

Urtero bezala, sagardo-saltsa (eta II)

Jakoba Errekondorekin hizketan

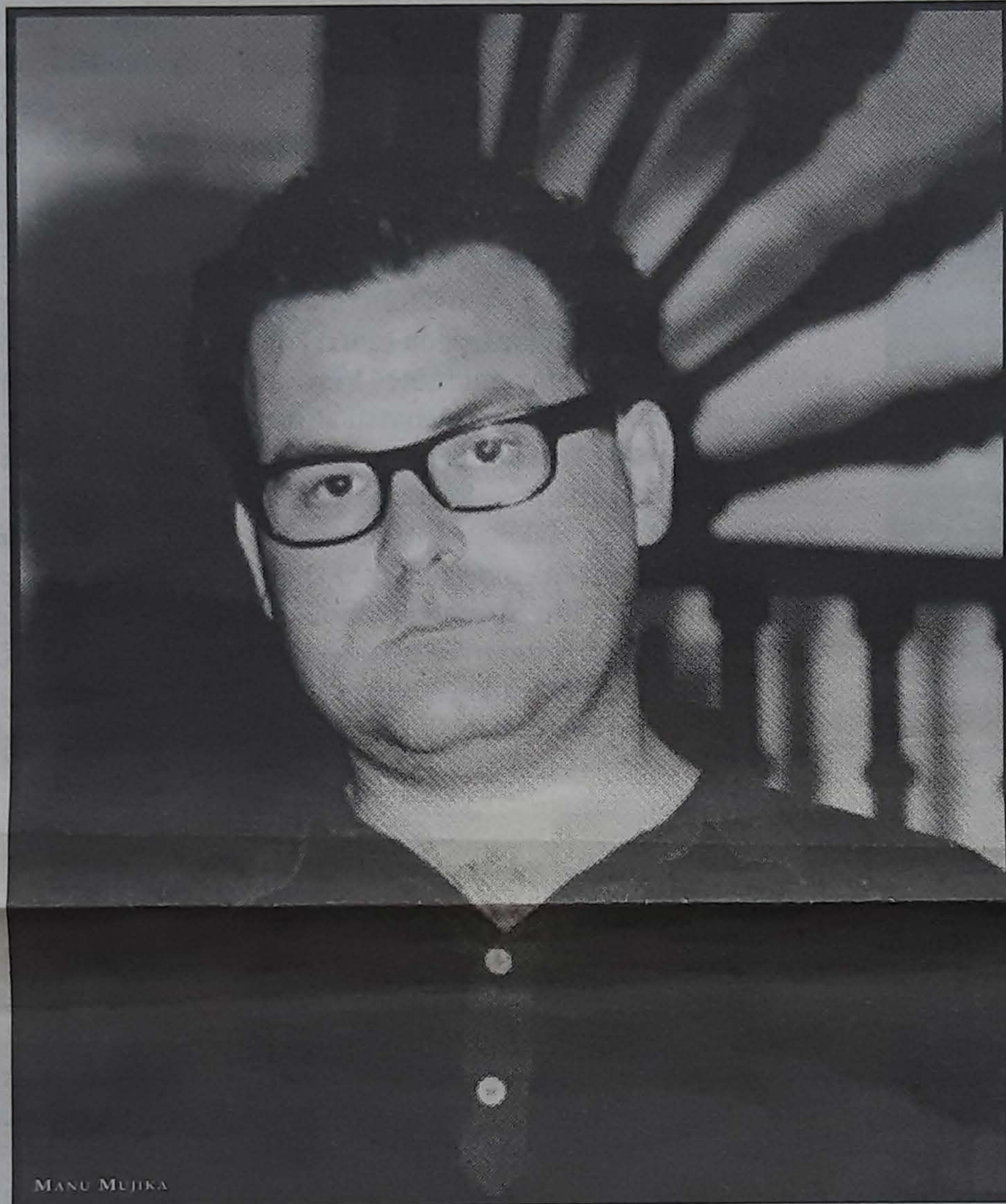
LIBURU, PRENTSA, IRRATI eta bestetan aholkulari oparo izateaz gainera, Iñigo Garciarekin batera *Euskal Herriko Sagardoa: Galderak eta Erantzunak* liburua egile den Jakoba Errekondo mundu honetako hiribide eta bidezidor ugari erakusle izan genuen orain astebete: sagardoa osasuntsu mantentzeko kalitatearen iraunkortasuna bermatzea ezinbestekoa dela ondorioztatu genuen artikuluaurreko erdian. Ikuspegia historikoki zeharo aldatua dagoela, inguruneak errepasatuz osatuko dugu gaur elkarrizketa.

