





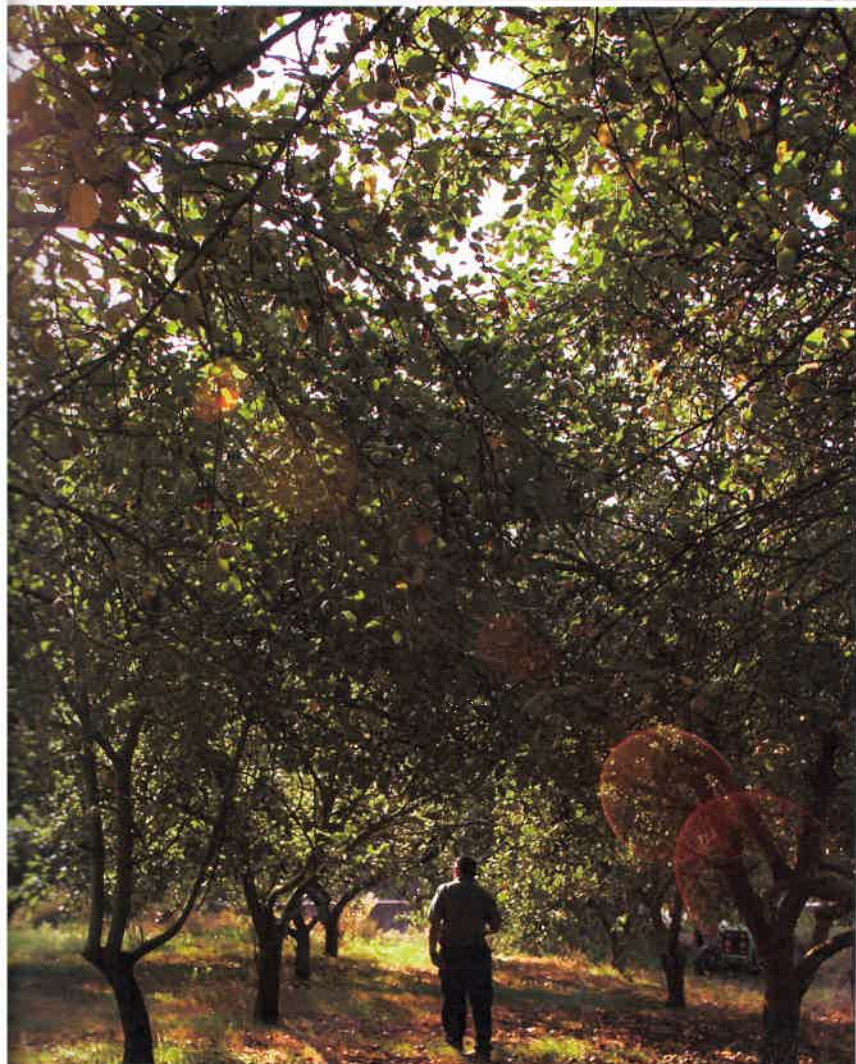
SAGARDOA SAGARDOAREN ZUHAITZA SIDRA EL ÁRBOL DE LA SIDRA

Texto y fotografías | Ainara Moreno y Adrián Ruiz-Hierro

Iraila eta urrian zehar, sagastiak baserriko jabearen agindupean dauden sasoiko hainbat langilez beteta egoten hasten dira. Zuhaitzen artean makurtuta, banaka-banaka ziztatzen dituzte lurreko sagarrak. Fruta erortzeko, makilak zumezko saskiaren aurka jotzerakoan egiten duen presazko kolpe erritmikoa entzuten da bakarrik. Sagardoak *kupeletik* basora salto egin, honekin topatu eta hausterakoan egiten duen soinua gogoratzen du.

Durante los meses de septiembre y octubre, los manzanales comienzan a estar poblados de numerosos temporeros capitaneados por el propietario del caserío. Agachados entre los árboles pinchan una a una las manzanas del suelo. Solo se oye el apresurado y rítmico golpe del palo con el cesto de mimbre para que caiga la fruta. Un sonido que recuerda al que produce la sidra cuando salta y estalla de la *kupela* para encontrarse con el vaso.





Txotx denboraldia – botilaratu baino urte bete lehenago, sagardotegira joan eta sagardoa kupeletik probatzeko errittoa- urtarrila amaieran hasiko da. Sagardotegietara joan ohi direnak txotxaren hasieraren zain dauden bitartean, sasoiko hainbat langile zuhaitz artean murgilduta daude orain, lehendabiziko fruituak jasotzeko. Gehienak ekialdeko herrialdeetatik datoz, bizia sagar kolpeka irabazteko asmoz. Hizkuntza ez da arazo, nahiz eta baserrietako jabeek eta sasoiko langileek duten gaztelera eskasarekin, komunikazioa zaila suertatzen den. Baserritarrak zuhaitzen adarrak jotzen ditu, helduak dauden sagarrak eror daitezzen, hauetako gehienak txakala bariatatekoak – ekoizpen handikoak eta gazi-gozaok-. Sasoiko langileek ziztatzen duen makila batekin hartzen dituzte frutak eta saskian sartzen dituzte euskarrian kolpe lehor batekin. Eguzkia gogor hasi da jotzen, zuhaitzetako adarrak honen indarra ekiditen saiatzen den arren. Jardunaldi luzea dela eta nekatuta eta leher eginda daude, baina energiak berriztatzen dituzte hamaiketakoarekin. Ez da anbar koloreko likidoren tanta bat bera ere ikusten, beren herrialdeetan vodka eta ardoa besterik ez zuten edaten.

La temporada del txotx –rito de acudir a la sidrería para probar de la kupela la sidra del año antes de su embotellamiento– arrancará a finales de enero. Mientras los asiduos a las sidrerías aguardan el comienzo del txotx, decenas de temporeros se encuentran ahora inmersos entre los manzanales para recoger los primeros frutos. En su mayoría provienen de países del Este con el afán de ganarse la vida a golpe de manzana. El idioma no es problema, aunque entre el escaso castellano que dominan los propietarios de los caseríos y los temporeros, la comunicación se torna complicada. El baserritarra sacude las ramas de los árboles para que caigan las manzanas maduras, gran parte corresponden a la variedad de txalaka –de alta producción y agridulce–. Los temporeros pinchan las frutas con un palo punzante y las introducen en los cestos con un seco golpe en el asa. El sol comienza a calentar con fuerza, aunque las ramas de los árboles traten de evitar su azote. Fatigados y deslomados por la dura jornada, los temporeros renuevan energías con el “sagrado” almuerzo. Ni una gota del líquido de color ambarino, en su país sólo bebían “vodka y vino”.

www.sagardun.com



