

## Ezarian → Gipuzkoako sagardotegiak

## Idoia Etxeberria

Zer da sagardotegia? «Jatetxe batek eta sagardotegi batek ez dute zer ikusirik. Ez dira ezta konparatzekoak ere», dio Arantxa Eguzkizak, Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko buruak. Nahiz eta bietan jaten eman, makina bat direla aldeak. Hasteko, sagardotegien betebeharrak inportanteena sagardoa egitea da. «Ez etxerako bakarrik; kalerako, saltzeko». Sagardotegira doana sagardoa dastatzera doa, beraz.

Kupelik gabeko sagardotegirik ez dago. Txotxetik edaten da. «Sarrera ordaindu, eta nahi adina edan dezakezu eskaintzen zaizun kupetetik». Eta jan-edana elkarrekin doazenez, jatekoa ere izaten da: «Txotx garaian bakarrik ematen dugu jaten, eta, gainera, jana murriztua dago sagardotegiko menura: tortilla, bakailaoa edozein modutara, txuleta, gazta, menbrilloa eta intxaurrak». Eserita edo zutik, hori norberak ikusi behar duela dio Eguzkizak: «Mahaietan ez geratzea da kontua, upelatarara joatea». Joan-etorri horretan giro berezia sortzen delako.

«Jatetxeetan harremana askoz estatikoagoa da: zu zaude zure mahaietakoekin eta listo. Sagardotegiak harremana errazten du: beste mahaietakoekin, upelaren aurrean... eta hori da giroa berezia egiten duena». Mahaietan bertan ere bai: «Bilatzen da platera partekatzea. Nahi eta nahi ez, plater beretik jateko gehiago gerturatu behar duzu... diferentea da».

Zerbitzuak jatetxeetan baino eskasagoak dira, «baina ez du gehiago behar». Gortinek, mantelak, baldosak eta plater asko jarzteak berezko giroa kentzen diote, Eguzkizaren ustez. «Garrantzitsua da nortasunari eustea. Duguna aberatsa da, baliagarria, eta ez naiz lotsatzen». Kalitatea ei da ezinbesteko baldintza: «Kalitatezko produktuak eskaintzea, ahal den ondoen prestatuak».

«Sagardotegia beti izan da leku bat mota guztietako jendea elkartu dena: aberatsa, langilea eta nagusia. Hori mantentzea inportantea da. Inoiz ez dira izan luxuzko lekuak». Aitortzen du, hori bai, merke-merkea ere ez dela: «Bakailaoa garai batean pobreen arraina baldin bazen, aspalditik ez da hala, eta txuleta ez da inoiz merke izan». Garai batean sagardoa doan ematen zuten, probatuko: «Jendeak etxetik eramaten zuten janaria, eta sagardoa oparitu egiten zitzaion, gero botilan erosten zuelako».

## 80ko hamarkadatik modan

Duela 30 urte askoz sagardotegi gutxiago zegoela azaldu du Eguzkizak. «Gure bailaran, orain zazpi bagaude, sasoi batean bi geunden. 50-60ko hamarkadan behe-



Iparragirre sagardotegiko kupelategi zaharra, Hernanin. JON URBE / ARGAZKI PRESS

Asko dira sagardotegiak jatetxeetatik ezberdintzen dituzten ezaugarriak. Hori bai, sagardotegi bakoitzak bere berezitasunak ditu. Eta badira batzuk oso bereziak Gipuzkoan.

# Sagardotegien xarma

raldi handia egon zen». 1980ko hamarkadan, baina, modan jarri ziren. «Perretxikoak bezala ateraziren». Denek ez zituzten, noski, jatorrizkoen ezaugarriak betetzen. Jatetxe askori sagardotegi izena jarri zieten.

Duela urte gutxi arte, gizonezkoen mundua zen sagardotegia. 1970eko hamarkadaren amaieran hasi ziren joaten emakumeak. «Lehenengoak etorri zirenean, gure aitak esan zuten: 'Ez kobratu! Edango dutenagatik!'». Handik gutxira iritzia aldatu zuten. Ohikoa bihurtu zen sagardotegietan emakumeak ikustea. «Aldaketa bat-batekoa izan zen».

Sagardotegiak garaian garaiko premietara egokitu dira. Batzuek xumeak izaten jarraitzen dute; antzinako giroa gorde dute. Zenbait baserri historikoak dira. Beste batzuek goitik behera berritu dituzte. Sortuberriak ere badira. Astigarragako Irigoien-Herrero sagardotegian, aspaldikoa eta berrira uztartu dituzte: tolare zaharra ikusgai dute, eraikin berria. Begiristain (Ikaztegieta) sagardotegi kasua ere bitxia da: duela urte gutxi arte, ukuluan ematen zuten jaten. Behiak ondoan zituztela afaltzen zuten bisitariak.



GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

## Baleio, Oiartzun Edalontzi bete historia

Gipuzkoako Sagardogileen Elkartean 58 sagardotegi daude, eta Baleio da bakarra txotx garaian zabalitzen ez duena. Bezeroak soilik joaten dira: «Etorren dira jatetxeak eta elkarrekin sagardoa probatzera; kupela aukeratzeko dute, afari bat eginez». Baleioko sagardoa probatu nahi duenak, beraz, botila erosi behar du. Baina hori ez

du berezitasun bakarra. «Baserriak 400 bat urte izango dituela esaten dute», dio Iñigo Isasak. Inportanteena, baina, sagardogintzan duten ibilbidea da. Bere birraitonak ere —Joxe Manuel Isasak— sagardoa egiten zuten, eta saldu; haren abenturak ez ziren makalak. Gurdian eramaten zuten sagardoa Hondarribiara, behien laguntzaz. Oiartzu-

nen ez zik Hondarribian ere kupelak baitzuten; «basoka saltzen zuten sagardoa. Urte batean, osabak esaten duenez, 19 bidia egin zituen! Gero eskuz hustu behar dena! Orduan ez zegoen bonbarrik». Hark erabiltzen zuten garlia (gurdira lotzen zen kupela luzea) Rezola sagardotegikoek dute orain.

Aitonaren garaiko giroa ere oraingoaren bestelakoa zen. Baserri askotan egiten zuten sagardoa: «Gutxi, 3.000-4.000 litro. Baina Oiartzunen ba omen ziren basoka saltzen hirurogei inguru! Orain tabernetan bezala, poteoa egiten zuten». Sagardotegiz sagardotegi. Eta erruz edaten zuten: «Hemen, 2.000 litroko kupela behin egun eta erdian hustu zen! Pentsa, gau guztia egiten zuten edaten, tokara jokatzeko... batzuk zuzenean joaten ziren lanera». Jatekoa ere ematen zuten: «Bakailaoa, ogitartekoa zerri zaharrena...». Kupel bat bukatu arte ez zen besterik irekitzen.

«Gerra ostean, baserri askotan kendu egin zituzten tolareak». Sagarra Belaioara eramaten zuten askok. «Guk txikitu, eta muztioa eramaten zuten».