■ **Sagardo-mundua, tradizioari jarraikiz, arautzeko premiaz aritu izan zara. Horren ondorioetako bat izan al liteke sagardo-monopolioen suntsiketa, agian?**

Dudarik ez: sagardogileak ere horren beharraz konturatu direnez, joko politean sartu dira: izenak izan bat ordezkatu behar du. Hori da arautze-prozesu baten hasiera egokia, ene ustez. Kalitate-prezioei dagokienez, monopolioen kontra nago ni. Prezio eta kalitate desberdinetako sagardoak atera behar dira eta, azkenean, kalitateak (prezioarekin batera) emango dio fama sagardotegiari. Ostalaritzan ardo-aurkera dagoen bezala, sagardo-aurkera ere egin beharko: horrela ikusiko dugu bezeroak benetan zein sagardo nahi duen eta sagardo horregatik zenbat ordaintzeko prest dagoen.

■ **Urumea et Orian soilik egin ote daiteke sagardoa? Mese-degarri al da ateak ixte hori?**

Nik uste dut Euskal Herriko isurialde atlantiko osoan egin behar dela, Araba eta Nafarroako hego-hegoaldean izan ezik: sagardoa beti izanda, sagarra ere betidanik izan baita. Beste kontu bat da garai jakin batean Gipuzkoako Beterrin bakarrik egin izana. Nik ez dut uste hau bihotza denik, ez sagardoa (are gutxiago, sagarra) egiten onenak garenik.



MANU MUJKA

■ **Inguruetan non dugu sagardo-kultura sendorik, non ikasbiderik?**

Normandia, Britainia (berreziki) eta Asturias aipatuko nituzke nik. Gu baino dezentte aurreratuago daude, gurea halako hiru-lau ekoizpen eta kontsumo-raino iritsi direlako. Asturiase-ra doan edonork ikus dezake bertako festa denetan, belaze nahiz plazan, jendeak sagardoa ia bakarrik edaten duela, ondo botatzea eta tenperatura egokian zerbitzatzera apreziatzen dela... Britainiara begiratu bat eginez gero, zer esanik ez: museoak, ekintza kulturalak eta abar. Sagardoa ez da edari hutsa, kultura bizia baizik. Urrutixago joanez, Austria, Polonia, Gales, Ingalaterra... horietan ere badugu zer ikasia. Nabarmen da, beraz, ia edonor doala gure aurretik.

■ **Gaitz berria zabaltzen ari da: baserriak produktu naturala saltzen du; ona denez, ondo kobratzen du, baina bidean ez da aurrera egiten.**

Bezeroa izango da, beti, nagusia. Hasieran laguntzak, aholkuak eta abar emango zaizkio, baina, azkenean, gauza horiek irauteko eta benetan mantentzeko nahitaez bezeroa kontzertitu beharra dago. Alferrikeri ari gara, produktu hori baserrian egin dako delako erosi behar duela, jendea limurtu nahian, haren ustez prezio-kalitate erlazioa egokia ez bada. Merkatuan gaude, eta ongi egindako gauzen adibideak ugari ditugu: hori dira sukaldaritzan edo Errioxako (eta orain Nafarroako) ardotean eginiko lan izugarriak... Horiei begiratu beharko genieke.

«Prezio eta kalitate desberdinetako sagardoak atera behar dira eta, azkenean, kalitateak (prezioarekin batera) emango dio fama sagardotegiari»

■ **Administrazioa eskapatu egin zaigu, kasik...**

Gauza bat eskatuko niok nik: katea osatzen lagun dezala. Osotasunez ardura dadin, adabakietara bakarrik begiratzeke: alferrikeri ari da higieenez bakarrik kezkatzen, produktu ona ateratzen ez bada azkenean.

