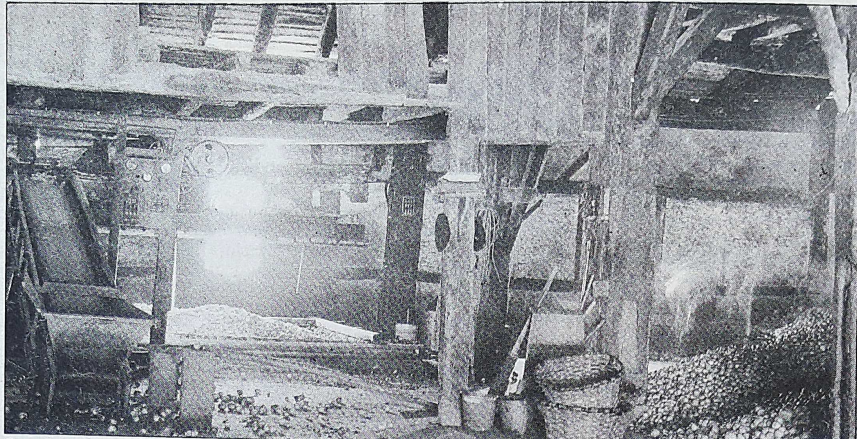


Sagar hornitzaileak ez dira oso ezagunak

Lan isila izan arren, beharrezkotzat jo behar



Sagar guztia tolareetara eramaten da.

Duela urte pilo bat, Euskadiko zelai eta mendietan sagarondoak zuhaitz moeten artean pisu handia zuen. Hori zela eta, sagar produktioaren kopurua, orain baino asko garrantzitsuagoa zen.

Baserrietan lan desberdinak ematen ziren: lurra landu, abeltzantza etab, baina textuinguru horren barruan, sagarrari zegoen lana ere besteen artean nahasten zen. Sagardoaren munduak toki berezia okupatzen zuen.

Geroroa, industrializazioaren agerpenarekin sagarondoak erabat murrizten dira, baina, baserriarrok lur zati bat enpresarioei saltzen zitelako.

Sagardoaren murrizketa honekin batera, beste faktore bat nagusitzen zihon, hots, sagarondoak kendu eta beraien ordez pinuak landatzen ziren. Orain, ordea, alderantzizko jarrera sortu da: ihazko pinuak kendu eta beste mota askotako zuhaitzak landatu, sagarondoak hauen artean somatzen direlarik.

Gaurregun, sagarraren hornitzaile printzipalena bi inguru ezagunetan kokatzen dira: Azpeitia-Errexil aldea eta Astigarraga-Hernani ingurukoak. Barruko alde hori 30.000 sagar kilo bildu eta sagardoegileei saldu diete. Kosta ingurukoek ere, nagusienak behinik-behin, beste 30.000 sagar kilo hornitu dute.

Gu, sagar hornitzaile garrantzitsu batekin mintzatu gara, baserriar honek 17.000 sagar kilo inguru bildu ditu. Hitzegiteko itxura ez izan arren, lehenbiziko berbak bere baserriari buruz zuzenduak daude, «hau Txalaka baserria da eta txalaka sagar bat da ezaguna tolarerako. Diotenez, txalaka sa-

garra baserri hontakoa dela. Nik entzun izan dut, sagardoak historiari izaten baititu, sagarondo bat nonbaitetikan etorri zela eta gure lehenagoko batek aldatu zuela. Orduan, txalaka izena jarri zioten. Txalaka baserria eta txalaka izena jarri. Beste sagar ia guztiak baserriaren izena hartzen baitute».

Euskadin sagarondo gutxi dago eta horregaitik baserriar kopuru txiki batek lan honetan dihardute, «lan hau egiteko gogoia behar da, lan asko egin behar gainera. Bat behintzat garrantzitsuena gogoia. Gero, sagarrak jarri, haiei kontuak egin eta bildu».

Ekitza honetan (eta gainontze-

kotan) aritzeko, eta badirudi baserriak halako magikotasun kutsu bat duela, gurasoen pausoak jarraitzen dute, «beti arbolak izan ditugu. Aitak arbolekin lanean aritu zen, guk beti gauza bera ikusi dugu, benetazko zaletasuna hartzen duzu, eta gero aitak utzitako postua zeuk betetzen duzu. Giro horretan jaio hazi eta... azkenean barruan sartzen zaizu».

