

1991ko otsailak 3 — 1.324. zenbakia — 175 pezeta (BEZ barne) / 10 libera

ARGIA

**Erasoari eutsiz
Irak zai dago**

**Lege bakarra
polizia
ezberdinentzat**

EZETZ KUPELA HUSTU!

EZETZ KUPELA HUSTU!



Ardoz eta ogiz urri, sagarrez jori izan da, menderik mende, Euskal Herriko Atlantiko aldea. Denbora bateko, orain dela gutxi-samar arteko euskal sabel askok ez zuten noski ezagutuko beste edaberik.

GURE zaharretarik zenbatak, hil-urrango instantean, basokada bat sagardo eskatu ote du, beste mundu balizko horretara pake-pakean alde egiteko? Baina, «sagardoa triste daudenei emateko» baldin bada ere (Biblia, Proverbioen Liburua, 31, 6.v.), Ihauteri bezpera hauetan behinik-behin, eta Donostia inguruko herrietan batipat, libertitzeko aukera aparta ematen digu. Txotxaren sasoia da.

Duela bi-lau aste ireki diren sagardotegiek ez dute, lasterrena jota, apirila bukaera bitarte aterik itxiko. Hiru hilotan Gipuzkoako hirurogei ta sei sagardote-

Legea da: tortila eta haragiaren ondoan intxaurrak, gazta eta menbriloa.

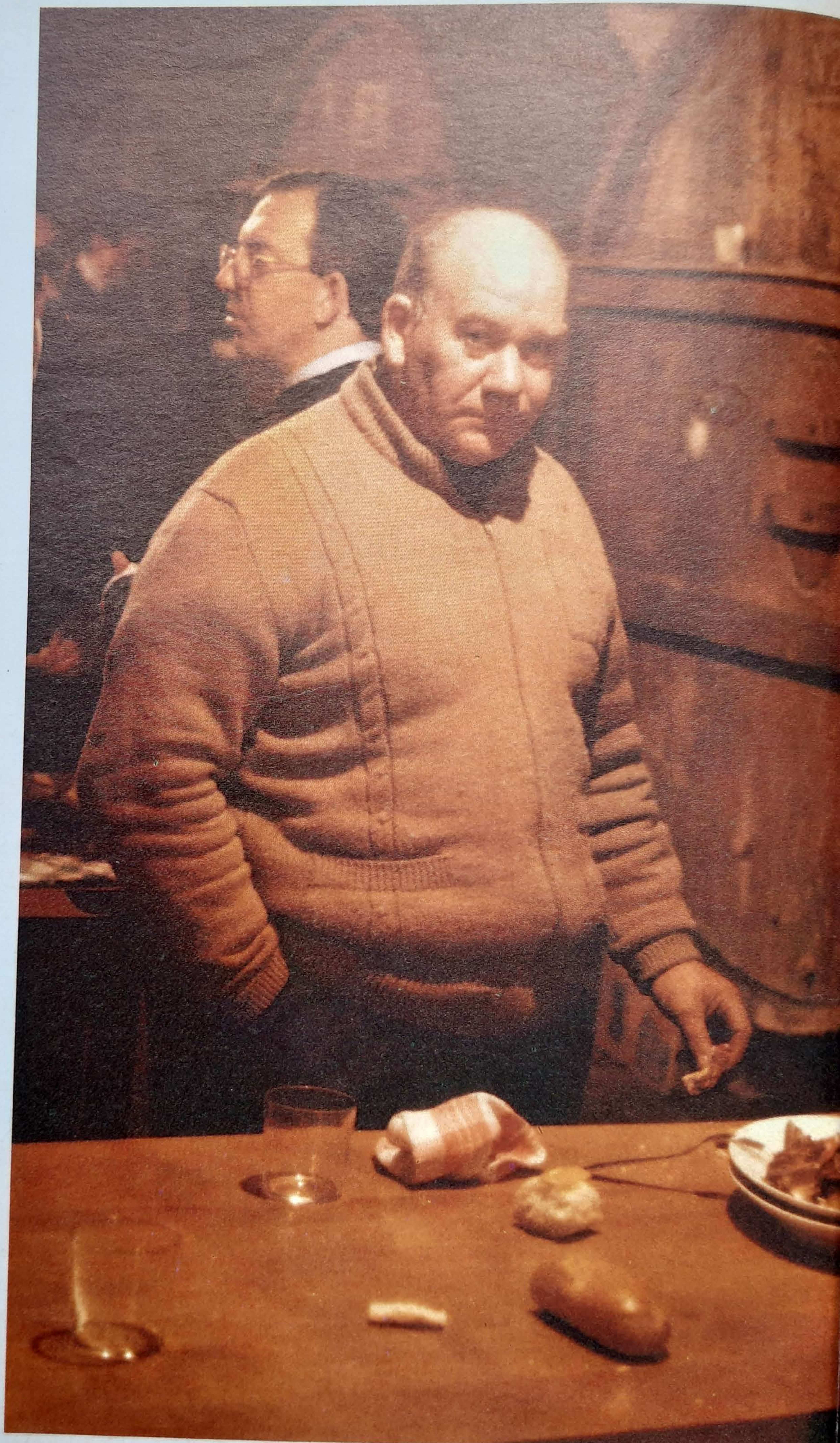
gi-bazterretan era eta klase guztietako jendea ikusiko da, atzapar batean basoa, txuleta-muturra bestean, kupela berria noiz irekiko zain etxeko nagusiarengan jarrita begia, edo xixerreka eginez, apenas somatzen den etxe aldameneko edozein sastrakatan.

