

Ezarian → Sagardoa

Orain hamar urte eraberritu zutenetik, XVI. mendeko dolareen eredu fidela da Igartubeiti. Sagardoaren Astearen harira, hainbat ekitaldi antolatu dituzte.

Antzinako dolareen espiritua

Iñaki Lasa

Leku berezia da Igartubeiti baserria (Ezkio-Itsaso, Gipuzkoa). Antzinako baserrien oihartzun galduaren oroigarria da, nolabait. Orain dela hogeitauro urte etorkizunik ez zuten dolarearen parete bizia darie orain. Gipuzkoako Foru Aldundiak etxea erosi, eta hura guztiz eraberritzeaz amaitu zuenetik, hamar urte bete dira aurtzen. Usadio zaharren berreskuratzea are biziagoa da aste honetan. Sagardoaren Astearen hamargarren edizioa dela eta, ekitaldi andana antolatu dituzte.

Iraganera jauzi egitea da Igartubeitira egunotan bidaiatzea. Bisitariak orain dela 500 urteko baserri batekin egiten dute topo, eta ekitaldiak ere orduan egiten zirenen antzekoak dira. Egutero antolatu dituzte sagar zanpaketak. Gaurko, egitarau oparagoa prestatu dute. 11:30ean antzezpina egingo dute, eta ordu erdi beranduago kirrikoketa hasiko da. Arratsaldean ere antzezpina eta kirrikoketa egingo dituzte. Erakustaldi horietarako 150 kilogramo sagar erabiliko dituzte.

Arizkongo (Nafarroa) Jo ala Jo elkarteak egiten ditu kirrikoketak. Zuhaitz Akizu Igartubeitiko gidarietako batek azaldu duen bezala, «txalapartaren antzekoa da kirrikoketa». Sagar jotze lanek luze irauten zuten antzina, eta horiek arintzeko «musika erritmoa» zen. Sagarrak txikitzeko, pisoei kolpeak erritmo zehatz batekin emanda egiten zuten lana. Txalapartarekin duen antzekotasuna ikusita, Akizuren ustez, «baliatze kirrikoketa Arizkun inguruko izena izatea, eta txalaparta beste toki batekoa».

Zanpaketak eta kirrikoketak gain antzezpina, bertsolariak, albokariak eta trikitaliak egongo dira gunea girotzeko. Bisitarien parte hartzea sustatzeko bi

lehiaketa antolatu dituzte: argazki eta errezetena. Aurtengo Sagardoaren Astea etzi amaituko da.

Edonork bisitatu dezake Igartubeiti baserri-museoa, haurrek zein adinduek. Haurrei jolas bidez erakusten diete dolarearen funtzionamendua, eta baratzeko produktuekin eta animalien bitartez gerturatzen dira ingurumenera. Aguruztatutako berezia izaten da bisita. «Izugarri gozatzeko dute» aitortu du Akizuk, «beren gaztarora itzuli ahal izatea bezala da».

Unibertsitateko hainbat ikasle ere ikerketak egin izan dituzte bertan: «Arkitekturako ikasleek

Ikerketa lanak egiten ari zirela, txabola bat aurkitu zuten dolarearen azpian

Aste honetan zanpatutako sagarrekin, sagardoa egiten dute baserrian

lanak egin izan dituzte; antropologiako ikasleak ere interesatu dira». Bisitari gehienak gipuzkoarrek diren arren, kanpotarrek ere ikusi izan dute dolarea. «Izugarriko sorpresa» jaso ohi dutela azaldu du Akizuk.

Txabola, baserriaren azpian

Etorkizun iluna zuten Igartubeitik duela ez asko. Jabeek baserria bota eta berri bat ezerezetik eraiki nahi zuten. Foru Aldundiak, baina, trabak jartzen zizkien baserriarrei. Igartubeiti bezalako baserriak ondare kulturala dira, eta hainbat legeg babesten dituzte; ezin dira besterik gabe bota eta txikitu. Azkenean, Aldundiak erosi zuten eraikina, eta hura ikeretzeko aukera egokia ikusi zuen. «500 urtetan egin zen baserria,



Mendeetako ohitura berreskuratuz, Jo ala Jo elkarteak kideak kirrikoketa erritmoa jarraituta zanpatzen ari dira



Sagarra dolarean jarri eta zanpatu egiten dute fruituaren zukua jasotzeko. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

bospasei urtetan desegin zuten, piezaz piezaz».

