

berrito ikusiko direnik Euskal Herrian”.

Hala ere, Usurbilen badaude oraindik sagardoa egiten duten baserriak. Guztiek etxeko kontsumorako egiten badute ere, abenduaren 16an egingo den Santo Tomas azokan hauek dastatzeko aukera izango dute herritarrek.

Hona hemen parte hartuko duten baserriak: Zugasti, olandeana, Aintzi Zahar, Arratzain, Arratzain Berri, Etxetxo, Gorostidi, Goiko Errota, Zumitza, Muñiota eta Txantxon. Herriko hainbat baserrietan egon gara bertan egiten duten sagardoa ezagutzeko.

Arratzain baserrian betidanik egin izan dute sagardoa. Egun 9.000 litroko kupela betetzen dute, nahiz eta kopuru hau baino gehiagoko urteak ezagutu izan dituzten. Bertako Josefa Alberdik esan digunez, *“sagardoa egitea oso lan neketsua da. Guk egurrezko kupela dugu eta oso garrantzitsua da sagardo ona lortzeko kupela ondo garbitzea, sagardoak usain txarra hartu ez dezan. Zainketa eta arreta handia eskatzen du”.*



Goiko Errota baserrian 700 litro egiten dute, bertan duten bukoaia betetzeko adina. Hemen ere betidanik egin izan dute sagardoa, nahiz eta egin gabeko urte batzuk izan zituzten, sagardoa egiteko adina sagar ez zegoelako. *“Sagarra zahartu egin zitzaigun eta ez genituen gazteak landatu. Urte batzuk beranduago landatu genituen”*, esan zigun Bixente Muguruzak. Abelaia, kexeta-gorria, bixkaia, torre-zaharra, errege-sagarra, txalaka, denetarik zuten eta sagar-klase guztiak nahasteko ohitura zuten. *“Zenbat eta sagar-klase gehiago, orduan eta sagardo onagoa. Sagar-aukeraketa ona egin behar da,*

horixe da sagardogintzaren gakoa”. Egun ez dute hainbeste sagar-barrietaterik.

Bixente Muguruzaren ustetan, baserrietan egiten den sagardoa sagardotegietan egiten dena baino lodiagoa da. *“Kolorea ere ezberdina da. Sagardozaletan egiten duten sagardoa berdeagoa da, baserrikoak, aldiz, lasto kolorea du”.* Sagardoa ona izateko ze ezaugarri izan behar dituen ere esan digu: Sagardoak ez du goxo-puntturik izan behar, upel edo kortxo usain arrastorik gabea, sagardoa edalontzira botatakoan txinparta bizia sortu behar da eta ontzitik ateratzekoan ez du belztu behar.

Gorostidi baserrian 10.000-12.000 litro egiten da. Inguruko baserrietarako ere egiten dute. Etxeko sagarra erabiltzen dute, 15.000, 20.000, 30.000 kilo bildu izan dituzte sagar-urtea izan bada, nahiz eta batzuetan 5.000 kilo baino ez bildu. Sagar heldua, garbia eta uterakoa bildu behar da. Hona hemen, beraz, sagardoa egiteko hainbat aholku.

Agurtzane Solaberrieta

Pili Arroyo: “Era honetako azokak maizago egin behar dira, bertako produktuak erosteko ohitura hartzeko”

Sagardoaz eta txistorraz gain, egun horretan ere izango da beste protagonistarik: babarruna. Izan ere, aipatu bezala, barrun lehiaketa egongo baita. Babarruna frexkoan epaitukoa da, aletuta eta guztira 25 babarrun ekoiz-

lek eman dute izena. Epaimahai lanetan herriko jatetxeetako sukaldariak egongo dira.

Bestalde, azokan zazpi postu jarriko dira: **Goenaga, Zugasti, Markel Olaizola, Etxarri, Lartzandieta, Joxe Torregarai eta Urteina.** Barazkiak, oilaskoak, loreak, behi-esnea, yogurrrak, gazta, intxaurrak eta kalitatezko haimaika produktu egongo da ikusgai eta saltzeko pronto. Iaz Zubieta-ko Zugasti baserriko Pilar Arroyoren postuak eraman zuen I. Santo Tomas azokako saria.

Aurten ere postua jarriko du eta beste bi lehiaketetan ere parte hartuko du. Bere ustetan, *“garrantzitsua da herrian horrelako azokak antolatzea. Ni Lasartera joa-*



ten naiz, eta jendeak ohitura handia du azokan erosketak egiteko. Iaz ez zen asko saldu. Agian ohitura falta izan daiteke. Hilabete behin edota urtean egun zehatzetan azokak egingo balira, jendea ohituko egingo litzateke eta ez luke alde zurretik erosketarik egingo”.

BABARRUN LEHIAKETA

- | | |
|----------------------|------------------------|
| - Berritza Barrena | - Migel Arrastoa |
| - Aldatxa | - Kale baserria |
| - Olandeana | - Lartzandieta |
| - Zugasti | - Gorostidi |
| - Portu | - Bixenta Manterola |
| - Arratzain berri | - Patxi Labaien |
| - Arratzain | - Giko Errota |
| - Markel Olaizola | - Martzelino Iturralde |
| - Mikel Rekondo | - Aldagorri |
| - Pedro Mari Matxain | - Zumitza |
| - Etxarri | - Bizkarre |
| - Gaztañaga | - Berritza bitarte |
| - Pokopandegia | - Martin Irazusta |