

aldaize

2008ko
abendua

IZALGO HERRI ALDIZKARIE

[30.alea]

8-9 // ZE BERRI



Festa ondoren hasiko dira Kale Nagusia eraberritzeko lanak.

Torre Etxean jarriko den Gazta Gunearen inguruko xehetasunak eman ditu Udalak.

14 // HIZKETAN



XABI AZURMENDI:
"Madrilen aukerak zabaltzen dira aktore izan nahi duenarentzat. Baina Euskal Herrian aktoreen arteko harremana estuagoa, gertuagokoa da"



SAGARDOAREN BILA

HERRIAN EZ DA SAGARDOTEGIRIK,
BAINA BADIRA PRODUKTU HONEKIN
LOTURA ZUZENA DUTEN PERTSONAK



SAGARREN MAMA GOXOA

Santa Zezilia egun iristearekin batera inguruko sagardotegi guztiek irekitzen dituzte pixkanaka euren ateak. Gurean sagardotegirik ez, baina urteroko zita arrazoi batengatik edo bestearengatik galtzen ez dutenak ugari dira, bai. Txotx garaiak jarraitzaile ugari ditu gure herrian.

erreportajea

Argazkiak: Maria Jesus Alustiza



Euskal produktu petoa eta zale ugari dituena ere bai. Horixe dugu sagardoa. Herrian bertan sagardotegirik ez, baina lotura handia duten hamaika pertsona baditugu. Sagarrak biltzen dituztenetatik, sagardotegia dutenera arte. Edo sagardoa etxeokentzat egiten dutenetik, sagardotegira koadrilan joaten direnera arte.

Sagardoaren hitzorduari hutsik egiten ez diotenak makina bat dira gure herrian. Gaztetatik hasita, zaharrenetararte. Zaila da sagardoaren eta sagardotegien zaleak ez topatzea, baita herrian ere.

Sagar arbolak gainezka

Urte batean urri, hurrengoan asko... horrela izaten omen da sagarraren uzta. Aurtengoan sagarrondoak gainezka, aleen pisuarekin adarrak puskatuta... horrela egon dira sagastiak. Halako sagar pilarekin baserrietan ez da lan faltarik izan aurtengo sagar uztan. Irungoena baserrian ongi dakite hori.

Zazpiehun sagar arbolatik gora dituzte bertako sagastian Izagirre-Garcia familiakoek eta ez dute lan makala izan ale guztiak jasotzen. Urriaren erdialdera hasi eta ia hilabetez aritu dira sagar biltzen etxeokak, egunero lantokitik aterata baserrira igo eta lanean segi behar.

Eskuz jasotzen dituzte sagarrak Irungoan, makurtu eta banaka-banaka, alez ale saskira bota eta gero handik zakuetarara. Hogeita hamar hiru tona sagar bildu dituzte aurten. Zalantzarik gabe, erraz esaten da, lau lagunen artean horiek denak banaka jaso baino errazago bai behintzat.

Hamagiru sagar mota ezberdin dituzte sagastian, Gipuzkoako sagardoa egiteko erabili beharreko sagar motatakoak denak. Azaroaren erdialdera etxe ondoan pilotutako milaka sagarrez betetako zakuak kamioira kargatu eta sagardotegira bidean izaten dira. Iñaki Begiristain idiazabaldarrak Ikaztegiatan duen Begiristain sagardotegira eramaten dituzte Irungoenako sagarrak, han zukua aterata eta sagar-ardo bilakatzeko.

Garai bateko dolareari eraginez

Urrezpaleo baserrian urtero egiten zuten sagardoa etxeo dolarean, baina aurten huts egin behar izan dute. Ez ordea, nahita. *"Sagar asko izan da aurten, eta jendeak beste modu batera lan egin du"*, esan du Nieves Urzelaik. Eurek egindako sagardoa, sagarrak ekartzen zituzten horientzat izaten zen. Eta beren etxerako egin nahi bazuten, beren sagarrekin egiten zuten.