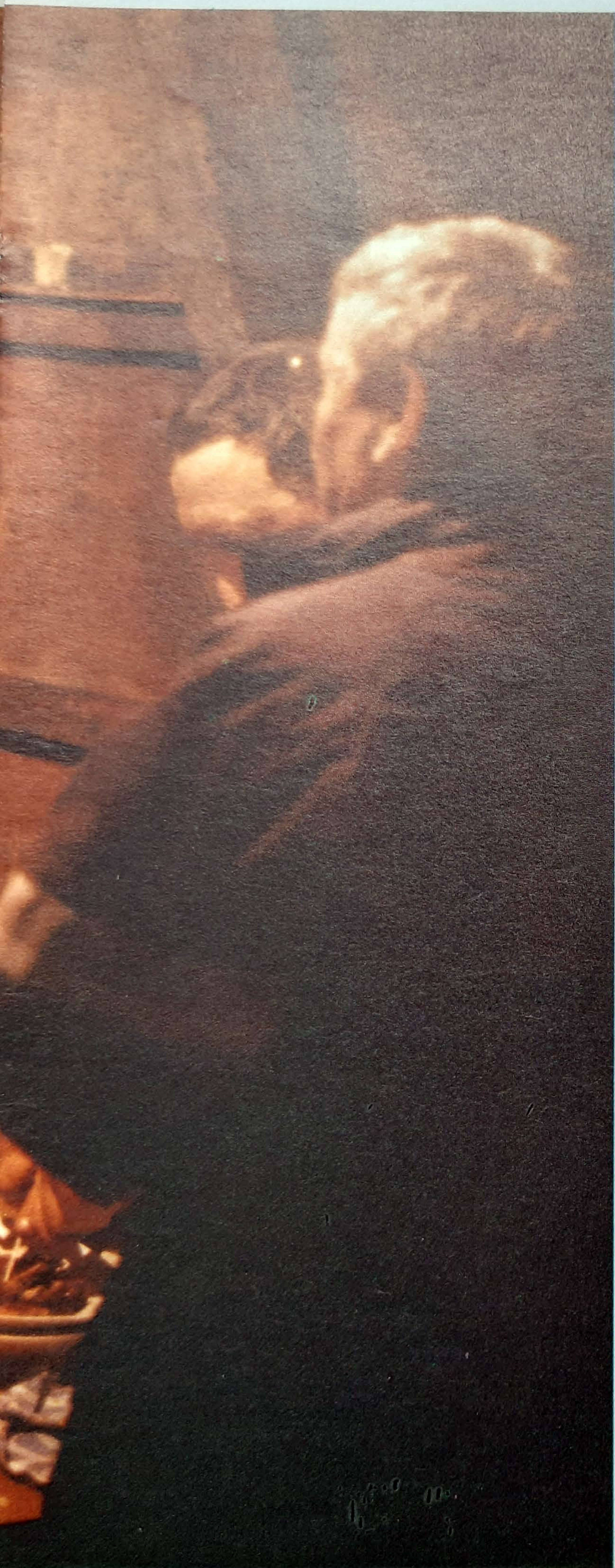
«*Ederra zegok!*», izango da seguru aski ekaitz gauotan gehien entzungo den

