

15 | DONOSTIA

Sagardotegietako menua hiru elementu nagusiz osatuta dago gaur egun: bakailaoa eta txuleta, alde batetik; eta gazta, intxaurrek eta irasagarrez osaturiko azken burukoak, bestetik. Guztien artean, bakailaoa da sagardotegiekin harreman estuena duen elikagaia.

Sagardogile zaharrenek diotenez, euren etxeetan inoiz ez da bakailaoirik falta izan. Horren arrazoiak zein den zehazki jakitea zaila den arren, baliteke sagardogileek arrantzaleekin egiten zituzten tratuei esker izatea. Izan ere, arrantzaleek sagardo upel asko eramaten zituzten itsasoan egonaldi luzeak egiteko, eta trukean arrain ugari ekartzen zuten, batez ere bakailao gazitua.

Horregatik, sagardotegietan betidanik eskaini izan zaie bezeroei bakailao tortilla eta bakailao frijitua. Horrekin batera, bakailao kazolak ere prestatu izan dituzte sagardotegi askotan. Txuleta, aldiz, bezeroak beraiek ekartzen eta erretzen zuten gauza izan da 80ko hamarkadara arte. Orduz geroztik, sagardotegiek beraiek eskaintzen dute txuleta ere.

Tolosako Isastegi sagardotegian ere bakailaoaren tradizioari eutsi nahi izan diote eta hiru modutan eskaintzen dute euskaldunen menuan hain ezaguna den arrain mota hori: tortillan, frijituta edo saltsa berdean.

Hori bai, Isastegiko Mikel Lasak azaldu digunez, bakailaoa saltsan astegunez bakarrik eskaintzen dute, «asteburuetan ezinezkoa izango bailitzateke hainbeste kazola prestatzea».

Ze bakailao mota erabiltzen duten galdetzean, bai frijituta eta bai saltsan egiteko, arrainaren erdi aldetik isats alderako



## Sagardotegietako erregina: bakailaoa

Arrantzaleekin zuten harreman estuari esker, Euskal Herriko sagardotegietan inoiz ez da bakailaoirik falta izan: tortillan, frijituta piperrekin edo saltsa berdean.

xolomo puskek erabiltzen dituztela dio Mikelek. «Erditik buru aldera doazen puskek oso lodiak ateratzen dira eta pertsona batentzat gehiegizkoak izan daitezke», dio.

Tortilla egiteko, ordea, bakailao xehatua erabiltzen dute. «Arrainari xolomoak kendu eta gero hezur artean geratzen diren arrain puskek aprobetxatzen ditugu tortilla egiteko».

Arrain puska horiek etxean bertan gezatzen dituzte, baina xolomo puskek gezatuta ekartzen dituzte gaur egun. «Lehen bakailao gazitua ekartzen ge-

### HIRU MODUTAN

**Tolosako Isastegi sagardotegian ere bakailaoaren tradizioari eutsi nahi izan diote eta hiru modutan eskaintzen dute euskaldunen menuan hain ezaguna den arrain mota hori: tortillan, frijituta edo saltsa berdean.**

nuen eta guk geuk gezatzen genuen, bi edo hiru egunez uretan jarrita, baina batzuetan gaziegia geratzen zen eta beste batzuetan, berriz, oso geza. Horregatik erabaki genuen eginkizun hori arraindegiaren esku uztea, beraiek beti asmatzen baitute».

Eta prestatzeko moduari dagokionez, Isastegiko sukaldean errezeta tradizionalak jarraitzen dituzte. Tortilla egiteko, adibidez, lehenbizi tipula erregosten dute, eta ondoren bakailao xehatua eta perrexila nahasten diote, arrautza bota aurretik.

Bakailao frijitua egiteko, bestalde, olio basterik ez dute erabiltzen. Hori bai, plateran zerbitzatzeko garaian, piper berdearekin eta baratxuriarekin laguntzen dute.

Elaborazio handiena duen errezeta, azkenik, bakailaoa saltsa berdean izan daiteke. Baratxuria oliotan erregosi ondoren, irina eta arrain salda gehitzen zaizkio, etxeko sagardo txorrotada batekin lagunduta. Bakailao puskek gehitu eta gero, salda loditzen utzi eta pipermin eta perrexilarekin apaintzen da kazola amaieran.

# sulabe

Ogirik berceña



Irrigoenea Okindegia, Hernani  
Tel. 943 331 725

Peña Okindegia, Hernani  
Tel. 943 552 398

Sulabe Kafetegia, Beraun  
Tel. 943 529 237

Sulabe, Hernani  
Tel. 943 554 954

Eraman zure mahaira Sulabe oja

www.sulabe.com

Sagardoaren artisaauak gara

**R. ZABALA**  
SINCE MORE THAN 200 YEARS

**R. ZABALA** Tolare Sagardotegia  
Goiburua Auzoa 5. ADUNA, Gipuzkoa.

**T 943 69 07 74**  
www.rzabala.com