

SAGARDOA ETA SAGARDOTEGIAK ORERETAN

Jose Luis Insausti Urigoitia



Euskal sagardoaren jatorriari buruz.

Ez dakigu noiz agertu zen lehenengo aldiz sagardoa Euskal Herrian, ezta sagarrondoa kanpotik ekarri edo berez Euskal-Herriko mendietan jaio ote zen; sagarrondo eta sagardoaren jatorria garai zehatz batean kokatzeko behar diren datuak ez ditugu ezagutzen.

Aztarna batzuk aztertu ondoren sagarra eta sagardoa euskaldunok aspalditik ezagutzen zutela pentsa daiteke.

Sagardoaren aintzinasuna mendeetan zehar galtzen dela diote. Datu batzuen arabera, garai batean landu eta edaten zen edari bakarra omen zen sagardoa.

Teori eta iritzi desberdinak daude Euskal Herrian sagarrondoaren sorrera noiz izan zen edo nondik ekarri zen argitzen dituenak. Afrikatik ekarri zutela diote batzuk. Bestela ere, arabiarrek sagarrondoa hedatu zutela ere entzun izan da. Hegaztiak lekualdaketa bitartez sagarraren haziak ekarri zituztela defenditzen dutenak ere badira. Beste batzuk, berriz, sagardoa egiteko arte erromatarretik ikasi dugula ziurtatzen dute.

Baina beste askok sagarra Euskal Herrian berezko sortzapez eman dela diote eta baliteke hala izatea.

"Basati" hitza oso erabilia izan da betidanik, oraindik ere bai, eta sagar mota ugari txertatzeko erabiltzen den basa-zuhaiak baten izena da. Izenak ageri duen bezala, "BASO"-tik dator, basoko zuhaitza dela adieraziz.

Honela, "Basati" zuhaitza belaunaldiz belaunaldi berez birsortzen den zuhaitz basatia bada, baliteke sagarra eta sagarrondoa Euskal-Herrikoak izatea.

HISTORIA

Sagardo naturala egiteko sagarrondoaren lanketak gorabehera ugari jasan ditu; baserritar orok lantzen zutenetik dana bertan behera utzi eta artoaren eta pinuen lanketaraino.

1960. urtetik ondorengo industrializazioak eragina izan zuen sagarrondoaren lanketan hala nola sagardo naturalaren ekoizpenean. 1930. urtearen amaieratik hirurogeigarren hamarkadaren hasierako garaietan, etxeetako eta sagardotegietako kontsumoa asko jeitsi zen eta azken hauek batzuk itxi egin behar izan zuten. Ekoipen mailak jeitsiera izugarria jasan zuen eta arrazoia sagarren zahartzean zetzan. Lur eremuak beste hazkuntzetarako erabili ziren. Adierazgarritzat datu batzuk aipatu behar dira soilik; 1931. urtean Gipuzkoan 300 sagardotegi baino gehiago zeudela.

Sagardoaren kontsumoaren berreskuraketa, hirurogeigarren hamarkadan nabaritzen hasi zen, baina oso poliki. Larogeigarren hamarkadatik aurrera oinarritzko ohituretara bueltatzen da eta jendea sagardotegietara joaten da sagardoa probatzeko gogoak dituelarik; honela, berriro ere arrakasta handia lortzen du.

Sarrera egin ondoren, Oreretako sagardo eta sagardotegietan zentratuko naiz.

Orereta oso garrantzitsua izan zen izandako lur eremu eta sagardi ugariengatik, hala nola sagardoa egiteko sagar mota desberdinengatik.

Gipuzkoan edaten zen sagardoaren gehiengoa, Donostiako eskualdean zeuden sagardietatik jaiotzen zen, Usurbiletik Oiartzuneraino, Oreretatik igaroz.

1695. urtean, Pasaiaiko portuan Oreretako sagardo irteera bat geldiarazi zutela ezagutzen da. Oreretako Udalak Donostiako Udala hauzitarazten du eta Gipuzkoako Foru Aldundiak 1699ko apirilaren 4ean arrazoi ematen dio, sagardoa kanpora ateratzen utziz.

