



Txotx garaian sagardotegiren batera joan eta alferraren alferrez, mahaitik jaikita edandako sagardoa ezagutzen dugu gehienok. Batzuk herrietan antolatzen diren sagardo egunetara joateko animatzen dira. Urte asko ez direla ordea, sagardoa eguneroko edaria zen eta sagardotegia, bilgunea, apusturako tokia...

EGUNERO LITRO BAT

Sagardo eta sagardotegi hitzak entzuten ditugunean txotx garaia datorkigu burura gehienoi. Garai honetan Euskal Herriko sagardotegiak jendez betetzen dira sagardo berria dastatu ahal izateko. Toki eta testuinguru zehatz horrekin lotu ohi da gehienetan edari hau. Sagardoak sagardotegiaren lau hormen artean gelditzen den edaria dirudi sarritan.

Euskal Herrian sagardoak izan duen presentzia eta garrantzia ez da gaur ezagutzen dugun modukoa izan, ordea. Gure aurreko euskaldunentzat sagardoa eguneroko edari izan da, otordu guztietan jana-riari laguntzeko erabiltzen zuten edaria. Zenbait kasutan ordainketa egiteko edota festa egiteko ere erabiltzen zuten.

Gainera, sagardoa Gipuzkoara baka-rrik ez zen mugatzen. Euskal Herri osoan egin eta edan izan da sagarrez eginiko edari hau. Hori horrela izan dela frogatzen duten agiri anitz dago artxibategie-tan eta liburutetan, baita ahazko tradizioa-ren bidez jasotako kulturaren ere. Gogora ekarri besterik ez ditugu, esate baterako, Jose Uria Irastorza tolosarrak sagardoari buruzko liburutetan egindako aipamenak, 1235. urtean Lapurdi eta Nafarroaren arteko borrokan gertatutakoak. Nafarroa-ko Artxiboan, 1239ko agirietan jasota ageri dira borroka latz haiek uzitako ondorioak. Nafarrek lapur-tarrei ikaragarritzko honda-mendiak eragin zizkieten, antza. Uztaritzeko 25 sagardogile, Senpereko 9, Hazparneko 25, Bardoxeko 3, Larresoroko 13 eta Ezpe-letako 5 sagardoa egiteko tresnarik gabe gelditu ziren. Borroka haietan upelak, dolareak eta sagarrondoak moztuta ager-tu zitzaizkien. Lapurtarren kexuak jaso-tzen ditu agiri honek.

NOIZTIK SAGARDOA EUSKAL HERRIAN? Sagardoa Euskal Herrira nola iritsi zen ez dago batere garbi. Honen inguruan teoria bat baino gehiago daude. Sagar landarea Afrikatik sartu



■ 1909an idi gurdia hartuta sagardoz betetako barrika garraiatzen.

zela irakurri izan dugu. Arabiarrek eka-rritakoa dela esaten duenik ere bada. Erromatarrek ere ba omen zekiten sagar-doa egiten. Euskaldunok haiengandik ikasi omen dugu.

Kontuak kontu, sagardoaren jatorria-ren inguruko idatzizko agiri asko ez dau-kagu eskuartearen, euskal ondarearen eta historiaren berri hitzez gehiago jaso bai-tugu idatziz baino. Plinio erromatarren

doari buruzko legeak eta agiriak asko agertzen dira.

AUZOLANA, BASERRIEN OINARRI. Ehun edo berrehun urte atzera eginez gero, baserriz jositako bizimodu, testuinguru batean kokatuko genuke sagardoa. Garai hartan sagardoa baserrietan egiten zen. Baserriak eta lurak ematen zituen lanez gain, sagar-doa egitea zen beste zere-ginetako bat. Etxerako egiten zuten sagardoa. Auzoan beti izaten zen dolarea eta matxaka zituen baserriren bat. Bertan jotzen zuten sagarra ingu-

ruko baserri guztietakoek. Hondarribia-ko Artzu baserrikoa da Gregorio Berro-taran. Berak gogoan du orain dela gutxi arte baserriarren artean egon den auzo-lanerako ohitura. "Auzokoek idiekin bul-tzatutako gurdian, garlean ekartzen zituzten sagarrak eta gure etxean jotzen zuten sagarra. Dolarea erabiltzeagatik ez zen ezer kobratzen. Ordainetan, baserriko lanetan, garotan edo belarre-tan, laguntzen ziguten. Garai hartan

■ **Auzokoak bildu ohi ziren otordua egite-ko. 100 litroko barrika koxkor bat hartzen zen eta hura hustu arte edaten zuten**

idatzien bidez jakin ahal izan dugu, K. o. 80. urtean jaki oso gozoa egiten zutela euskaldunek, irasagarraren antzeko zer-bait, alegia: birrindutako ezkurra, ura, ezti eta sagardoarekin nahastuta. Hortik ondorioztatu daiteke garai hartan jada sagardoa egiten bazekitela.

Hala ere, aurkitu diren lehenengo idatzizko agiriak, sagardoari lotutakoak XI. mendekoak dira. Geroago, XV. men-dean Euskal Foruetan sagasti eta sagar-

auzolanean egiten ziren lanak. Gaur egun, hau aldatu egin da: hitz guztiek prezio bat dute orain".

