



Joxe Goñi 1928ko abuztuan jaio zen Ergobiko Gurutzeta baserrian. Ama zuen Gurutzetakoa eta ohitura zaharrei jarraituz ez zen bera etxeko martxa eramateko ardura zuena. Aitak Pasaiaiko Luzuriagan egiten zuen lan eta 4 urte zituela Herrerara joan zen familia bizitzera. Baina tarte horretan Gerra Zibila piztu zen eta Gurutzetako planak erabat aldatu ziren. Joxek 12 urte zituela itzuli zen familia Gurutzetara eta etxeko martxa bere gain hartu.

Baserriko lanak ez zituen gustuko baina sagardogintza odolean zeraman.

Galdera: Nola gogoratzen duzu sagardotegiko martxa zure haurtzaroan?

Joxe: Gauzak oso bestelakoak ziren.... Igandeko meza nagusiaren ostean alguazilak bandoa jotzen zuen halako sagardotegik kanilla zabaldu duela esanez. Upelari kanilla jartzen zitzaion eta jendeak txarroka edo basoka edaten zuen, tortilla edo lapa mokadu bat eginez. Bazen jendea 7-8 ordu egiten zituena bertan, bazkalostean lo kuluxka mahai gainean egin eta segi ilunabarra arte.

Upelekoa amaitzen zenean beste sagardotegi batek zabaltzen zuen kanilla, ez zen komeni bat baino gehiago batera zabaltzea eta horrela negu guztian batetik besterako ibilbidea osatzen zen. Gainera baserri bakoitzak etxeko sagarrekin sagardoa egiten zuen eta egunerorako ez zen falta.

Galdera: Baina kanilla garaia amaitu zenean, zer?

Joxe: Ohiturak aldatzen joan ziren, sagardo gehiago egiten hasi ginen. Orain 40 bat urte sagardotegietara taberna eta elkarte edo soziedadeetako jendea etortzen zen, sagardoa upeletik probatu eta ondoren nondik erosi erabakitzeko. Hemen tortilla jartzen genien eta eurek haragia edo kaxuelak ekartzen ziztuzten. Emakume gutxi ibiltzen zen garai hartan.

Galdera: Baina itzuli gaitzean atzera. Noiz erabakitzen duzu sagardogile izango zinela?

Joxe: Gure etxea baserria eta sagardotegia zen. Nik ez nituen gustuko baserriko lanak eta orduan osabaren bidez, Donostiako Nafarroa ibilbidean dagoen gasolindegian hasi nintzen lanean,

engrasatzaile. Goizeko 9tan sartzen nintzen lanera baina sagardotegiko lanak oso gustuko nituen eta lanera joan aurretik patsa ebaki eta lanak eginak uzten nituen, aitari eskatzen nion eguerdirako tola-rea altxata prest eduki zezala eta tarte horretan ere sagardoa egiten ibiltzen nintzen. Sagardotegian aitona, aita eta hirurok jarduten genuen. Donostiara, aldiz, bizikletaz egiten nituen joan-etorriak. Horrela bizi izan nintzen soldaduskara joan arte.

Galdera: Soldaduskatik bueltan sagardotegiko martxan murgildu zinen. Zein aldaketa bizi izan zenituen?

Joxe: Garai hartan asto lana egiten genuen sagardotegian, dena eskuz, bai sagarra deskargatu, bai tolarean jarri, patsa egin.. egun oso bat behar izaten genuen gaur egun 4-5 ordutan egiten den lana amaitzeko.... Eta upelak ere eskuz garbitu behar.

Soziedadeetan saltzen genuen asko, botilak eraman, bodegatan pilatu, hutsak ekarri eta garbitu berriro sagardoz betetzeko. Ez dauka zerikusirik gaur egungoarekin. Egindakoa baino sagardo gehiago saltzen genuen eta sagardotegia handitzeko beharra ikusi nuen baina dirurik ez....

Orduan kamioia erosi nuen eta sagardotegiko lane-taz gain inguruetako enpresentzat egiten nituen lanak. Handik ateratako sosak gorde nituen eta horrekin lortu nuen sagardotegia handitzea...Baimen kontuak ere ez ziren errazak izan.

Poliki-poliki etxera sagardoa dastatzera etortzen zirenek haragia ekartzeari utzi zioten, bertan ere eskaintzen genuelako eta kalkulu oso txarrak egin eta alperrik asko galtzen zelako.

Galdera: Etxean aldaketa horiek beti ondo hartu ziren?

Joxe: Ez beti. Gogoratzen dut Hondarribiko jatetxe batek botilak azkarrago betetzeko lau kanillakoa ekarri zuela eta hura aitonaren aurpegia... Hori ez omen zen ona, botilak mantso bete behar omen ziren. A zer erretolika! Baina gaur badakigu ideia guzti horiek okerrak zirela.

Sagardoak bere puntua hartzen zuenean, ezin upelean mantendu... Lau mila litroko upela botilartzeko, goizeko seietan hasi eta eguerdiko ordu batean upel erdia besterik ez genuen egina, eta goizean botilaratutakoa arratsaldean banatu behar.

“Gaur egun ia ez dago sagardo-edalerik”



Galdera: Eta gaur egungo egoera nola ikusten duzu?

Joxe: Gaur ez dago sagardo-edalerik, ez datoz dastatzera. Gainera, sagardoa edozein lekutan dago, soziedadetan gutxi saltzen da. Gauzak asko aldatu dira, baita lana egiteko moduan ere. Orain dena bottoa sakatuz egiten da, makinek egiten dute lana. Adibide bat, orain 20 tona sagar 5 ordutan upelean daude, lehen 3 tona egiteko 3 egun behar izaten genituen.

Galdera: Eta azkenik, asko aldatu al da, sagardoa bera?

Joxe: Izugarri...Lehengo sagardoa azidoagoa, bi-ziagoa eta gogorragoa zen. Ezin zen asko edan eta urte batetik bestera txartu egiten zen. Gaurkoa samurragoa, arinagoa edateko errazagoa da. Urte batetik bestera ere ondo mantentzen da. Gaur egun sagardoak analisi mota ugari pasa behar izaten ditu.

GARBIÑE San Miguel