

Sagardogintza, bere jatorriaren bila

Sagardoa egiteko tresna zaharrak bildu dituzte Astigarragan, halako batez museoa eraikitzeko

Astigarraga herria zerbaitegatik ezaguna bada bertan egiten den sagardogatik da. Baina puri-purian dagoen industria horrek badu zaindu beharreko alderdi bat, bere historia, alegia. Mendeetan zehar erabili izan diren tresna eta tramankuluak hondatzen ari ziren baserrietako zokoetan eta, horri aurre egin nahian, Astigarragako Udalak horiek bildu eta erakusketa interesgarri bat prestatu du.

ASTIGARRAGA

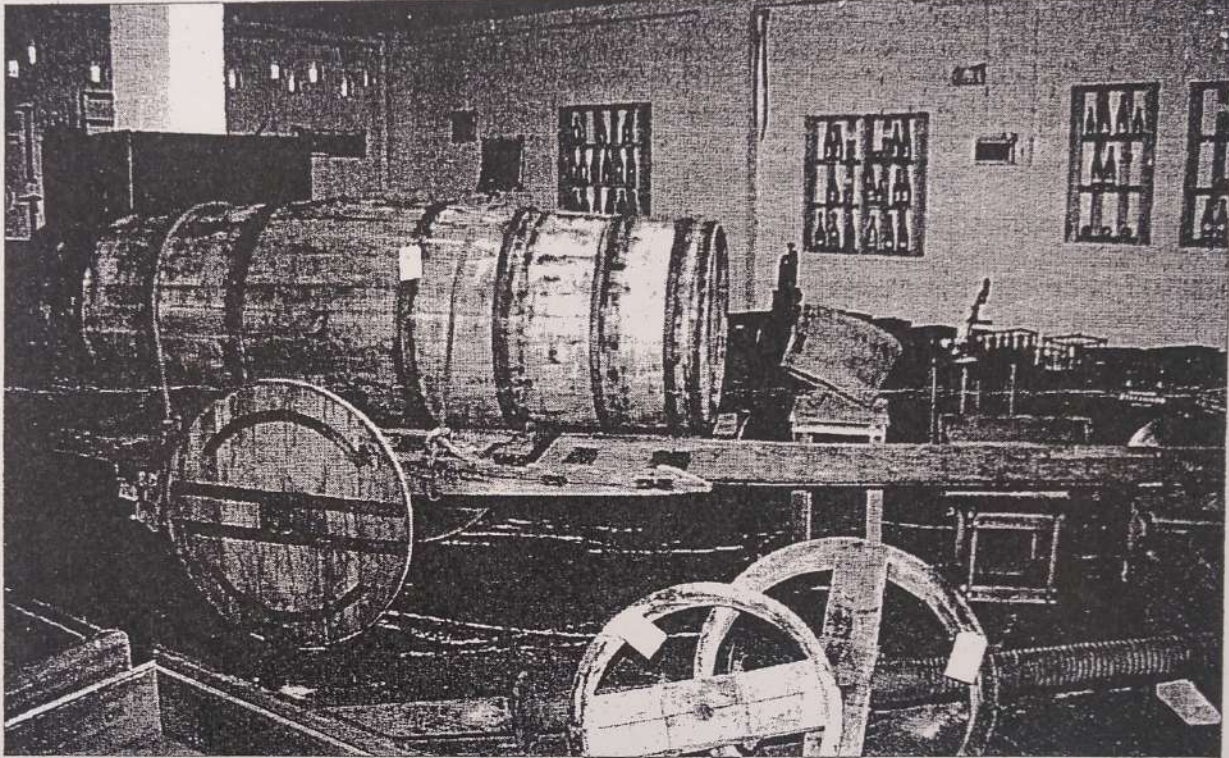
Larunbatean arratsaldeko ordu batean zabaldu zen erakusketa bi helburu ditu, antolatzaileen esanean. Alde batetik, sagardogintzaren historiaren zati garrantzitsu hau jasaten ari zen hondamendia gelditzea eta, bestetik, jendartean nolabaiteko sentsibilitatea sortzea.

Horretarako, etnologo baten laguntzarekin, tresna eta lanabesak biltzeari ekin diote, baserrietako ganbarak eta ikuilua: miazuz, izan ere, sagardoa zen Euskal Herriari gerra aurretik edaten zen ia edari bakarra eta horrek bere ondorioak utzi ditu. Aipagarria da, zentzu honetan, tresna gehienak sagardogintzaren bano gehiago herriko baserrietan bildu dituztela.