Ikerketa lan sakona egin zuten pieza bakoitzarekin —noiz moztu ziren egurrak, zenbat denboran lehortu ziren, egur horien erabilera...—. Lan horietan zeudenek sorpresa handia jaso zuten baserriaren azpian txabola baten arrastoak aurkitu zituztenean. Orain arteko ikerkuntzek ez dute argitu etxola XV. mendekoa edo aurrekoa den, baina XVI. mendeko baserriaren aurretik, nekazariak txabola multzoetan elkartzen zirela argitu du. Etorkizuneko Euskal Herrian egin

daitezkeen indusketek azalduko dute etxola horiek sistematikoki erabiltzen ziren edo ez.

Igartubeiti den arren ospe handiena duen dolarea, gaur egun «400 bat kontserbatzen» direla jakinarazi du Akizuk; horietako ia denak egoera okerragoan. Museo gidariaren arabera «deku askotan» ikus daitezke «bi gailur edo bi pilare».

Argi dago baina ez dela maiz ikusten XVI. mendeko dolare bat martxan. Ezkio-Itsasoko Yartu kultur elkarteak kontrolatzen du mekanismoa. Hamar urtez dolarea erabiltzen egon eta gero, jada

«neurria hartu» diotela azaldu du irribarrez Akizuk. Ez dirudi erraza izan behar duenik, dolareak hamabost bat tonako indarra egin dezakeelako.

Baserri bizi baten itxura eman nahi izan diote Igartubeitiri, eta «bizia daukan baserri baten itxura izan dezan», mantentze lanak egitea beharrezkoa da. Batetik egurra eta egitura egoera onean mantentzen dituzte. Horrez gain, baratze baten bidez «bizi itxura» eman nahi izan diote.

Baserria mantentzeaz gain, «ohiturak mantentzearen» garrantzia nabarmendu du Akizuk.

Ezarian → Sagardoa



Igartubeitiko Sagarraren Astean. GARI GARAIALDE / ARGAZKI PRESS

«Orain dela 500 urteko biziaren bertsioa egiten ari gara gaur egun, hori galduguenelako. Ez da 500 urtetako ohiturarik mantendu, horri balioa ematen ari gara». XX. mendean baserri mundua alboraturik geratu dela uste du: «Orain gutxi arte jendeak lotsa sentitu izan du baserri bizimodu horren inguruan, garai hartan *baserriar* esatea irain ere bihurtu zen ia». Gaur egun pentsaera hori aldatzeko bidean gaudela pentsatzen du.

Interpretazio zentroa

Aldundiak ahalik eta era fideleanean zaharberri zuen Igartubeiti. Horregatik, ez dago panel informatiborik edo antzekorik bertan. Ahultasun hori sendotze-raldera ireki zuten 2007an interpretazio zentroa. Baserriaren detaille guztiak zaindu diren bezala, interpretazio zentroan, teknologia berrien bidez, orain 500 urteko bizi azaltzen laguntzen dute.

Zalantzarik gabe dolarea da Igartubeitiko ikurra. Baina, baserriarrak han bizi zirenean artoa ere lehortzen zen. Akizuk dioenez, «eraikinen fatxada nagusia hegoaldera begira dago, eta berotegi efektua egiten du. Kurioso da zenbat nabaritzen den sukaldetik lehen solairura dagoen tenperatura aldaketa; nahita egindako aldaketa». Horren hari-ara eraikuntza bioklimatikoen inguruko tailerrak ematen dituzte

Igartubeitin. Halere, dolarea fatxada baino «erakargarriagoa» dela adierazi du Akizuk, pieza mugikorra izanik, «estruturalki ikeragarriagoa» delako. Horregatik, museoko kudeatzaileek ez dute oraingo artoaren erabileraren inguruko ekimenik antolatuta. Akizuk, baina, ez du baztertu nahi etorkizuneari auzolanean arto bilketaren bat sustatzea.