■ Kupela berria noiz irekiko zain etxeko nagusiarengan jarrita begia...●

komentario ebitagaitza. Esan ezazu ezetz, bigarren ordutik aurrera. Sagardozaile porrokatuak, hogeituroko ihardunean sabelak osoki biribiltzea lortu duten horiek, azkenean ohitu egin dira nolabait jendilaje semi-urbano, semi-euskaldunarekin «konbibitzen». Baina bakarrik eurek dakite basoa txit mehea izan dadin, zein garrantzia duen. Eurek bakarrik dakite zein txinparta, zein kolore, zein usain, zein gorputz, zein bi-xigarri, zein fresko, zein gazi, zein gozo, zein lehor komeni den izatea; honelakoxe solasak: «*Goxoa nabariez, bainaedaterakoan, xuabea izan dadila, eta edan-bukaeran, mingainari heldu dakiola*».

Olasagasti, Tolaretxipi, Sagarzazu, Sagardia, Sagastizabal, Makazaga... Euskal abizendegian hainbesteko arrastoa utzi duen sagarren propietate medizinalak



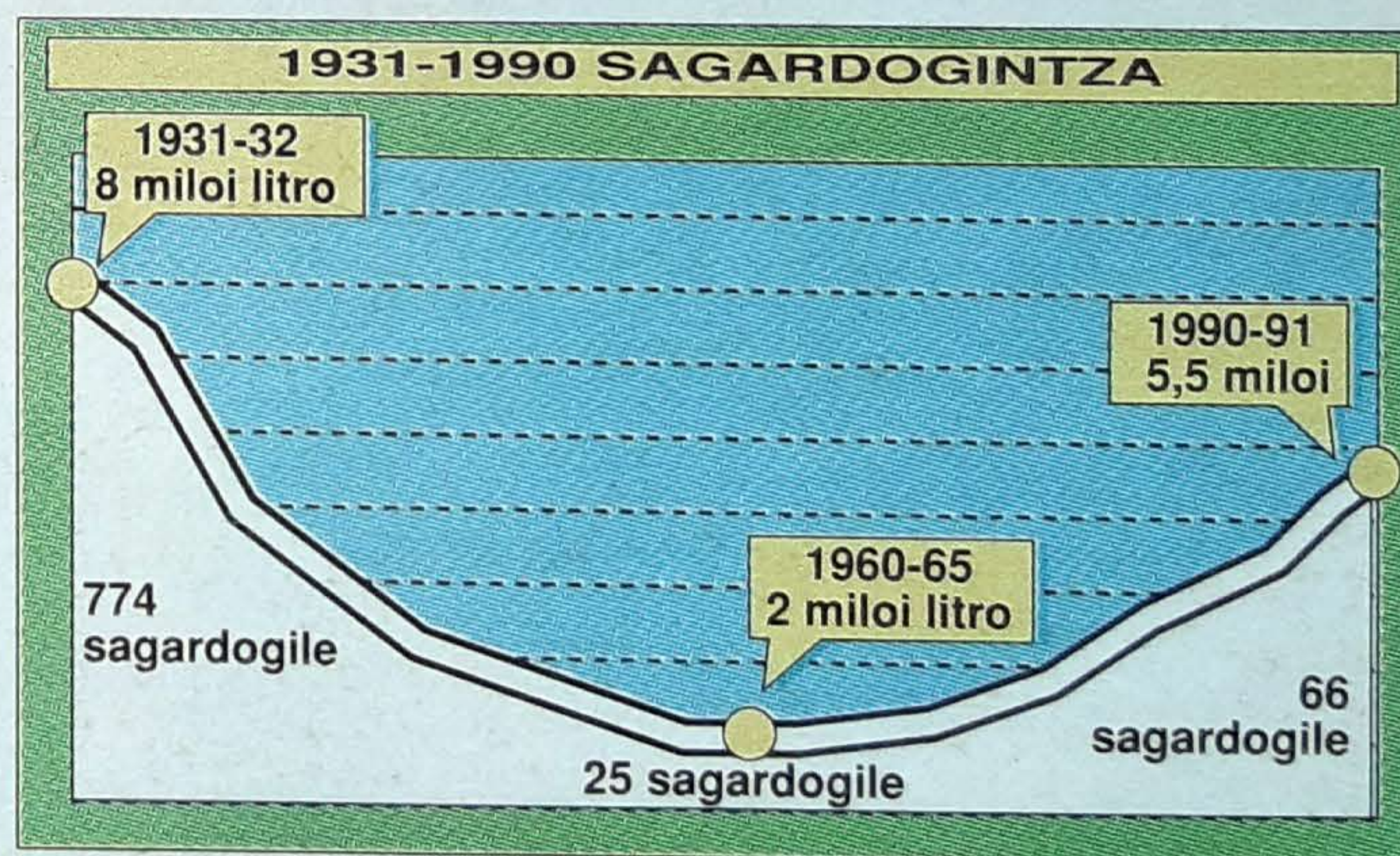


«Eurek bakarrik dakite zein txinparta, zein kolore, zein gazi, zein gozo, zein lehor komeni den izatea».