Datorren urtean, dena ongi joanez gero, sagardoa egiten jarraituko dutela dio Nievesek. Baina horretarako, gogoa eta jendea beharrezkoak direla dio: *"kontua ez da sagardoa egitea bakarrik. Horrek atzetik, lan handia ematen du"*. Dolarea muntatu gabe izaten dute urtean zehar Urrezpaleon. Sagardoa egin nahi dutenetan, beraz, dolarea muntatu, ingurua eta dolarea bera garbitu, sagardoa egin eta atzerako prozesua egin behar izaten da ondoren. *"Sagardoa egitea, bere horretan, erreza dela esan daiteke. Okerrena gero etortzen da, dena garbitu eta dolarea berriro gorde behar denean"*, dio Nieves Urzelaik.

Urrezpaleon sagardoa egiteko ardura hartzen duena bere aita izaten da, Juanito Urzelai. *"Nik hala ezagutu dut bizi guztian. Eta ahal den heinean behintzat, hala jarraituko dugu, zergatik ez"*. Bertako dolareari buruz galdetuta, Nievesek, ez daki zehatz zenbat urte izango dituen: *"Nire bizitza guztian izan da hau hemen"*.

Gutxik egiten dute sagardoa etxean. Izan ere, sagarrondoak dituztenek, saldu egiten dituzte, gehienek. Baina sagardoa antzinako erara etxean egiteak, badu bere xarma Urzelairantz. Idiazabalen beraiek bakarrik ez, Olariagan ere egiten dute sagardoa. Aurten, gainera, barra-barra egin dute bertan.



Sagardoa ogibide

Iñaki Begiristain, berriz, Ikaztegiatako Begiristain sagardotegiko arduraduna da. Txotx garaian bakarrik irekitzen dute sagardotegia, eta lan izugarria ematen duela dio. *“Astelehenetik larunbatera izaten dugu irekita, eta txotx garaia garai indartsuena denez, lana egitea tokatzen zaigu. Gogorra egiten da askotan”*, aitortu digu. Astean zehar afariak soilik ematen dituzte eta ostegunetik zapatara baita bazkariak ere. *“Guk sagardoa bertan egiten dugu, eta horrek ere aldatu egiten ditu gauzak”*. Aurten izango duten sagardo guztia bertako sagarrekin egindakoa izango da. *“Sagarrak eskas dabiltzanean kanpotik ere ekarri izan dugu, baina aurten dena bertakoa da, zorionez”*, esan du.

Maria Luisa Urrestarazu idiazabaldarrak Zerainen dauka sagardotegia. Oiharte nekazal-turismo-etxean bertan sagardotegitxoia ere badaukate, eta sagardo garaian, gehienetan, beteta izan ohi da. Aritz Eguren, semea, izaten du Maria Luisak lankide.

Tegitik tegira

Sagardoa, gustatu egin behar da. Eta gustatzen ez zaionik gutxi da mundu honetan. Sagardo garaian batzuek sagardo pixka bat

Landareekin eginiko ukenduetan, sendagaiak edota gisako produktuek konbinatzen dute medikuntza alternatiboa batzuren bat.

edaten dute. Beste askok gozatu egiten dute. *“Sagardotegietan izaten den giroa da denboraldiko gauzarik politena”*, dio Mujikaneko Xanti Alberdik. Bera koadrilarekin batera aste-oro joaten da, normalean, sagardotegira. *“Baina astelehen, astearte edo asteazkenetan izaten da girorik onena”*, dio. *Asteartea aukeratzen dute gehienetan elkartu eta afaltzera joateko. “Benetako giroa ezagutzeko astean zehar joan behar da, ez asteburuetan...”*. Asteburutan gazte jende ugari egoten omen da eta askok ez omen dute euren burua zaintzen. Hori, beraien ustetan, ez da sagardotegiko giroa. Koadrilan elkartu eta, lasai-lasai, mahai-aren bueltan kontu batzuk esaten egotea, hori omen da sagardo giroa. Baina bakoitzari zer gustatzen zaion, orduan joaten omen gara...