Udal Artxibategian dauden datu urritzen arabera, 1876. urtean 7 sagardo-ekoizle zeuden Oreretan eta hauek ziren:

- Ramon Londaiz
- Luis Maria Berrondo
- Esteban Sorondo
- Saturio eta Timoteo Arizmendi
- Luis Maria Oyarzabal
- Maria Cruz Irigoyen
- Robustiano Arizmendi.



Gainera, baserrien gehiengoak partikularrentzat edo etxean edateko lantzen zuten beren sagardoa.

Sagardotegien kokapena oso ugaria zen. Gehinegoak erdigunean lekuturik zeuden: Santa Klara, Goiko, Erdiko, Beheko kaleetan, Kapitanenea, Santa Maria, Printzipal, Arrabal, Magdalena, Santxo Enea kaleetan, Zumardian.

Garai honetan eta mende hasieran sagardoa edari bakarra zen eta honengatik bai lanketa eta bai kontsumoa milaka litrokoa zen. Sagardotegiak, jatorrian, baserritarrek ondo pasatzeko, dibertitzeko guneak ziren. Aintzinako euskal tabernetan sagardoa pitxarretan zerbitzen zen eta sardin zaharrak, arraultze egosiak eta gaztainak jaten ziren (bakailu tortila 1950. ondorengo urteetako da). Sagardoa edaten zen bitartean boloetara jokatzeko zuten, toka eta botiaz aparte hau baitzen sagardozaileen jokurik gogokoena. Beste dibertimendu mota bat bazuten eta gaur egun ere badugu sagardozaileok eta hau Bertsolaritza da.

Kalitate Ona

Mende hasierako sagardotegiak ezagutu zutenek edaten zuten sagardoaren zaporea eta aparteko kalitatea gogoratzen dute. Lur eremurik hobereak sagarrak eriteko eta lantzeko gordetzen ziren eta hauek ugariak zirenez, sagardo ona zegoen garai haietan.

Guzti hau Gerra Zibilaren ondoren galdu zen lurrari beste motatako erabilpena eman baizitzaion (gauza berriak erein); halere, urteak pasa hala, jendearen oinarrizko topagune gisa iraun zuen sagardoak.

Sagar guztiek ez dute balio sagardoa lantzeko, hau hiru sagar desberdinen nahasketatik sortzen baita:

- 1.- Sagar mingotsak: *tatino* ugarikoak eta iraunketaren ardura-dunak.
- 2.- Sagar gozoak: azukre ugarikoak eta alkohol graduaren arduradunak.
- 3.- Sagar garratzak: komeni den maliko azidoaren garratzasuna lortzeko behar dira.

Hiru sagar mota hauetan oinarriturik, barietate ugari zegoen, Gipuzkoan adibidez 20 sagardosagar desberdin daude gaur egun.

Ekoirolek lehengaien aukeraketa asko zaintzen zuten eta dute gaur egun ere, aparteko sagardoa sortzeko hiru mota desberdinen nahasketa funtsezko urratsa baita. Baina sagardoegile bakoitzak bere teknika erabiltzen du eta komeni zaizkion sagarrak erabiltzen ditu. Hortan datza azken finean sagardo ooren arteko zaporeen desberdintasuna.

1920-1926. urteetako sagardotegien datuak

1920-1926. urteetan Oleretan 40 bat sagardotegi zeuden, baliteke baten bat gehiago egotea baina Udal-Artxibategian ez dago frogatzen duen agiririk, garai haietan ez baitzen, gaur egun bezala, sagardotegien irekiera akta munizipaletan jasotzen.

Ondorengo sagardotegien eta zerbitzarien zerrenda, herriko bizilagunekin biltzetik lortu dudana informazioari esker bete ahal izan dut.