(*pomada* hitza frantsesezko *pomme* -tik datorrela esaten da) ez gara hemen aipatzen hasiko. Egin dezagun, ordea, jai-apologia txiki bat, XVIIIgarren mendeko herri-olerkari harekin: *Viva sagardo, viva sagardo/ cupelan preso zaudena!*.. Alta bada, nola iritsi gara puntu honetaraino? Historia luzea da; bere lehenbiziko zantzuak antzeman nahi izatea euskaldunak (etortzekotan) Pirinio bazter honetara nondik etorri ziren ikertu nahi izatea bezain elkor eta gaitza dateke.

Gure artxibategietako paperik zaharrenetan behintzat, sagarra, sagasti eta sagardoari dagozkien dozenaka lege eta agindu azaltzen dira. Eta, XVgarren mendeko erromes kanpotarrek beren harridura erakusten zuten baserri bakar batek hainbeste sagar arbola zuela ikusita.

Gatozen ordea, angula-



mangula ibili gabe, gure mende honetaraino. Errusian «Erreboluziñoa» gauzatu zen urtean, Hegoaldean, sagarrondo hauek genituen, gutxi gora-behera: Araban 14.500, Bizkaian 87.200, Gipuzkoan 797.000 eta Nafarroan 180.000. Orduan, Caro Barojak azaldu duenez, Nafarroako Beran, hamar sagardotegi omen zeuden, eta hamarrak mantentzeko nahikoa sagarra izaten omen zen bertan; 1940. ur-



