

[Berria.info](#) » [Papereko Edizioa](#) » [Plaza](#)

2013-04-27

ELIKADURA. HAZKURRI KONTUAK

# Sagardoa: bat, bera, bakarra

EDORTA AGIRRE

Euskal Sukaldaritza berriaren sortzaileetako bat jendea izan zen: herritar xumeak ostatuan bazuen merke jateko aukera eta restaurant handiosean garesti jateko aukera, baina bietan gauza berdintsuak. Herritarrek sukaldariari «bestelako zerbait», «zer edo zer berria» eskatu zion eta profesionalak, animaturik, obeditu. 68ko maiatza zen, Europa zaharminduko ate-leihoak zabaltzeko garai higienikoa. Hortik sartu ziren hainbat alorretako aire-bultzada freskoak: Ez dok Amairu, kanta berria, ikastolaren bultzada itzela, eskultura, pintura eta literatura (idatzizkoa eta ahozkoa: bertsolaritza, poesia) molde berriak, euskara suspertzeko beharra (euskara batua), euskal unibertsitatearen premiaren pertzepzioa, adina = agintaritza ekuazioaren gainbehera, denbora eta ongi bizitzea diruaren ginetik balioestea, etc.

Sudurrak pittin bat altxaturik, badirudi katarsi aroa hortxe dugula, ostera. Sozio-ekonomia, politika, ekologia... eta sagardogintza, nola ez.

Judeo-kristautasunak eraginik, agian, sagardoak —jainkoak eta ezkontideak bezala— bakarra izan behar zuela sinetsi dugun arren, baliteke polikultiboan hasteko garaiak hauek izatea. Sagardo guztia ipar-izar bakar baten arabera egin orde, eredu gehiago hartuta.

«Ardo ona da gerezi kolorekoa, 12 gradukoa, arina, fruta beltzen aromaduna...». Horrelako dogmak ematea ez dela bidezko esango digute. Badirela ardo zuriak eta beltzak, arinak eta serioak, lasaiak eta apartsuak, etab.

Benetan sinetsiko dugu aurrerantzean ere sagardo on bakar hori-berde kolorekoa, 6,5º, txinparta ertain eta gainerako ezaugarri topiko horiek dituen dela?

Nori gustatzen zaio sagardo hori? Uda minean edo negu gorrian? Arrain frijitua, arkume errea edo postrearekin edateko? Goizean edo ilunabarrean? Zein sagar motaz egina? Gazi-gozoa, garratz-gazia, mikatz-gozoa...? Gorputz sendokoa edo arin-arina? Sagardo klase guztiak berdin-berdin sartzen zaizkigu noiznahi denoi? Denek prezio bera izan behar al dute?

Gure ustez, sagardogileak lanbidez hobeki jantzi (gehiago ikasi), zientzia eta teknikez baliatu, bezeroari galdetu, mundura begiratu eta, hitz batez, kultura tradizionala baztertu gabe, sagardo molde bat baino gehiago, jatorri eta transformazio zintzokoak, kalitate gastronomiko eta nutritibo onekoak... egiteko garai aproposa dugu hauex.

«Gaurko babak mahaian daude. Biharkoak ekarri beharko» (zioen amona Damianak).

## Albisterik...

IRAKURRIENAK

Bozkatuenak

Bidalienak

- 1 Ligak San Mamesen egin dio ihes Athletici
- 2 Israelen bigarren erasoaren ondoren, zerbait egiteko eskatu diote Siriak eta Liga Arabiarrek NBERi
- 3 Gaur jarriko da Urkullu alderdi eta erakundeekin harremanetan, bilera erronda prestatzeko
- 4 Langabezia jaitsi egin da apirilean, baina iaz baino 28.260 langabe gehiago daude
- 5 Israelen bigarren erasoaren ondoren, zerbait egiteko eskatu diote Siriak eta Liga Arabiarrek NBERi