Baserriar honek, lan prozesu guztia bakarrik edo familiaren laguntzarekin betetzen du. Sagarondo guztiak partikularak dira, eta gutxi gorabehera 400 sagarondo mendian ditu eta beste 40-50 baserriaren alboan.

Urtearen zehar, sagarondoak tratatu ondoren eia loraldia betetzen denean, sagarra biltzeko momentu egokiena ixkaron behar da, «irailan hasi eta Azaroaren azkenaldierarte bilketa ematen da. orokorki, eixekoak elkarriz lagunduz biltzen dugu, baina, normalean lau edo bost tipo elkartzan gara bilketa aurrera eramateko. Hila-bete bakarrean biltzen dugu, laubildu alditan, jadanik bilduta dago; hori bai, ustelak ezik, gainontzeko guztiak hartzen ditugu».

Bestalde, Britania Handian sagarraren uzta errentabilizatzeko bilketaren mekanizazioari izugarriko garrantzia ematen zaio, baina, badirudi mekanizazio hori oraindik Euskadira ez dela iritsi, «biketaren prozesu osoa eskulanez da, orain dela berrogei urte bezala. Mekanizazioa ez da ezer sartu. Guk dakigunez Euskadin ezerrez».

Sagardoaren salmentetatik bizi

daitekeela, esan dezakegu. Larrosazko bide bat ez izan arren, azken finean ateratzen den fruituak eta emaitzak nahiko positiboak dira. Batzutan, egoera larriari igaro behar, baina, hala ere urte asko bere enpresetan irau du. Sagar hornitzaileak, aldiz, ez dira kexu agertzen, «baserriar gauza askotan lanean ibiltzen gara, baina, laguntza bezala ondo etortzen zaigu. Nik uste dut hortik aurrera gutzat behintzat nahikoa da lanerako. Prezioak sagardoegileek ipintzen dute. Denbora moztan bildu izan arren, asko kostatzen da. 50-tik 60-ra jornal bat ateratzakotan, duro bat zakuko.

Aurten 50 kiloko duroa esan liteke. Sagar txarra biltzea asko kostatzen da eta bukaera ere bai, bota eta bildu kontutan hartu behar da. Gaur atera dezakezu 10.000 pezeta eta bihar edo azkenean 1.500 pezeta. Aurten pagatu duten bezala, nik uste dut sagarra jarri likeela».

Koordinazioari buruz esan dezakegu, orain arte bai sagar hornitzaileen kasuan eta sagardoegilearenean (Taldea ezik) koordinazioa ez dela existitzen, bakoitzak bere aldetik arriskua aurrera eramaten behar duelarik, «baina, datozen urtean sagarra hasi baino hilabete lehenago baserriar guztiok bilduko gara batzara bat eginez eta bertanxe prezio bat aterako dugu. Ideiak hala eman dituzte. Gainera, hala behar du izan. Saldu eta erosi behar duenak bildu, hitzegin eta kompondu dezaten. Gauzak ondo joateko horrela bete behar da».

Baserriar honek ere, sagarondo klase asko landatzen ditu, berarentzat basaimota onena da, sagar kopuru handia eta kalitatekoa ematen baitu, «orain 20-22 sagarondoko mota desberdinak daude. Gauzak aurrera dihoan bezala, sagardoa egiteko ze klase sagar erabiltzen den berdin da, txarra bada eta asko ematen badu hori ere jarriko da. Baina, niretzat hori ez da sekula ona izango, luzarora behintzat».

Azkenik, une latzak eta onak igaro ondoren, baserriar honen asmoa bere lanean segitzea da, ingurugiro hori guztatzen baitaio. Eta, tonu txorigaldu eta alai batez adioa ematen digu, «sagarrekin lanean aritzea baino, ederragoa edaten aritzea da». Bai, motel!



Lore hauetatik sagarra hazitzen da.



Sagarondoaren kopurua txikia da.

**SIDRAS
OYARZUN**

Exportador
nº 6.247

Sotero Aduriz

Caserío Aduriz Enea
Teléfono: 35 45 18

OIARTZUN

SIDRAS

Guruteta-Berri
URNIETA
Tef. (943) 55.10.14.

C. SETIEN



**MANUEL
ASTARBE**

SAGARDOA

Mendiola Baserria
Telf.: (943) 55 15 27

ASTIGARRAGA

ELUTXETA

Sagardotegia Baserria



Oztaran

Tel. 556981

URNIETA

Ballara

Gipuzkoa

Urruzola, tar Prantxixu
Ansa, tar Miren