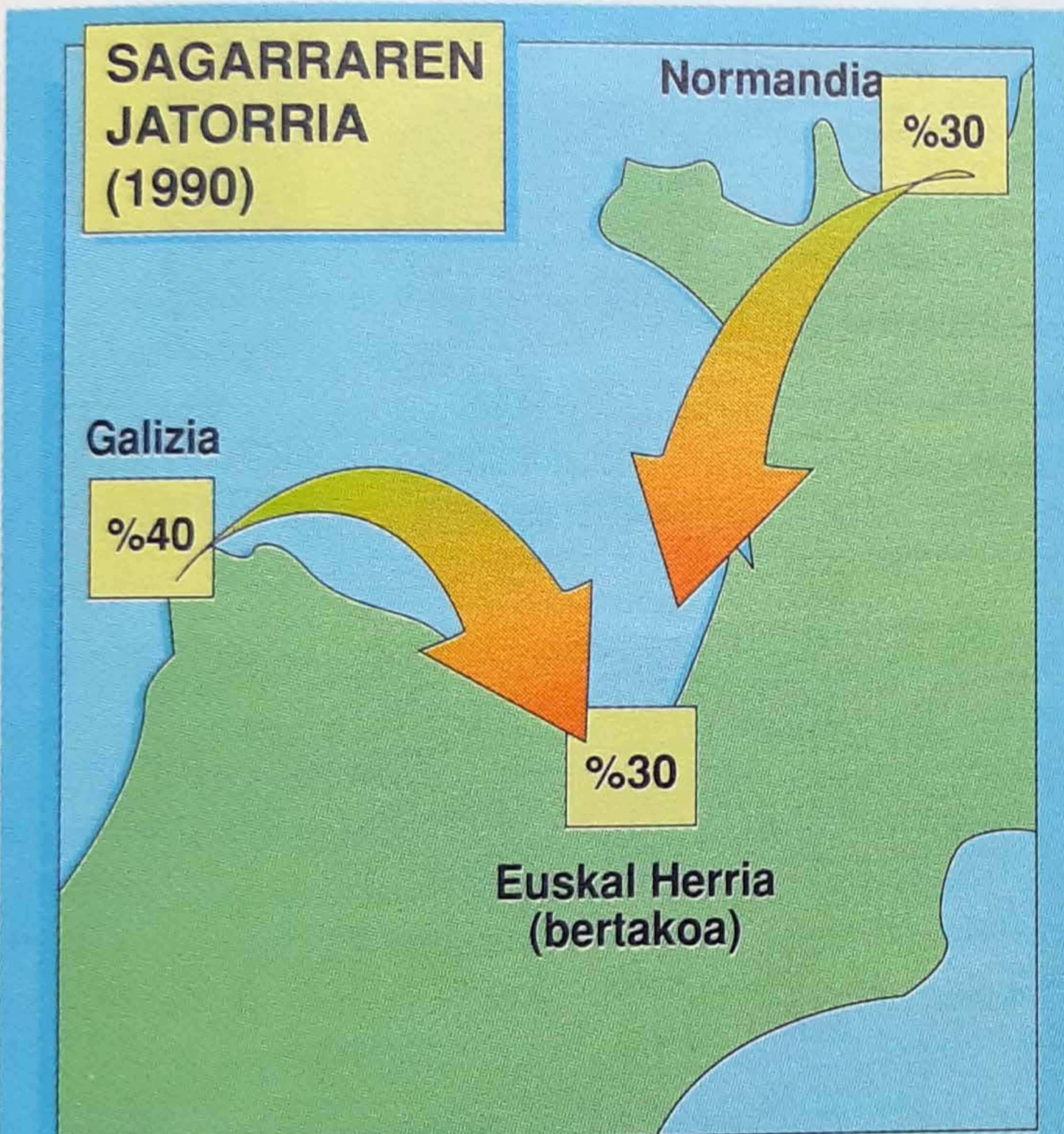
Gehieneren ustez sagardotegira doazeneren gaztetasuna eta afizioa ikusirik, edariaren iraunkortasuna ziurtatuta dago.

tean berriz, ez omen zen ikusten ia sagasti gazte bat bakarrik ere. Gelditzen zirenak, zaharrak eta urriak.

