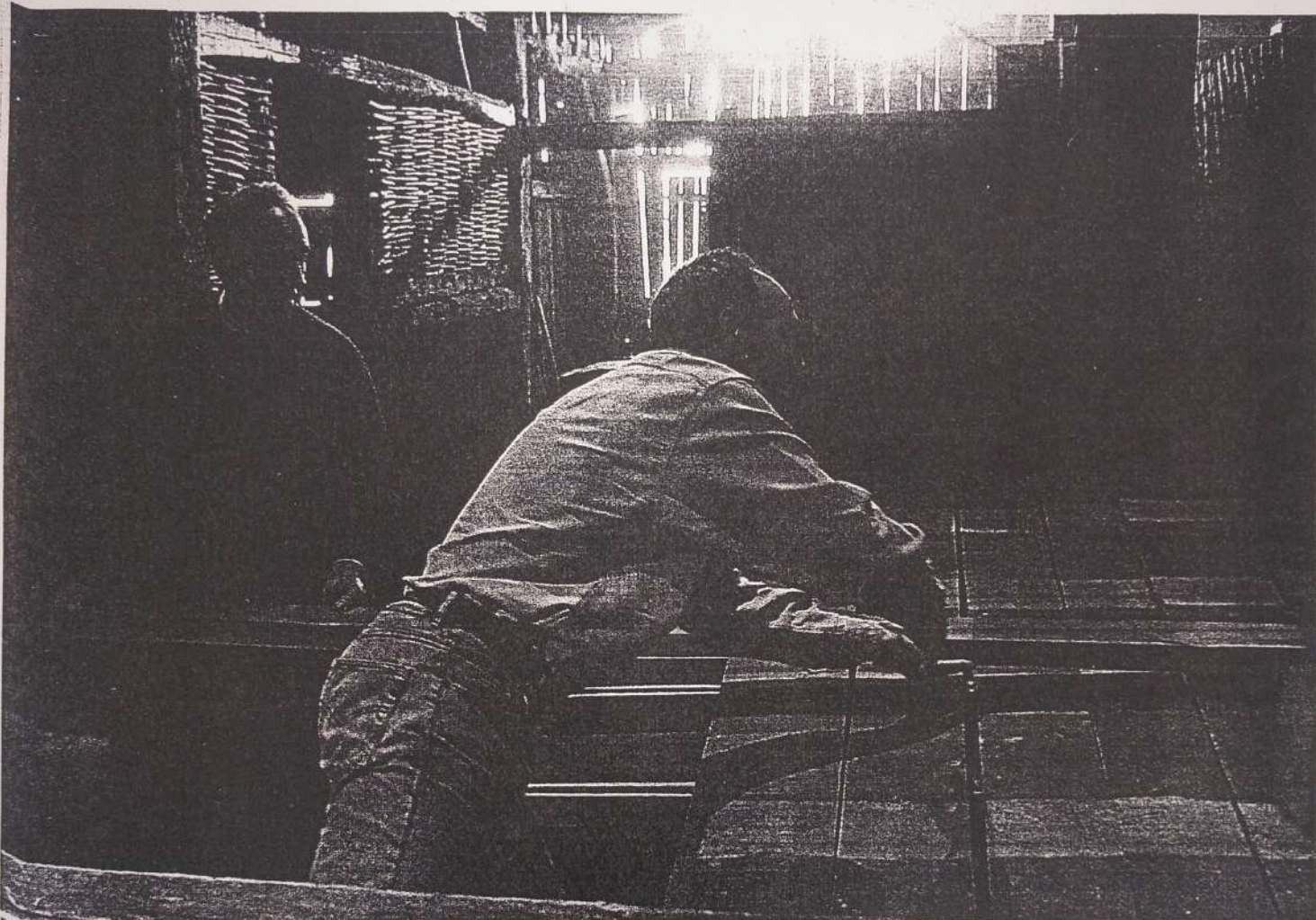


sagardoa historia

Sagardoa, Euskal Herriko edari tradizionala?



DOLARE zaharretan lana nola egiten zuten erakutsi zuten Igartubeiti sagardotegian. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

Sagardoa beti jo izan da gure kulturako edari tradizionaltzat. Sagardoaren jatorriari buruz teoria asko egin dira; baina, kontuak kontu, Euskal Herriko baserri gehienetan aurki genitzakeen dolareak orain urte batzuk

⊕ Sagardoa, berez Euskal Herriko edari tradizionaltzat jotzen dugu gutariko askok. Eta gipuzkoarrek, are gehiago. Nor ez da joan kanpotik bisitan etorritako lagunekin sagardotegi batera afaltzera? Gure ohituren isla baten moduan ikusi izan



OSIÑAGA AUZOA - Tel.: 943 55 68 94
HERNANI

OTSUA-ENEA

TOLARE - SAGARDOTEGIA

— Simon Etxeberria —

▼ Sagardoa
botllan salgai
urte osoan



dugu beti sagardoa, eta hala transmititzen saiatzen gara.