KALEA-AUZOA	GAUR EGUN	ZER ZEGOEN	NAGUSIAK EDO ZERBITZARIAK
Goiko kalea	Amulleta izeneko etxean	Sagardotegia zegoen	Galarraga sendia
Goiko kalea	Gaur egun Gure Toki elkarte	Sagardotegia zegoen	Borrdonddo zeritzoten
Goiko kalea	Txato taberna zegoen tokia	Sagardotegia zegoen	
Goiko kalea	Morrontxo etxea	Sagardotegia zegoen	Aldako
Orereta kalea	Gaur egungo Oarso kristaldenda	Sagardotegia zegoen	Sabina eta Makuso
Santa Klara kalea	Candido taberna ondoan	Sagardotegia zegoen	Consuelo Portugal
Santa Klara kalea	Villarreal okindegi ohia	Sagardotegia zegoen	Irunsek bezala ezagutuak La Cirilak zuen eta Otxoaren emazteak zerbitzen zuen
Santa Klara kalea		Sagardotegia zegoen	Filo zerbitzaren
Beheko kalea	Kupel Toki taberna ohia	Sagardotegia zegoen	Xilberi zerbitzari
Beheko kalea		Sagardotegia zegoen	Zeberia zerbitzari
Magdalena kalea	Ayestaran eta liburudenda artean	Sagardotegia zegoen	Patxi Adarragak zerbitzatzen zuen
Santxo Enea kalea	Gaur egungo Paraiso	Sagardotegia zegoen	Joshepa zerbitzari
Mª de Lezo kalea		Sagardotegia zegoen	Anabitarte
Mª de Lezo kalea	Borrdonddo sagardot.		Amparo, Luisa eta Manolik zerbitzatzen zuten
Mª de Lezo kalea	Ford kontzesionarioan	Sagardotegia zegoen	Etxebeste el Alondiguero
Mª de Lezo kalea	Intsiñarte etxea		Agustin Elizondo zeraman
Mª de Lezo kalea	Kanttalen sagardotegia zeritzoten		Olaziregi sendia
Mª de Lezo kalea	Xenpelar etxearen atzekaldea	Sagardotegia zegoen	Iñaxi zerbitzari
Mª de Lezo kalea	Gaur egungo Korreos	Sagardotegia zegoen	
Bizente Elizegi kalea	Toki Alaie eta Mendarte etxe ohia	Sagardotegia zegoen	Mendarte
Bizente Elizegi kalea	Fotos Llor zegoen tokia	Sagardotegia zegoen	Alargun Alaia bezala ezagutzen zuten emakumeak zerbitzen zuen
Biteri kalea	Bazar Garaia taberna ohia	Sagardotegia zegoen	Bastarrika sendia
Xenpelar enparantza	Gaur egungo Ubeda	Sagardotegia zegoen	Lasa sendia
Santxo Enea kalea	Gaur egungo Gaspar taberna	Sagardotegia zegoen	
Lartzabalen		Sagardotegia zegoen	Mitxelena sendia
Etxeberrietan		Sagardotegia zegoen	Lasa sendia
Arramendi baserria			Zapirain sendiak zuen
Pontikan	Pontika Txiki etxea	Sagardotegia zegoen	Agustin Sarasola
Pontikan	Ambrosio Enea etxea, gaur egungo Alkartasuna		Sarasola anaiak
Pontikan	Pontika izeneko etxean	Sagardotegia zegoen	Aniceto Goikoetxeak zeraman Iñaxik zerbitzatzen zuen
Loidi baserria		Sagardotegia zegoen	
Txirrita Goikoa baserria		Sagardotegia zegoen	Nikolasa eta Pastora zerbitzari



Sagardotegi gehiengoak baserrietan prestatutako sagarmoztoz beteriko kupelez osatutako sotoak ziren, eta herrira karretobarriketara garraiatzen zituztelarik.

Sagardoa fermentatu egiten zen eta gero txorrotatik edalontzira zerbitzen zen. Aintzinean, saltzeko era erabiliena "tsots" a zen baina ez gaur egungo "mojon" gisa. Kupelek egurrezko edo latoizko txorrota zeramatzen eta mostradore edo mahai baten atzekaldean, zutik edo eserita, pertsona bat zegoen eta honek basoka kobratzen zuen. Sagardoa zerbitzeko pitxarrak egurrezkoak ziren eta beranduago bustinezkoak.

