

## Gure sagardoa, gure historia

Gure sagardo eta gardenak gure baserrietan hiz egiten digu. Gure mendiez, Euskal Herriaren historiak.

Bere sorrera, gure herriarekin izan duen lotura hertsia, antzinatean zehar ezkatzen da.

Eta gaur, sagardo-zurrustada bat gure ahoan ala isurtzen denean, bere jatorri buruz ari zaigula nabaritzen digu. Gure iragan propioaz, hain zuzen.

Lur hau, eguzkia, euria eta gure arbasoen ardura eta arretak ziren sagastia ingurugiro egokienean kokatzen zutenak.

Euskal Herriko mendi eta baso guztietan berez ernetzen zen. Bere fruituak emateko grinaz, eta sagar horiek sagardo egin zitezen irrikari. Misterioski, Sorginkeriaz ia.

Gure baserrietako ohitura zeharreneko bat sagardogintza da. Zantalzari gabe. Arduraz gordea. Gurasoetatik seme alabetara pasa dena. Mendez mende, Ahoz aho. Inolako arrasto idatzirik utzi gabe.

Horregatik ez da gure sagardoaz edo gure lurraldeak betetzen zituzten sagastiez hitz egiten duen idazki zaharrik aurkitzen.

Datarik zaharreneko agiria, daki-gunez behinik behin, Nafarroako Santxo Haundia erregeren diploma bat da. 1014ko Apirilaren 17koa da eta agirian bitartez Leireko Monastegiako dohaintza bat egiten du. Diplomaren itzulpena honako hau da:

y ofrecemos... en los términos de Hermani a la orilla del mar un monasterio que se dice de San Sebastián... con las tierras, manzanas, pesqueras marítimas, etc."

Foruek idatziz jasotzen dituzte gure arbasoek beren bizitza elkarren artean tajatzeko erabiltzen zituzten usadio eta arauak.

Bere irakurketatik erraz atzeman danteke sagardoak gure herriaren garapenean ukan zuen garrantzi handia.

Adibidez, Gipuzkoako Furuaren XXI. artikuluan urez nahasturiko sagardoa saltzen ausartzen zen edonor 600 maraizko isun batez zigortzen zen. Eta bere herriko alkatea, 20 dukateko isunaz, halaber.

Sagastia ere Foruak babesten zuen. Ehiztariek debekatua zuten sagarrez betetako sagastian barrera

abiartzea. Eta sagastiaren jabeak eskubidea zuten bertara hurbiltzen ziren animalia oro bereganatzeko.

Dena den, zigorrik gogorrenak maltzurkeriaz egindako kaleei ezarritzen zitzaizkien. Kupelaren bat inbentzio txarrez hautsi edo hustutzen zuena heriotzera kondenatua izaten zen. Eta bost sagarrondo baino gehiago txikitzen zituen, ordea, herbestera.

Garai hartan zaintzaileak izendatzen ziren sagardogintzaren ohizko molde eta epeak errespeta zitezen.

Zapalketa-lanak zehatz-mehatz behatzen ziren, inongo gaizkilek urik isuri ez zezan. Eta muztioak kupelak gainezkatzen zituen, sagardogileak zigiatu egiten zituen, zozketa egunean irekitzeko txandak markatu bitartean.

Irekidura pulpitotik iragartzen zen. Eta, XVII. mendeko idazki baten agertzen duen bezala, Udalaren erabakiak kanpai-hotzen bidez ontzat emanak izan behar zuten: "...

se juntó en su Ayuntamiento cerrado a son de Campana en continuación de la costumbre inmemorial y en observancia de sus fueros, buenos usos y costumbres. Dijeron sus mercedes que el día 16 de Diciembre anterior habian reconocido todas las cubas de sidra que se envasaron el año último".

Arotik hasita geure egonotaraino, Gipuzkoan, Aitzgorri eta Aralar mendiak batenik eta Kantauri itsaso biziak besteik izan bait dira bere mugak, gorde izan dira garbien usadio zaharrik. Eta Gipuzkoan bertan jartzen da matasun eta arretarik gehien sagardogintzaren pauso guztietan.

Gipuzkoarrek betidanik jakin izan dute edari osasuntsu, natural eta berezko horren erri guztiak mantentzen. Beren izaera eta lanak urrutira eramán izan arren.

Horrela, arantzaleak arranean jo eta ke Groenlandia edo Teranovara abiatzen zirenean ere, beti zeramaten beratekin sagardoa. Balearen arantzia, edo baita bakailaorena ere, drangada eder batzuen bidez ospatzen zituzten.

Arrantzale hauek izan ziren, hain zuzen, sagar-alea eta bertatik sortzen den edaria, Normandiara eta munduko beste zati askotara eramán zutenak.

Gaur, gizarte industrializatu eta askotan artifizial baten barnean, sagar-



dogile gipuzkoarren zehazki jarraitzen dituzte beren arbasoengandik jasotako tradizioak.

Eta San Sebastian jaten ondotik, gizon eta emakume, zahar eta gazte, guztiak joaten dira, alai eta pozik, sagardogietara, dastapenaren usadioa jarraitu asmoz.

Guztiak hurbiltzen dituzte beren edalontziak sagardogileak kupela ezberdinetatik irleten uzten duen torrotadara. Lagunartean, desio bera bete nahirik:

Gure sagardoa dastatu. Gure historia dastatu.

Sagastia dira gure baserrietako belardi leun eta berdeetan ikusten diren ia arbola bakarrak.

Bere lantzea, bere ardura, gurasoengandik seme-alabetara pasatu da betidanik.