Baina sagardoa Euskal Herriko edari tradizionala izan arren, ez dago datu zehatzik bere jatorriari buruz. Teoria andana sortu izan da gai honen inguruan. Batzuek diotenez, sagar landarea Afrikatik sartu zen Euskal Herrira, arabiarrek ekarri zigutela diotenak ere badira. Eta, nola ez, erromatarrak sagardogileak zirela diotenak ere bai. Euskaldunoi horiek irakatsi omen ziguten sagardoa egiten. Plinio erromatarraren idatzi batek gauzak pixka bat argitzeko balio izan du. 80. urtean euskaldunek jaki gozo bat egiten zutela dio idatzi horrek, iragasagarren modukoa. Eta jaki horrek txikitutako ezkurra, ura, ezitia eta sagardoa zituen. Beraz sagardoa Euskal Herrian 80. urtean existitzen zela badakigu. Baina sagardoaren inguruan aurkitu diren lehen idatziak XI. mendekoak dira. XV. mendean, foruetan, sagardoaren inguruko legeak eta agiriak aurki ditzakegu.

OHITURA
Lehen Euskal Herriko baserri guztietan egiten zen sagardoa, jatorduetarako -



Baserrietako dolareak

Sagardoa bezain tradizionalak dira baserriak Euskal Herrian. Duela pare bat mende baserri josiak zeuden Euskal Herriko lurraldeak. Abereak eta baratzak zaintzeaz gain sagardoa egiten zuten inguruko baserri gehien-tuenetan, jatordu guztietan

sagardogileen apustua

Txotxetik botilara

Sagardoa, berez txotxetik edaten den edaria da, baina egun gero eta sarriagotan edaten da botilatik. Horixe da egungo sagardogileen apustua, botilako sagardoa.

Sagardoa, Euskal Herriko edari tradizionala da. Tradizio horretatik dator hain zuzen ere txotxetik edateko ohitura. Sagardotegi guztietan aurki ditzakegu kupel handiak, sagardo desberdinez betetakoak, txotx egiteko prest daudenak. Baina ohitura hori gero eta gutxiago

dago. Egungo sagardogileen apustua ez dago kupel horiei begira. Izan ere, sagardo denboraldia amaitutakoan sagardotegietara ez dator joaten eta sagardogileek ezin dute urte guztia sagardo denboraldiaren zain egon. 70eko hamarkadan hasitako moda da sagardoa txotxetik edatea, eta gaur egun oraindik mantentzen den moda da baina txotx horretatik kanpora zentratzen da egungo sagardogileen apustua, botilako sagardoa.

mahai gainen egoten zen edaria zen-eta. Izan ere auzoan beti egoten zen dolarea eta matxaka zituen baserriren bat. Sagardoa egiteko beharrezkoak ziren bi makinak. Normalean, baserri horretako nagusiak ez zuen ko-bratu ohi izaten bi makina horiek erabiltzea. Trukean, ordea, baserriko lanetan lagundu behar izaten zuten.

Sagardoa, orain antzera, urtean behin egiten zen. Sagarra jaso ondoren, sagarra jo egiten zen matxakan, gero dolarean ipintzeko txikitutako puskak. Sagarra ondo estutu ondoren zuen zuku guztia ateratzeko. Lehen estualdi horietatik ateratako zuku ia izaten zen onena eta, berau erabiltzen zuten sagardoa egiteko. Sobratzen zenarekin berriz, ura nahasten zitzaion pitarra egiteko. Pitar hori erabiltzen zuten eguneroko edari moduan, sagardoa egun berezietan edateko utzita.

Sagardoa egitea amaitu zutela ospatzeko festa edo erromeri moduko bat egin ohi zuten baserriarrek. Herriko plazan edo bestela baserriaren atarian bil-tzen ziren. Janaria ekartzen zuten eta egin berria zen muztioa edan. Muztio hori 100 bat litroko upelean gordeta egoten zen eta hura amaitu arte edaten zen. Jateko berriz, ardiren bat edo bakailaoa izan ohi zuten. Festa horiek erakargarriak bihurtzen hasi ziren eta sagardoa egiten zuten baserri horietara joan ohi zen jendea, egun-pasa egitera. Batek baino gehiagok sagardo gehiegi edan eta bertan lo gelditu behar izaten zuten.

Festa guneak bihurtzen hasi ziren. Bertara gerturatzen zirenak jokoan edota boloetan aritu ohi ziren, nork birla gehiago bota, sagardotegi gehienek zuten eta bola tokia. Bertsolarientzat ere toki paregabeak bihurtzen hasi ziren. Baita apustuentzat ere. Batek baino gehiagok galdu zuen bere baserria sagardotegietan egindako apustuetan. Baina sagardotegiak 70eko hamarkada arte gizoneen tokiak ziren. Hamarkada horretan etorritako emakumeen berdintasuna zela-eta hasi ziren lehen emakumeak sagardotegietara joaten.



Oialume bidea - Tel.: 943 33 33 33 - 20115 ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

SAGARDOAN JAKITUNA BAZARA

ALDEA NABARITUKO DUZU



Sagardo Natural Orekatua, lasto kolore eta fruitu zapozetako, edozein jakirentzat egokia.

**GURUTZETA
TOLARE-SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATURELEAN**

Gurutzeta Sagardotegian egina. Oialume Bidea. Astigarraga. Gipuzkoa.
Tel.: 943 55 22 42 - Fax: 943 31 10 01 - Posta elektronikoa: gurutzeta@gurutzeta.com
www.gurutzeta.com

LIZEAGA

Astigarraga

**Eska ezazu Sagardoa !
eta etiketan LIZEAGA
jarriko balu askoz hobe.**

**EDAN ETA EMAN
EDATERA**