■ **Zientziak eta teknikak sekulako aurrerapenak bideratu dituzte...**

Horri atera behar dizkiogu etekinak, erabateko kalitatea lortuko badugu. Ez da oso kontu berria: Zubietako Aizpuru sagardotegi zenak, adibidez, 1919an bazituen sagardo-bonba, dola-re, jasogailu eta bestelako aparailu elektrikoak. Bestetik, egin diren azterketa soziologiko ugariak dioskutenez, etorkizun ona igartzen zaie alkohol gutxiko edari freskagarriari, oro har. Datuak ikusirik, badirudi sagardoaz ari garela, nahita. Baina konponbide bila oraintxe ez hastekotan, hemendik hogeit urtera sagardo ingeles edo amerikarra edaten ariko gara barra-barra.

■ **Nolabaiteko ortodoxiak erabaki du sagardo ona egurrezko upeletik ateratzen dela...**

Ene ustez, altzairuak nagusitu behar du, kalitate minimoa lortzeko. Horrek ez du esan nahi sagardoa hobe izango denik: gustua, usaina eta alderdi horiek subjektiboak dira.

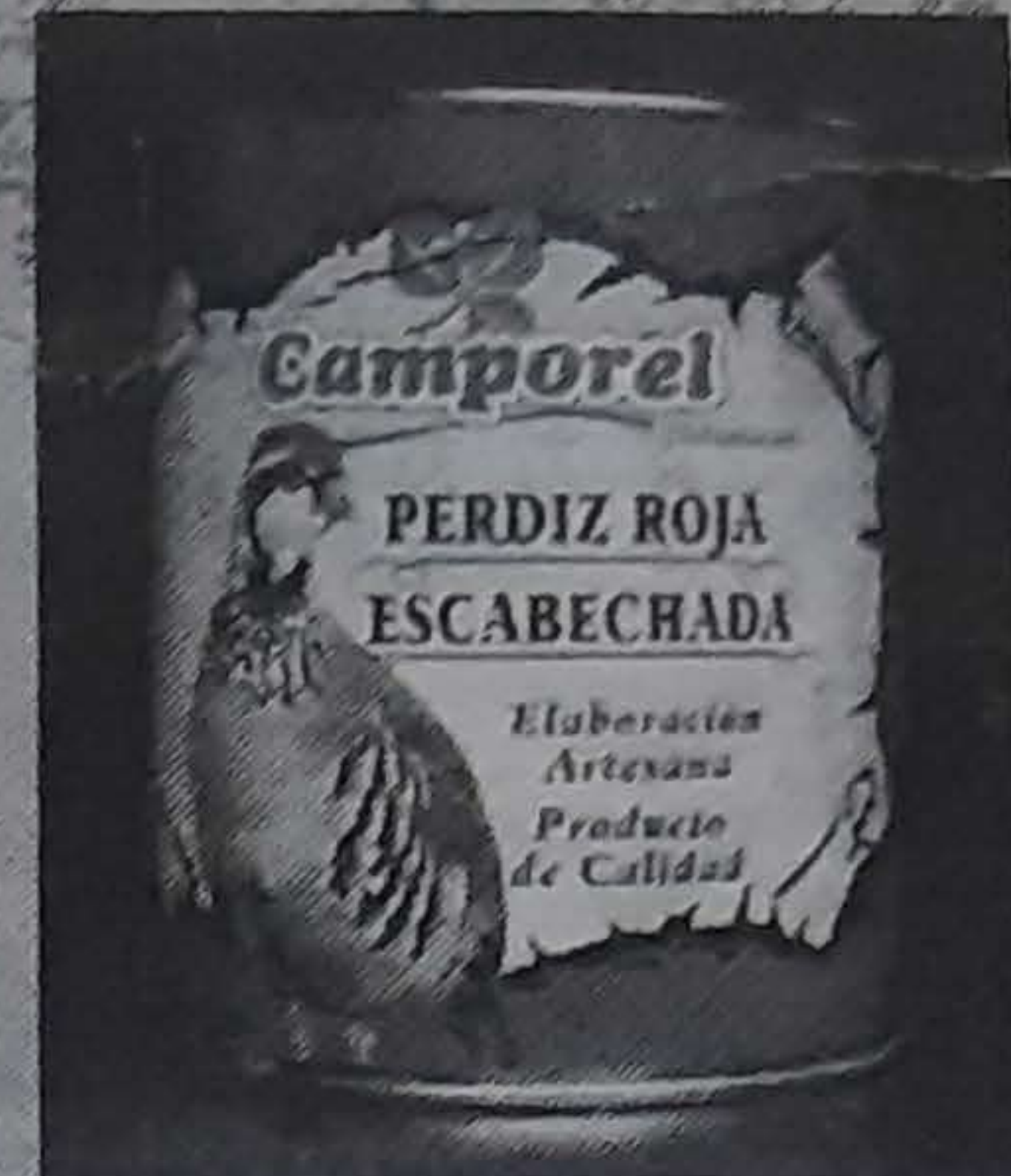
■ **Erruak eguraldiari, xomorroari, begizkoari leporatze horrek noiz arte iraungo du?**