Sustrai zabal eta enbor gogorreko zuhaitzak dira, ez handiak, eta txikiak ere. Lauzpabost metro jasotzen dira zerurantz, eta beren adaburuak beste lau zpabost metro osatzen ditu. Sagastiek ikaragarriko bizitasuna dute eta portaera ezberdina erakusten dute urtaro bakoitzean.

Neguan, adibidez, beste zenbait zuhaitz bezalaxe, lozorro gozoan mur-

giltzen dira sagastia. Azkeneko hostoak erortzen zaizkienean, beren enborra ikus daiteke, adarrak biluzik eta emanuak soilik erakusten dizkigutela. Horrela igitzen dituzte hiru hilabete luze. Beren neguko lozorroa hautsiko duen udaberriko eguzki garbia.

Eta orduantxe esnatzen da sagastia. Alai eta kolorez bete behar izaten da. Bere loreak udaberriaren etorrera adierazten dute. Hasieran, kuskuen ageritzen dira petaloen gorritasuna kanpokaldekik eta barnekaldeko zuri garbi garbia.

Garai honetan, gainera, erleak lorez lore dabilza. Sagastiz sagasti. Ingurugiro osoa kutsatzen duen kolore, lurrin eta usainek erakarrik.

Eta erle hauek, beraiak jakin gabe ere, sagardoaren mirarian landa eta partaide garrantzitsu dira. Daramaten lorautsa bait da bizi berri baten ernamun edo hazia.

Uda bitartean sagastia loretan daude, dirdira osoz. Beie hostoren artean, erneberriak diren fruitu txiki batzu ikus ahal daitezke, pishaka pishakak haziz joango direnak. Sagarra jaiotzen ari da.

Pilatutik. Adarretatik zintzilik mahats-molkoak bait liran, sagarrak udazkena iristen denean distiratsu daude, biribil eta mamitsuak. Sagarrondoak kolore anitzez tindatzen dituztelarik. Mota bakoitzak kolore-nabardura ezberdina hartzen bait ditu. Hasi gorri ilunetatik eta horietaraino, nabarrak, nahasiak, etab. ere badirelarik.

Sagarra arboleatik hartzea inork gutxi ikusirik ezakenez tenazioa da. Hozka eginez, sagardotarako erabiltzen diren sagar horietatik duen zapore gazi-gozo fresko hori dastatzea.

Baina une zoragarri hori iristen denaroko beharrezkoa izan da sagarra aldatzea, haz dadin uztea, garatu eta indartu dadin. Behar den eta merezi duen bezala zaintzea.

Gure Erakunde Publikoek horretarako esleituak laguntzak sagarrondo berri asko aldatzea posible egin du. Eta ez da hori bakarrak. Arbolarik zaharrenek ere arreta guziz zainduak dira. Azpiak ongi txukunduz, behar den ongarriz, eta adarrak inausiz.

Sagarrondo berriak aldatzerakoan, batenik besterako distantzia beti berdina izan dadin saiatu beharra dago, sagastia modu egokian osatzeko. Zenbait lekutan, oraindik ere, sagar-lur izeneko neurria erabiltzen da. Foruetan jasoa eta antzinatean edozein lurralde neurtezko erabiltzen zena. Neurri hau zuzi bat metrotako lauki bati zegokion, hain zuzen.

Sagarrondo gaztearen zaintzea da garrantzitsuen, halere. Bizitzako hamar edo hamabi lehen urteak funtsezkoak dira. Hemendik aurrera, basa-sagarrondo batek egiten dituen larogei urteraino, gutzia errazagoa da. Sagarrondoak emankor jarraituko du, azpiak txukun eta ongarrituak mantentzen diren bitartean.

Horrela, Udazkeno, sagarrez beteaz ikusiko digu, sagar ederrak, sagardorik onena egiteko modukoak.

Gure sagarrak, sagardotarako erabiltzen ditugunak, hiru zapore edo gusto ezberdin dituzte. Gozoa, gazia, eta garratza. Askok, ordea bi zapore nahasten dituzte. Batez ere ongi umatuak baldin badaude.

Horrela, sagar gazi-gezak, garratza-gozoak, etab. aurki ditzaitez.

Gure sagardogileek kontu handiz aukeratzen dituzte tolaean sartu behar dituzten fruituak. Nahasketarik egokiena lortu ahal izateko. Zapore gozoa nagusitu ez dadin.

Gure lurraldeetan sagar-mota asko ematen dira, batzuk izenik ere ez dutenak. Ezagunetan hauek aipatuko genituzke: Txalaka, Errezila, Urtebi, Boskanto, Txori-sagarra, Aritz, Al-dako-sagarra, Mantoni, Geza-miña, Bizkai-sagarra, Patzuloa, Merkaliña eta Urkizu-sagarra.

Mota hauek neurri egokian nahasturik, ondorio bezala sagardo bizi hori lortzen da, guztiak hain gogokoak duguna. Sagardo naturala. Gure sagardoa.

**RAMON ZABALA**  
**SAGARDOA**

Caserío Garagarza  
Telf. 69 07 74.

**ADUNA**

**ELORRABI**  
**SAGARDOAK**

B° Osinaga  
Telf.: 55 03 88

Elorrabi Baserría, 15  
**HERNANI**

**IRIGOYEN SAGARDOTEGIA**

**HERRERO**

R° Ergobia  
Telf.: 55 03 33

**ILLYNBE**

**SAGARDOTEGIA**

Telefonoak 361436 - 371649  
San Esteban Auzoa

Usurbil  
Gipuzkoa