"Txotx" bezala ezagutzen duguna, hosteleroen elkarteen ordezkariak eta partikularrek sagardoa erosi baino lehen dartzetara joateko ohitura zelarik sortu zen. Probaketa deritzaiona eta laguntzeko afari-merienda zeramatzen.

Artikulu hau idazten duenak oso ondo gogoratzen du erdigunean bazirela kalera ematen zuten bodegak non beren kupeletatik, pittarraren bidez, edalontzietan, botiletan eta garrafoietan sagardoa zerbitzen zen.

Zenbatetan oroitzen naiz, fraka motzak erabiltzen nituelarik, meriendarekin sagardotegira joan eta pittar baso bat edan, edari fresku eta gozoa, edateko zoragarria.

Pittarra eta Zizarraren arteko desberdintasunak nahastu egiten ziren gauza desberdinak izanik. Zizarrerako zizar-sagarrak aukeratzen ziren, zuhaitzean, garaia baino lehen zaindutako sagarrak eta ondorioz, sagardoa fermentatzeko behar zen legamia faltan zuten.

Pittarra bestalde, segidazko prentsaldietatik soberan zegoen mamiaz lantzen zen; 28 egunez (ilbeheratik ilbeherara) irekita mantentzen zelarik ureztu egin zen, gero hilabete batez itxi eta uda arte gordetzen zen, bere gustu gozoa eta alkohol eskasia (2 gradu gehienez) egun beroek sortzen zuten egarria estaltzeko.

Gaur egun, sagardoa egiten duten baserrietan desagertu da Pittarra eta Zizarra lantzeko ohitura, sagarra sagardo komertziale-rako erabiltzen baita.

Sagardoa eta sagardotegi buruz informazio lortzeko Udal-Artxibategira joan nintzenezan, garai hartako Alkatearen bandu bat ikusi nuen non lehen aipatutako gaia zetorren, zizarrari buruz eta artikulu honetan errefleja zedin nahi izan dut.

1909ko abuztuaren 25ean, herriko alkatea zena, Teodoro Gamon Inak., bando baten bidez honako hau jakinarazten du:

"Hago saber: que encontrándonos en la época de los grandes calores del estiaje, durante la cual se hace uso y tal vez abuso de toda clase de frutas estén o no sazonadas abocadas ya a la elaboración del líquido llamado Zizarra, siendo causas todas cuyos efectos se traducen por indigestiones, gastro-enteritis agudas o sea por diarreas más o menos graves pero que pueden comprometer la vida de los pacientes y predisponer al individuo al desarrollo de enfermedades epidémicas y contagiosas y siendo uno de mis primordiales deberes velar con interés por la salud pública de mis convecinos, como Presidente de la Junta local de Sanidad y después de haber oído el parecer de la misma vengo a publicar las medidas sanitarias siguientes.

Se prohíbe terminantemente la venta de Zizarra durante el tiempo comprendido desde la publicación de este bando hasta el día 30 de septiembre inclusive".

Baliteke Alkatea eta bere Osasun Junta sagardozeleak izatea eta urte hartako zizarra primerakoa zela jakitean, probatu gabe gelditu ezin zutelarik, nahiz eta bereak aurkako bandu bat atera, gastro-enteritis, beharokoak, betekadez ahaztu eta jakin arazi zuten honoko han:

"Que habiéndose comprobado que la Zizarra que ahora se obtiene, dada la madurez de la manzana, es inofensiva para la salubridad pública, desde esta fecha 17 de septiembre de 1909 se autoriza en esta villa la venta de la Zizarra".

1930. urtean Gipuzkoako Foru Aldundiak Oreretako base-rirei emandako sagarrondoaren subentzioaren zerrenda.

Izena: Jose Juan Retegi
Helbidea: Egiluze-Mendikoa baserria
Lur eremua: Egiluze-Etxe-Ondua
Sagarrondoa: 59 txertaturik eta 16 basati

Izena: Vicente Etxeberria
Helbidea: Anabitarte baserria
Lur eremua: Beko-Aiztiya
Sagarrondoa: 74 basati

Izena: Lorenzo Murua
Helbidea: Oleta baserria
Lur eremua: Etxe-Azpiyan eta Herbalde
Sagarrondoa: 82

Izena: Nikolas Portugal
Helbidea: Egi-Eder baserria
Lur eremua: Karobi eta Barruti
Sagarrondoa: 81

1930-1935. urteetan Foru Aldundiak sagarrondo berriengatik duro bat ordaintzen zuten.