Horrek non gauden adierazten du. Behin eta berriz aipatu dugun katean Unibertsitateak ere hartu beharko luke parte, agian, gizarte honen eskakizunei erantzunik eman ahal izateko. Guk ere kanpora irten beharko genuke, hor zehar zer egiten den ikusi eta ikastera.

■ **Ez al dago desoreka latza sagardoaren prezioaren eta ikerkuntza urriaren artean? Sagardotegiak I+D atalera ere ez ote luke zerbait bideratu behar...?**

Horixe baietz, milioi bat irabazten duenak hamar mila duro utzi beharko ditu, hurrengo urteetan ere sagardogintzatik bizi ahal izan dadin. Bestek ikasitakotik beti bizitzea ez da posible.

Produktua



Eper gorri eskabetxatua

Camporel Conservas, Tf.: 948 81 25 17, Cintruenigo (Nafarroa). Pisu garbia: 780 g. Prezioa: 1.399 pezeta, 56 libera (kiloko, 1.800 pta., 72 lib.). Osagaiak: eperra, ardo-ozpin hutsa, oliba-olio hutsa, tipula, baratxuria, azenarioa eta espeziak. Testua, espainol hutsez.

Lata irekitzean aditzen duzu espeziak —erreinotza, piperbeltz beltza, erromeroa eta oreganoa, gure ustez— aberastutako olioaren lurrin ederra: hortxe murgilduta dago tamaina ertaineko eper garbi-garbia (azpimarra dezagun honakoa, marka guztiek lehengia ez baitute zaintzen behar bezain bikain), tipula-pusketa eta bakanetan ikusitako baratxuri dotoreak lagun eta osatzaile, epel edo bero dasta dezagun. Ahogozoari inongo eragozpenik ezartzen ez badiogu ere (eperraren —eper eskabetxatuaren— gustua hortxe agertzen baita, ezkutatu gabe, alegia), egospen-puntuaz luze aritu direla adierazten bide digu ukimen lehorreak. Dena den, nahi den ospakizuneko sarrera edo zizka-mizkak eratzeko, eper hori apaingarri polita izan dezakezu, mamia xerretan ebaki eta *pincho* moduan osatua, bestelako osagai (zapoz) apalen artean.

Kalitate-prezio-kopurua: ia zeharo ongi.

■ **Bukatzeo, Jakoba, makrobiotika pil-pilean dagoen honetan, zer indar ote du sagarrak, bizia luzatzen duena?**

Egia da lehengo mendearen erdialdetik eta mende honetan ere asko idatzi dela, Frantzia batez ere, sagardoaren onuraz: diuretiko da, bakterizida, behazuneko eta giltzurruneko harriak botarazten ditu... Jakitun bakar batek edo gutxik esan balute zerbait, auzitan jar genezake; horrenbesteko koadrila horretan bat datorrenean, bestela dira gauzak. Nik sinesten dut horretan.

• Edorta Agirre •