Ezpal zaharreko sagardoa

Aste honetan zanpatutako sagarrek sagardoa egiteko asmoa dute Igartubeitikoek. «Ikaragarriko zukurik ezin dugu atera. Haize beroarekin eta oxigenoarekin pikatzen hasten da zukua, eta ezin dugu mekanismoa gelditu hego haizea datorrelako, zanpaketaekin jarraitu behar dugu». Zailtasunei aurre eginda, «sagardo gozoa» atera izan dutela dio Igartubeitiko gidariak.

Gaur egun egiten diren sagardoen estandarizazioetatik kanpoko sagardoa egiten dute: «gehigarri gabe, beste modu bateko sagardoa». Akizuren ustez, egiten duten sagardoa «arkeologia esperimental» modukoa da, XVI. mendean egiten ziren edarietatik gertuago daudelako. «Ziurrenik marinela zentratu balore gehiago edukiko zuten guk [Igartubeitin] egiten dugun sagardoak, C bitamina nahi izaten zutelako, eta ez guk gaur egun alkohola bezala ulertzen dugun sagardo hori».

Ignacio Javier Larrañaga

Gipuzkoako Foru Aldundiko Garapen Pomologikoko teknikaria

«Kalitatezko sagardoa egiteko, kalitatezko sagarra behar dugu»

I. Lasa

Sagar munduan aditua da Ignacio Javier Larrañaga, Gipuzkoako Foru Aldundiko Garapen Pomologikoko teknikaria. Hemengo sagarren erabileraren inguruko hitzaldia eman du, Sagardo Astearen harira. Kanpoko edo hemengo sagarren artean, hemengo du gogokoan.

Pomologiaren aldetik leku aberatsa al da Euskal Herria?

Baserriak hektarea gutxiokoak dira, nahiko aldapatsuak; eta sagastiak txikiak dira. 1991n errotada bat egin zen, eta batzate beste 3.000 metro karratukoak ziren. Hemengo klimak, hezetasunak, bere eragina egiten du, baina ondo etortzen da sagarra. Sagardorako erabiltzen da normalean. Jateko sagarra azkar bildu behar da, baita kontsumitu; bestela irindu egiten da. Beste tokitan, esaterako Katalunian, dena ordeka da, eta eguraldia lehorra. Gaur egun, horrelako tokitan beste frutikultura maila daukate, beste profesionaltasuna. Hemengo oso familiarra da, etxekoa.

Sagar asko inportatzen da?

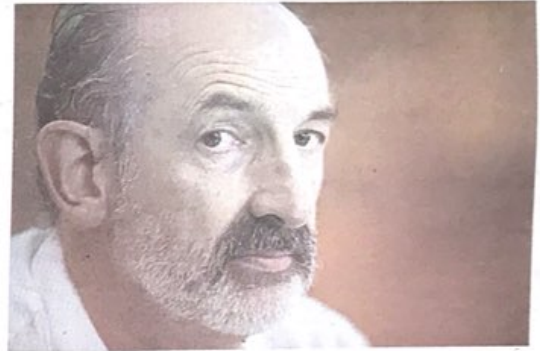
Hemengo oraingoz ez da nahikoa, azken urteetan %30-40 izan da. Sagardo asko egiten da, eta kanpotik ekarri behar da sagarra. Sagardo batzuk bertako labelarekin daude, ea jendea gehiago animatzen den.

Sagardotegi batzuk hemengo sagarrek inportatzen diren produktua sustatzen duen aldiak dira.

Logikoa da gure sagardoa bertako sagarrek egitea. Kanpotik ekartzeko aitzakiazat hemen sagarrak ez dagoela erabiltzen da; baina, hemen egonda, kanpotik ekartzen jarraitzeak ez du logikarik. Noski, edozein sagarrek ez du balio, kalitatezko sagardoa egiten badugu, sagarrak kalitatezkoa izan behar du. Horrek lan handia eskatzen du.

Beste elkarte batzuk kanpoko sagarrek ekartzen jarraitzen dute. Kalitate hobearren bila?