Itsas herrietan gertatu da, apika, itzulera txarrena. Ez bakarrik sagardotegi mor-doa zegoen herri denetan, baina-ta Lapurdi, Gipuzkoa zein Bizkaiko barku guztiek, beren azpiko sotoetan, barrika bat edo beste edukitzen zuten.

1940tan izan zen deskalabrua. Jose Mari Irizar, Bar-

kaiztegi sagardotegikoak honela gogoratzen ditu urte txar horiek: «Orain dela 20-30 urte, buelta horretan izan zen bajuena; bai lara honetan, nik ezagutuak, hamar sagardotegi ziren, eta orain bakarrik dago, hauxe. Orduan gehiena basoka edaten zen, kupela hustu arte. Antton «Amara» zen orduan Elkarteko buru egiten zuena, ikatza eta sagardoa partitzen zituena. Gero.



SAGARRIK ERABILI EDOTA PREZIATUENAK

GAZIA



errezil, gazi handi, gazi gorri, gazi loka, txalaka, orkola sagarra, errege sagarra

GEZA



bordaberri, potrokilo, sagar beltza, burgo gorri, loistin, patzuloa, andramari, san frantzisko, piku sagarra

MIKATZA



goikoetxea sagarra, ugarte, urkizu, geza mina, merkalin monttoni

M.OTXOTORENA

GURUTZETA

SAGARDO NATURALA

Jose Goñi Urreaga
Gurutzeta etxea
Zamoka Pasealekua, 59
Tfnoa.: 55 22 42
ASTIGARRAGA

GARTZIATEGI

SAGARDOTEGIA

BITOR LIZEAGA

46 96 74
46 77 16

P.º de la Sidra, 1
GARTZIATEGI Baserria
ASTIGARRAGA

Zutik ala eserita?

Gehienbat zutik

Gartziategi, Lizeaga, Mendiola, Bereziartua, Irigoien, Zelaia, Oiarbide, Zampirain, Borda, Kako (Astigarraga), Eula (Urnieta), Alberro, Rufino, Jose Akarregi (Hernani), Calanje (Donostia), Aduriz (Oiartzun)

Hala zutik nola eserita

Petritegi, Gurutzeta (Astigarraga), Zabala (Aduna), Elorrabi, Altzueta, Otxua Enea, Itxas Buru (Hernani), Goiko Etxe (Urnieta)

Gehienbat eserita

Mendizabal (Astigarraga), Barkaiztegi (Martutene), Aburuza (Aduna), Aulia (Legorreta), Bidebitarte, Biok-Bat (Oiartzun), Egiluze (Errenteria), Amondarain (Tolosa), Galarraga, Matxo, Elutxeta (Urnieta), Saizar (Usurbil), Izeta (Aia), Otegi (Lasarte), Juan Larreta (Amezketan)



%5a
txotxean
edaten da

%95a
botiletatik

LIZEAGA SAGARDOAK

GABRIEL LIZEAGA



Pº de la Sidra, 1 Tfnoa.: 46 82 90
GARZIATEGI Baserria (ASTIGARRAGA)

Donostia barruko sagardotegiak bil ziren, eta extrarradiokoak bizitzen bazi ziren; orduan kontsumoa txarrotik botiletara pasatzen bazi zen.

Irakurle bat edo beste herrituko da, 1931-32ko hartan, Gipuzkoako zenbait herritan zenbat sagardotegi zegoen jakinik. Honatx: Azpeitian 14, Astigarragan 38, Zarautzen 30, Zumaian 9, Asteasun beste 9, Bergaran 20, Ordizian 11, Aian 9, Oñatin 4, Oiartzunen 52, Errenterian 34, Donostian 93, Tolosan 16, Usurbilen 22, Urnietan 7, Orion 14, Motrikun 37, Lezon 16, Iruenen 33, Hernanin 35, Getarian 16, Hondarribian eta Elgoibarren 14na, Altzan 44, Amezketan 3... 774 denera!

