

Astigarragako sagardoari buruzko ohar historikoak (III)

Agustin Miner,
ASTIGARRAGAKO
SAGARDOGILEEN SEBOGILEA



Baserritarra,
sagardotegiko semea,
terroru zalea...
Bere baserriaz, inguruko
sagardotegiez, uholdeez
eta Astigarragako bizitzaz
anekdota ugari ezagutzen
dituen gizona da hemen
elkarrizketatuko dugun
gizona. Agustin Miner,
Txalaka baserriko semea
eta azken urte hauetan,
herriko eta inguruetako
sagardogileek, beren
upeletako zirrikituak itxi
ahal izateko, beharrezko
duten seboa egiten
duen gizona.

Agustin Miner, bere sebo puskak prestatzen, inongo molderik gabe, luzera berdina emanaz.

NONDIK DATORKIZU SEBOGILEAREN OFIZIOA?

Anaiak animatu ninduen, lan honetan hasteko. Denbora banuela eta ea zergatik ez nintzen hasten seboa egiten. Honela, Joxe Mendiolari, nere aurreko seboqileari, erosi nion fresneria guztia eta berak erakutsi zidan seboa egiten.

ZEIN URTETAN HASI ZINEN?

Seboa egiten hasi nintzela hogeita zazpi urte izango dituk.

NORTZUK ZIREN ZURE AURREKOAK?

Nere aurrekoak, Joxe Mendiola batetik, lehen esan bezala, eta Gartziategiko Joxe Mari ere ezagutu nian. Lehenago sagardogile bakoitzak egingo zian beretzat seboa, hala uste dit.

ZER DA SEBOA?

Sagardotan erabiltzen den seboa, animaliei kentzen zaiena dek, txekorren eta behien giltzurdinetako seboa bereziki. Sebo honen ehuneko hogeit inguru zikina izaten dek, eta hori känduz gero, gelditzen denari beste produktu batzuk nahasiz lortzen dugunari deitzen diogu seboa.

NOLA EGITEN DA SEBOA?

Lehendabizi harategira jo eta sebo berezi hori eskatu behar zaiok. Gero, behin etxera ekarrita, garbitu egin behar dik. Lehen aipatu dit, harategitik ekarritako seboak ehuneko hogeit inguru zikina izaten duela. Beraz garbitu ondoren, beharrezko produktuekin nahasiz masa haundi bat egiten dit. Segidan kiloko zatiak egin, forma eman eta paketatu.

TREBETASUN HANDIZ EMATEN DIE FORMA AGUSTINEK DENEI, ETA MOLDERIK GABE, LUZERA BERDINA EMANAZ. ZERTARAKO ERABILTZEN DA SEBOA?

Egurrezko kupelek dituzten zulo, zirrikitu eta tarfeak iteko erabiltzen dek seboa. Inoxidablezko kupelek, zirrikitorik ez dutenez, ez ditek sebo beharrik.

ORAIN ZENBAIT URTE, GOIZUETAKO BIDEAN DAUDEN ZENTRAL ELEKTRIKO BATZUEK SEBOA EROSI OMEN ZIOTEN, GRASAREN ORDEZ TURBINEI EMATEKO, EMAITZA HOBEAK IZATEN ZITUZTELA ETA. GUSTUA EMATEN AL DIO SAGARDOARI SEBOAK?

Ez dit uste. Nik behintzat ez dit entzun

sagardoari gustua ematen dionik. Kontuan izan gaur egungo kupelak, litro askokoak direla eta oso zaila izango dek nabarmentzea.

ZEIN GARAITAN EGITEN DA SEBOA?

Sagardoa egiteko garaiak behar izaten dek seborik gehien, kupelei zirrikitoak itxi eta sagardoz betetzeko. Garai hortatik aparte, oso gutxi erabiltzen ditek sagardogileek eta gainontzekoek ere berdin-tsu. Hala ere, saldu ahala egiten dit.

ZENBAT SEBO EGITEN DUZU?

Gaur egun zazpiehun edo zazpiehun eta berrogeita hamar kilo inguru. Mila kilo egindako urtea izan dit. Egia esan, jeisten ari dek. Gero eta inoxidablezko upel gehiago ari dituk jartzen eta horrek bere eragina dik seboan.

NORENTZAT EGITEN DUZU? ENKARGUZ?

Sagardogile, ardogile eta txakolingileentzat egin izan dit seboa. Gaur egun txakolingile denek inoxidablezko kupelek sartuak omen dizkitek eta ez ditek seboaren beharrik. Baina sagardogileetatik aparte, ardo etxe ospetsu batek eramaten dik seboa, Muga ardo etxeak hain zuzen ere. Kupel guztiak egurrezkoak dizkik etxe honek, bestelakorik ez dik.

Orain bertan kupel berriak egiten ari dituk, eta denak egurrezkoak. Beste ardo etxe haundi batek eramaten izan dik zeinbatzutan. Kupelgile eta konpontzaile den Nafarroako, Murtxante herriko Martiartu ezagunak ere eramaten dik.

BESTE SEBOGILERIK EZAGUTZEN AL DUZU?

Ez dit uste beste seboqilerik dagoenik. Nik ez dit ezagutzen behintzat.

IRRATIA PIZTU ETA DENBORA PASA OSO GUSTORA ARITZEN OMEN DA AGUSTIN SEBOA EGITEN. JARRAI DEZALA BADA, URTE ASKOTAN BERE LANBIDE BEREZI HONETAN, SAGARDOGILEEN LASAITASUNERAKO. EZ DEZALA AHAZTU, BERA ERE ASTIGARRAGAKO SAGARDOAREN MUGIMENDUAN BARNERATUA DAGOELA, BESTE ASKO BEZALA.

MIEL JOXE ASTARBE