Printzipioz Gorenak marka kolektiboa da. Sagastiak homologatuak dira, kalitatea badago, baina ez da kalitatezko marka bat. Horretarako erakunde batek egiazta behar du, ISO normak dauden bezala.

Elkarteen kalitate borrokeragatik izango du kontsumitzailearengan?

JON URBE / ARGAZKI PRESS

Sagarraren hautaketa badago, kalitatea badauka, sagardoa nabaritu beharko da. Uste izatekoa da edozein sagarrek ez duela balio horrelako marka bat ateratzeko; aukeraketa bat egingo dela.

Uztaila oso euritsu izan da. Asko eragin du horrek aurtengo uzta?

Normalean udaran eguzkia egin behar du, sagarrek azukrea hartzeko. Iraila, batez ere azkeneko egunak, oso ona izan da; lau edo bost egun eguzkitsua izan ditugu. Hori biltzeko garaian oso garrantzitsua da. Bildu aurretik euria egiten badu, kontzentrazioa ahuldu egiten da, eta tanino gutxiago ditu sagarrak. Uzta ez da oso handia izan, erdikoa. Goierrin arazo batzuk eduki zituzten, Beterrin, berriz, uzta gehiago izan dute.

Produktu kimikoen erabilera ezinbestekoa da?

Erabilera asko murriztu da. Europan gero eta produktu leunagoak erabiltzen dira. Nik, pertsonalki, ahal den produktu gutxien botatzea gogoko dut; baina, minimo bat bota behar da. Esaterako sagarraren arra kentzeko.

Sagastiekiko interesik badago?

Gero eta gehiago. Bertako produktuen alde oraindik handiagoa ikustea gustatuko litzaidake. Baina kalitatea ordaindu egin behar da; esfortzua ez bada ordaintzen sagastiak galduta egingo dira. Hor dago etorkizuna: bertako motak baloratzea, bereziki kalitatea ematen dutenak. Ez da berdina azidoa eta taninoak dituen sagar mota bat, edo beste edozein sagaria elementurik gabekoa.

Nola sustatu daiteke interesia?

Jendeak ekonomiari begiratzen dio. Zuk ikusten baduzu zure esfortzua norbaitek ordaintzen

duela, jarraitu egiten duzu. Baina azken finean zuk kalitatea lortzen baduzu, trukean ezer jaso gabe... Labelakoekin argi dago bertako produktua erabili behar dutela. Horrek ekoizpenean eragin dezake. Labeldun sagardo gehiagorekin, sagarra nonbaitek ekarri beharko da bertan ekoizteko. Baserriarrek ikusten badute balio duela, sagastiak jarriko dituzte.

Hori sustatzeko balio dezakete Euskal Herriaren dauden dolareek. Zein egoeratan daude?

Batzuk badaude, baina zutabeak bakarrik daude. Bi zutabe oso elkar daudenean, lehen dolare bat zegoela adierazten du. Aranzadi, Josu Tellabide batez ere, ibili da horrelako baserriak aztertzen, eta badaude Gipuzkoan bai Nafarroan horrelako dolareak, baina ez Igartubeiti dagoen egoeran.

Igartubeiti zaharberri zuen Aldundiak orain hamar urte. Garrantzitsua da halako ekimenak butzatzea?

Aldundiak Igartubeiti erosi zuen, eta guztiz desmuntatu, berritzea. Gaur egun nolako zen ikus dezakegu, eta dolareak nola aldatu diren: ze tresna erabiltzen ziren, ze lan egiten zen... Baserri batzutan badaude zutabeak, baina ez Igartubeitikoak bezalakoak. Urtero dolarea martxan ikustea berezia da, garai hartan lana nola egiten zen ikusi dezakegu.

Hainbat ekimen antolatzen dituzte.

Bai. Urtero sagardoari buruzko astea antolatzen dute Igartubeitin, XVI. mendeko dolare bat martxan jartzeko. Oso interesgarria izaten da. Guk [Aldundiak] inaurazioaren egunean sagardo lehiaketaren diploma banaketa egiten dugu.