

Sagardoaren museoaren lehen pausoa

■ *Sagardoaren inguruko tresna erakusketa antolatu du Astigarragako Udalak*

GUZTIOK dakigu zer den sagardoa, baita nolako zaporea duen ere, baina nola egiten da? Zein prozesuri jarraitu behar zaio edan ahal izateko? Zein tresna erabiltzen dira sagardoa egiteko? Hori guztia azaltzen duen erakusketa interesgarria antolatu du Astigarragako Udalak. Sagardoa egiteko erabiltzen diren tresnak, tresnok izan duten bilakaera, botilak, atzerriko tresnak... Gauza ugari ikusi daitezke, eta, gainera, han dauden bi lagunek azalpenak ematen dizkiote bisitariari.

Sagardoaren inguruan dauden edo egon diren tresnak erakustez gain, beste helburu bat ere du erakusketak. Aurrerantzean, Sagardoaren Museoa sortu nahi du Astigarragako Udalak, eta hori posible izan dadin, museoan jartzeko tresna gehiago lortu nahi dituzte. 'Etxean, baserrian edo non-nahi tresnaren bat duenak, beraz, Apeztegi auzoan dagoen erakusketara eraman dezake, besteekin batera han jartzeko. Hori eginez gero, tresna zahar horiek ez galtzea lortuko da, gainera.

Sagardotegitik produktua herriera edo beste baserrietara eramateko erabiltzen zen gurdi bat da erakusketako tresna ikusgarrienetako bat. Baita egurrezko ardatz izugarri bat ere. Biak oso zaharrak dira, baina zaila da noizkoak diren jakitea, erakusketara eraman dituzten sagardogileek beste batzuei erosiak baitira.

50-60 urte inguru dituen zurrezko matxaka bat ere badago. Haiekin konparatzeko, tresna berriak ere badaude; sagarrak jasotzeko makina txiki bat, esaterako. Frantziatik ekarri zuen hemengo sagardogile batek. Biz-



EDURNE KOCI

Harrigarria bada ere,
erakusketa honetan ageri
denez, Ingalaterra omen
da munduko sagardo
ekoizlerik handiena

pahiru aldiz erabili eta egokia ez dela ikusi ondoren, erakusketan jartzeko eman du. Erabili ahal izateko, sagarrondoek ilaran jarrita egon behar dute, belarra moztua... Hemengo sagastiek biltzen ez dituzten ezaugarriak behar dira.

Euskal Herritik kanpoko tresnak ere bildu dituzte, Asturias, Frantzia, Alemania eta Ingalaterratik ekarritakoak. Alemaniako tresnak eta sagardo botilak eta Ingalaterrako argazkiak eta liburuak daude. Harrigarria bada ere, Ingalaterra omen da mun-

duko sagardo produktorerik handiena.

Garrantzitsuak dira sagardoa-rekin egiten diren bi produktu ere: ozipina eta Sagardoz pattrarra. Pattrarra produktu zaharra da, baina ez dago batere hedatua; bi sagardogile orain hasi dira produktu hori merkatuan sartzen.

Sagardo denboraldia gaur bertan zabalduko da Gipuzkoan. Hemendik aurrera asko eta asko izango dira, sagardotegirako ohiturak bultzatuta, Euskal Herritik txoko guztietatik sagardoaren lurraldera, Astigarragara, joango diren herritarrak. Egun pasa ezin aproposagoa litzateke sagardoa edan eta txuleta eta makailu tortilla mokadua jaten hasi aurretik Apeztegi auzotik buelta eman eta erakusketa bitxi bezain interesgarri hau ikustea.

Ainhoa Gerra

ASTIGARRAGA

Sagardoa egiteko erabiltzen diren tresnak, tresnok izan duten bilakaera, botilak, atzerriko tresnak eta abar daude ikusgai Astigarragan.

Egunerak

Utarril 1999