Jakina, orduan, dena bertako sagarra erabiltzen zenez, urte batetik bestera alde handiak izaten ziren: 1931-32ko aldian 8 milioi litro atera baziren, hurrengoan, 1932-33koan, 4 milioi

eta piko litro baizik ez ziren produzitu. «Orain noski —segitzen du Irizarrek— ez da bartarainoko gora-beherarik izaten, kanpotik ekartzen delako sagarra. Aurten hain zuzen, bertako sagarra %30ean erabili ba-

Zenbat eta sagar mota gehiago nahastu, orduan eta sagardo hobea aterako da

da, Galiziakoa (gazia gehiena) %40an erabili da, eta Normandiakoa (mikatza nagusi) beste %30 batean, hor nonbait.

Kanpotik, bi iturri horietaz aparte, Asturiaseko sagarra ere erabili ohi da —sagar geza, hangoa, Euskal Herrian dominatzen

duena bezalakoxea. Lehen, gure sagastietan, fruiturik %60a mikatza zen, orain berriz %4rik ere ez du iristen sagar tipo horrek. Hortaz, Normandiakoa ekarri behar da —hara, bertako museo batean Irizarrek berak behin ikasi zuenez, mentu batzuk behinik-behin euskal arrantzaleek eraman zituzten.

Jose Mari Irizarrek proportzio hauetan aldatu ditu sagarrak bere lurretan, orain dela zazpi bat urtetik honantz: %50a mikatza, %30a gazia, %20a geza. «*Zenbat eta sagar mota gehiago nabastu, orduan eta sagardo hobea ateratzen da*», baiesten digu Bitor Lizeaga. Gartzia-



Sebastian Zabalegi, goikoetxe-sagarrondo baten aldamenean.

tegi sagardotegiko nagusiak. Baina, nahastutako sagar horiek zapore berdin samarrekoak izan ez daitezzen, begiratu behar da. Esate baterako, gure tripa-handi batek gustokoena duen sa-

gardo lehorra ateratzeko, hirutatik bi parte sagar garratza (mikatza) behar du.

Javier Sarasola sagardogilea orain dela hamalau urte, negozioa atzera pizten hasi zenenean hasi zirenetakoa

dugu. «Sagar frantse-
sa eta gailegoa»z
aparte, Asteasu, Alki-
za eta Aiakoa ekar-
tzen du («*berrogei
bat karga, karga ba-
koitzak 50 kiloko sei
zaku dituela*»), eta
etxean bertan 800 ar-
bol inguru ditu.

Sarasolarenaren
ondoan Sebastian
Zabalegik dauka sa-
gardotegia. Sebastian
katea hautsi ez duten
horietakoa da. Berari,
hamalau urte zituela,
ohean gaiso zeukan
aitak erakutsi zion
sagardoaren berri.

Diputazioak ematen dituen
laguntzez oso kexu da Za-
balegi.

Gipuzkoako Diputazioak
laguntza batzuk bideratzen
ditu sagastiak aldatzen di-
tuztenentzat. Baserritarrak.



Barkaiztegiko soto-gela honetako kupel hauetatik bat hortxe-hortxe hustuko da, apirila bitarteko txotx aldi guztian.



sagardoegileak kasu honetan, 300 pezetatan erosten du arbola, eta diru hori, handik urtebetera, eta tekniko batek ikuskatu eta gero, itzuli egiten zaio —gerora, aldatu ondorengo hirugarren urtean, landareko 500 pezeta gehiago jasoko ditu.

