolek hamaika gertaera gogoratzen ditu, esaterako duela mende pare bat inguru urnietar emakume batekin ezkondu zen hernaniarrak bikoteari emaniko oparia: “dote gisa kupel bat luzatu zion. Halere bal-

# Sagardoaren iragana eta oraina

Donostiako Gaztelupeko “sagardoaren goxua” dastatzen ari zela hautsi zitzaion basua hari. Beraz urtetan atzera egin eta garai bateko ohitura eta pasadizoz jantzi gara

dintza bat ere bazuen erregalu hark, senarra hiltzen zenean kupelak bere herrira itzuli behar zuela”.

Egun Hernaniko alde zaharrean tabernak nagusi badira ere garai batean sagardotegiz josita zeuden. Imanolen aburuz “erdigunean, duela 60

urte inguru, hamabost bat sagardotegi zeuden eta inguruko baserrietan ere mordoska ederra. Baserrietan askok beraientzat soilik egiten zuten, baina baziren saltzen zituztenak ere nahiz eta orduan ez zen gaur adina produzitzen”.



## Ardoa mahaira

Halere, sagardoaren kontsumoa nagusi izan arren une batean ardoak aurrea hartu zion. "Gure etxean ospakizun bereziren bat zenean soilik edaten zen ardoa. Mutiko koskorra nintzela amonak, 'Imanol, joan adi Roken tabernara eta ekar ezak botila bat ardo'. Hori, etxean, ezohikoa zen oso".

Imanolen aburuz, sagardoa alboratu eta ardoa kontsumitzen hasteko arrazoiatariko bat nekazal munduak izan ei zuen. "Orduan ez ziren pertsona gutxi landa eta mendian lan egiten zutenak eta sagardoak ahuldu eta lan egiteko gogoia kentzen zuenekoia zabaldu zen. Beraz, gorputzak gauza biziagoa eskatzen zuenez, ardoa, pizgarri zela argu-

diatuz kontsumoa igo ahala sagardoa beherantz egiten hasi zen duela 60 bat urte".

Beraz, pixkanaka sagardotegi askok sagardoa egiteri utzi eta asko itxi egin zirenez, baserri batzuk soilik jarraitu zuten produzitzen.

Halere zale batzuk ere eutsi zioten sagardotegietara joateari. "Galdaketan lan egiten zutenak adibidez -gogoratzen du Imanolek- arratsaldean irten eta afari-merienda egiten zuten sagardotegiren batean. Orduan ez zen egungo bakailao-tortilla eta txuletarik izaten, sardina-zaharra edo bakailao baizik. Su-gainean berotu eta sagardo trago batzuekin batera egiten zuten otordua".

### Txotx!

Sagardotegiak indarrean zeudenean donostiar gizaseme asko sagardoa edatera hurbiltzen ziren Hernanira tranbian. "Gerra aurretik ere Donostiako elkarte gastronomiko bakoitze-ko ordezkari batek sagardo probaketa egiteko ohitura zegoen. Sagardotegiko etxeoandreak legatza edo katu-arraina saltsan prestatutakoa jan eta urte guztirako sagardo botila eskaria adosten zuten. Sagardotegiko nagusiak ez zion inori tanta bakar bat bera ere upel hartatik edaten uzten inori".

Laurogeiko hamarkadan sagardotegien suspertzea eman zen sagardogile batzuk eginiko apustuaren ondorioz. Boom-aren oihartzunpean sagardotegiak ugaritzen joan dira.

### Horixka

Ekimen orok bere errituak ditu. Garai batean okela eta ogia ematen zen sagardotegira. Egun ez. "Lehen koardrilakook bakailaoa eta arraina saltsan ematen genuen, baita ogia ere. Gero, txuletaren ostean, amaitzeko gazta jaten genuen. Intxaurrak eta

menbriloaren ohitura geroztikakoa da" eransten du Imanolek.

Beretzat ez dago postre aproposik sagardoarekin jateko: "akaso sagar-

errea. Menbriloak eta intxaurrek ahoan gozo gustua uzten dute, sagardoren zaporea jan edo desagerraraziz". Sagardotegietan askok, zutik jan eta edateko ohitura dute, eta ez da gaur goizekoa erritu hori. Edan, berriz, gutxi eta maiz

egin behar ei da: "neurrian, alegia -dio Imanolek- trago koskorrak eginenez. Sagardoa zipotzetik irten eta basoko aparra desagertu orduko edan behar da". Zukuaren koloreak ere badi garrantzirik: "nire aita zenak zion bezala, lasto zaharraren kolorea behar du izan, horixka, alegia".

Imanol poztuko litzateke sagardoak gurean Asturiasen duen garrantzia izango balu: "haiek gu baino aurreratuagoak daude, hemen ez bezala sagardoa sentitzeaz gain oso berea baitute". Hernaniarrantzat egungo sagardokak berdintsuak direla uste du. "Nire aitona egungo sagardoa edango balu, 'emakume-sagardoa' litzatekeela esango luke, sagardo garratzagora ohituta baitzeuden. Garai bateko sagardoa mahasti berekoa sagarrekin egin arren, sagar mota ezberdinen artean nahasketa egiten zenez, kupel batetik besterako sagardoaren artean alde zegoen. Egungoen artean ez dago apenas alde handirik".

Sagardo Kofradiako presidente ohia ez da "altzairuzko" kupelen oso lagun, "nahiz eta higienean aurrerapena izan. Egurrak ere sagardoaren gustuan zeresan daukanez, upelek gerezi eta haritz enborrez eginak behar dute izan".

Sagardotegi denboraldia hasi berria bada ere, garai batean bezala, Aste Santuarekin batera txotxari agur esango diogunez zuku gozoaz gozatzeko aukerarik ez galdu. ■



**"Laurogeiko hamarkadan sagardotegien suspertzea eman zen. Sagardogile batzuk apustua egin eta boom-aren ondorioz sagardotegiak ugaritzen joan dira"**