1931 eta 1932. urtean Oreretako sagardoegileen zerrenda eta ekoizpen kopurua:

	1931	1932
Guillermo Erquicia	4.861 litro	2.835 litro
Segundo Berrondo	28.946	
Dionisio Erquicia	4.381	
José A. Lasa	15.543	
Agustín Elizondo	10.598	
Juan J. Inciarte	49.612	21.182
Ignacio Carrera	38.379	31.379
Ignacio Lecuona	31.086	
Macuso eta Etxebeste	19.550	
Olacireguiren semeak	15.768	
Manuel Retegui	7.490	3.674
Gabriel Otxoa	30.470	18.870
Felix Iburguren	4.522	
Aniceto Goikoetxea	19.681	4.301
Felix Galarraga	14.713	8.202
Agustín Sarasola	2.826	
Juan Cruz Zapirain	14.696	8.725
Esnaolaren alarguna	1.413	
Francisco Ormaetxea	3.877	
Salvador Bengoetxea	5.550	
Domingo Etxeberria	3.392	
Juan J. Etxebeste		13.987
Ramón Olaciregui		5.300
José Etxeberria	568	
Juan J. Lujambio	5.794	
José M ^a San Sebastián	3.674	
José M ^a Eceiza	13.864	
Elias San Sebastián	1.131	
Vicente Etxeberria	6.508	
José A. Aduriz	990	
Esteban Berrondo	36.880	
José M ^a Altuna	4.805	
Luis Usabiaga	2.826	
José A. Eceiza	11.160	
José M ^a Olaziregui	11.466	8.468
Antonio Huarte	8.668	
José A. Berrondo		11.545

Gaur egun Oreretan sagardo ekoizle eta sagardotegi garaian irekitzen duen sagardotegi bakarra dago, Egi Luze hain zuzen ere. Hainbat elkarte herrikoi egonik, hainbat kuadrilla, sendi, senar-emazte sagardoa edaten dugunok eta urtarrila-apirila bitarteko hileetan (sagardo garaia) sagardoa daztatzera goazenok hainbeste izanik, penagarria da herri honetan sagardotegi gehiago ez egotea, aintzinean hainbeste egon zirelarik. Zumardian Sagardo Egunean egoten den jendetza ere izugarria da, urtez urte gehituz baitoa.

Gaur egun, txikiteotan barneratu da, barneratzen ari da sagardoa, sagardoa eskatzen kuadrillak, bikoteak... ikusten baitira baina halere oso zaila da "poteroen" ohiturak aldatzea eta sagardoa eraikitzea. Jende asko dago sagardotegien garaian sagardotegietara doana baina gero urtean zehar botilarik edaten ez duena edo bestela merenderoetara doazenean soilik.

Sagardoaren errodera garaian edo garaitik at izan behar du, gure baserritarren geroa sagardoan oinarritu eta hemengo sagarraren lanketa etorkizunean indartu dadin.

Artikulu hau amaitu aurretik, onartu behar dut sagardoazalea naizela eta sagardoak ardoa eta garagardoarekin lehian aritu dezakeela. Errezeta Majikorik ez dago baina argi eta garbi definitutako bidea bai; sagardoegile baserritar eta sagarren lanketan dabilzanen arteko elkarlana, kalitatean irabaz dezan. Baina kontsumitzaile kontzientzia gehien bat, hemengo produktuei lagunduz, kasu honetan sagardoa, baina beste batzuk izan daitezke, artisauek beren lanean jartzen duten maitasuna ziurtatuta baitago. Honela lortuko dugu sagardoak merezi duen ospea errekupe ratzea.

Bertute ugari duen edaria, mila urte baino gehiago duen edaria, funtsean benetazko edaria, sagardoa, gure sagardoa.