Urtean behin egiten zuten sagardoa. Auzo guztiak parte hartzen zuen. Lehen-bizi sagarra jotzen zuten, pisiorekin edota matxakan. Ondoren, dolarean ipintzen zituzten sagar puskak. Estutualdi ugari eman behar izaten zitzaizkion sagarrari zuku guztia ateratzeko. Lehenengo estutualditik ateratako muztioa sagardoa egiteko erabiltzen zuten, eta beraz, etxeko upelik hoberenean gordetzen zuten. Gainerako estutualdiak egin aurretik ura botatzen zen dolarera eta hortik ateratzen zen muztioa pitarra egiteko erabiltzen zen. Pitarra zen egunero edateko erabiltzen zuten edaria. Sagardoa egun bereziatarako gordetzen zuten. Seme-alaba askoko familiak izaten ziren. Denak mahaian eseri eta txandaka joan behar izaten zuten seme-alabek sagardoa ekartzera, aitzak hala aginduta.

SAGARDO BERRIA DASTATZE-KO FESTA. Sagardoa jotzeko eta estutzeko lan hau bukatutakoan sagardo berria egin zutela adierazteko festa egiten zuten. Herriko plazan edota baserriko atarian biltzen ziren auzokideak. Janaria ekartzen zuten eta muztio berria edaten zuten. Nafarroako Arizkun herrian, esate baterako, sagarra estutzeko erabilitako oholeta-ko bat hartu eta bertan pisiorekin jotzen zuten, txandaka, sagar jotzea errepresen-



ALBERTO ELOSEGI

■ Garai batean sagardoa ere auzolanean egiten zen, orain ez bezala.



ALBERTO ELOSEGI

■ Edariaren festa sagardotegian egiten zen lehen, orain sagardo egunak antolatzen dira edaria botilaratu ondoren.

tatu nahiz bezala. Honekin batera "Kirikoketa" izeneko kantua kantatzen zuten: "Kirikoketa, kirikoketa/ kirikoketa, koke-ta, koketa./ Sagarra jo dela,/ sagarra jo dela,/ sagarra jo dela,/ jo dela, jo dela".

Txalapartaren oinarria hemen egon daitekeela uste da. 1920. urterarte mantendu dute ohitura hau Arizkun. Duela hiru urtetik hona ohitura hau berreskuratu egin dute, "Jo ala jo" izeneko kultur elkarteari esker.

BARRIKOTEA. Auzokoak bildu ohi ziren elkarrekin otordua egiteko. 100 litroko barrika koxkor bat hartzen zen barrikoterako eta hura hustu arte edaten zuten. "Ardi zaharren bat akatu eta lagunartean afaltzen zen. Bakailaoa tomatearekin, pipermin dexente botata eta sardina zaharrak. Horixe izaten zen menua. Ez zegoen besterik" dio Gregorio Berrotaran hondarribiarrak garai bateko kontuetan murgilduta. Irungo Usategieta baserrian ere egiten zuten sagardoa. Bertakoa da Joxe Tolosa eta berak ere ondo gogoan ditu barrikoteak: "Horixe izaten zen festa. Bakailaoa ona izaten zen, baina gatz asko izaten zuen. Sarritan jan ere ezin zen egin, zapore oso gogorra zeukalako. Janari mota honekin oso ondo sartzen zen sagardo bizia".

SAGARDOTEGIAK, IKUSKIZUN HANDIEN GUNE. Hirigunetik urrun zeuden baserriak, dolarea zutenak, erakargarri bihurtu ziren XIX. mendean. Aisialdirako eta festarako leku bihurtu

ziren. Bizikletan, tranbian edota oinez etortzen zen jendea sagardotegira, egun-pasa egitera. Sagardotegi zaharrak ezagutu dituzten pertsona nagusiek diotenez, batzuek egun bat baino gehiago ematen zuten sagardotegian. Gehiegi edan zutela eta, sagardotegian bertan lotan geldituta-koak baziren makina bat. Hurrengo egunean euren emazteak joaten omen ziren arropa garbiki, haien senarrak arropaz alda zitezen.

Jan, edan eta jokoan aritu. Era guztietako jokoak eta apustuak egin ohi ziren garai haietan sagardotegietan. Bolatokia sagardotegi gehienek izaten zuten. Nork bolo gehiago bota, horixe zen boloetan aritzea. Tokan ere saio ugari egindako jendea izan da. Bertsotarako ere leku aproposak bilakatu ziren. Txirrita bertsolari ezagunak bertso ugari kantatu zituen sagardoaren inguruko giro honetan. Euskal Herrian hain sustraituta dagoen apustuak egiteko ohiturak ere izan zuten bere lekua.

Garai honetan ez zen kalkulagailurik, ezta boligraforik ere. Hala ere, sagardotegiko zerbitzariak kontuak ematen iaioak ziren. Upelean klarionarekin markatuz, apuntatuz joatea zen sistematik praktikoena. Bakoitzak zenbat sagardo baso edan zuen hortxe ikus zitekeen.

Gizonezkoen dastalekua izan zen garai batean sagardotegia. 70eko hamarkadan, emakume eta gizonezkoen arteko berdintasun aldarrikapenak bultzatuta edo, emakumeak sagardotegietara sartzen hasi ziren lehenengo aldiz ●