Tresneria guztia katalogatu ondoren, ehun pieza baino gehiago dituen erakusketa zabaldu prestatu dute Apeztegi plazako areto batean, herritarrek sagardoaren prozesuaren nondik norakoak ezagutu ditzaten.

Erakusketa arlo desberdinak ditu, bakoitzean ekoizpen prozesuaren atal desberdinak zehazten direlarik, bilketa lanetik hasi eta botilartzeraino. Horrela, erakusketara inguratzen denak sagarra biltzeko sare edo saskiak aurkituko ditu, karga bakoitza neurtzeko otarrak, fruitua txikitzeko matxakak—eskuzko pisoiak eta mekanikoak—, tolaean zabaltzeko eskuaire eta palak, kupelak egiteko erremintak eta prentsatu ondoren lortzen den zukuaren biltzeko tina eta kupel desberdinak.

Azken horien artean deigarrie-



Erakusketako piezarik deigarriena etxez etxe sagardoa banatzeko erabiltzen zen karreto-barrika da.

na etxez etxe sagardoa banatzeko erabiltzen zen karreto-barrika da, hiru metroko luzera eta metro bateko diametroa baititu. Erakusketan, gainera, gurdi eta guzti ikus daiteke.

Bilduma osatzen duten tresnak botilartzearekin zerkusua dute, hala nola kortexoa ipintzeko tramankuluak, botilak garbitzeko makinak eta, nola ez, botila klase desberdinak.

Alemanian bezala

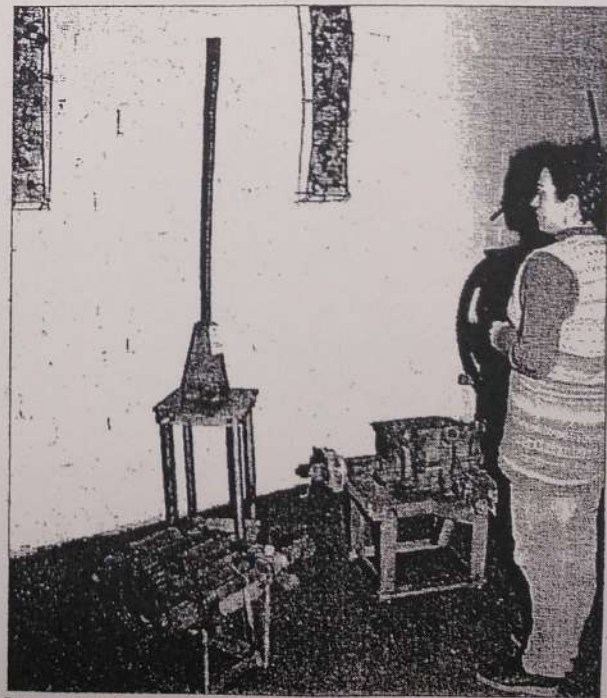
Tresneriaz gain, sagardogintzari buruzko hainbat liburu, postal eta gida bildu dira, ez Euskal Herrikoak bakarrik, baita Asturias, Alemania eta Normandiakoak ere. Postal horietako batzuetan Alemanian sagardoa egiteko erabiltzen zen sistema ikus daiteke eta oso deigarria da Euskal Herrikoarekin duen parekotasun handia.

Erakusketa larunbatean zabaldu zen, sagardo eta txorixo dastaketarekin, eta urtarrilaren azken egunera arte egongo da irekita, arratsaldeko 6etatik 8.30era lanegunetan, eta larunbat eta jaingu-

netan goizeko 11etatik ordu bietara eta arratsaldeko 5etatik 8.30era.

Bilduma, hala ere, Astigarragako Udalak dituen proiektuen lehen urratsa besterik ez da, etorkizunean museo egonkorra eraikitzeko asmoa baitu, erakusketa honetako fondoekin eta hemendik aurrera biltzen dituenekin. Horregatik, antolatzaileek dei egin diete sagardogintzako tresnak dituzten guztiei Astigarragako Udalarekin harremanetan jar daitezten eta beren tresnak eskaini ditzaten. Udalak garbi utzi nahi du tresneria uzten duenak ez duela jabetza galduko. Gainera, etxe askotan estalperik gabe dauden kupelak leku itxian gordetzeko aukera eskaintzen dute.

Museoarekin batera, Udalak sagardo-etxea eraikitzeko asmoa du, sagardogile elkartearekin batera, sektoreak dituen gabeziak osatzeko. Bertan, laboratorioak prestatuko dira, arbola eta fruituak aztertzeko, baita bulegoak ere, sektoreak dituen beharrei behar bezala erantzuteko, den-dena sagardoaren fama zabaltzeko.



Sagarrak biltzeko sare edo saskiak.