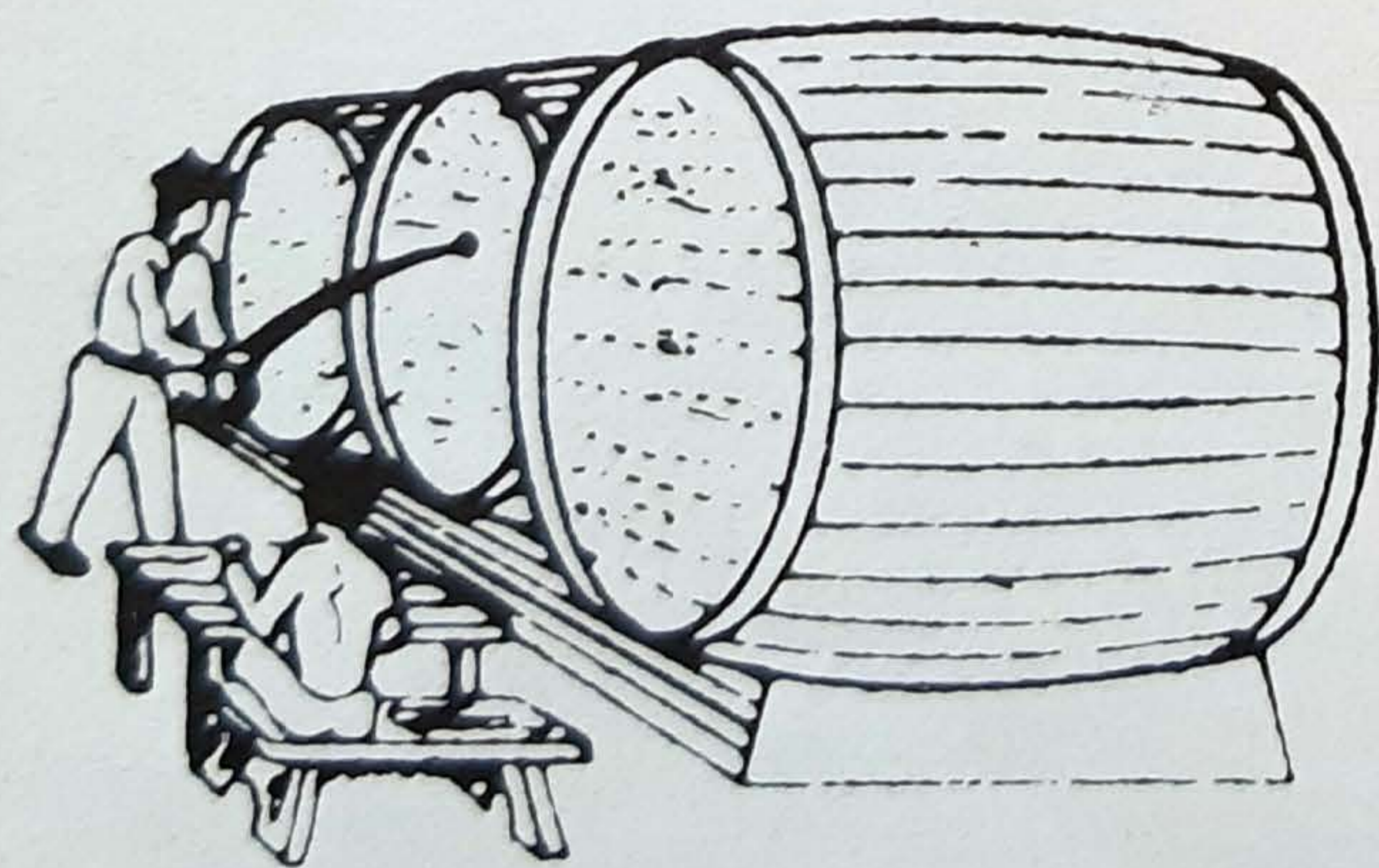
Sebastian Zabalegik ez omen du horrelako laguntzarik batere. «Nola daitekeen? —esaten digu, egiten ari zen zerra lana baztertuz— Arrazoi samurra da: Diputazioak arbolak 8 metrotik 8 metrora aldatzeko eskatzen du, eta nik 7,5tik 7,5ra aldatzen baditut, laguntzarik ez! Gero kale ume batek aldatzen baditu, hari bai, eman egingo diote!».

Zutikako posturak harreman ugarietarako aukera ematen du.

Pablo Sastre

ERRETEGIA - SAGARDOTEGIA

EGi-LVZE



Zamalbide Auzoa Tfnoa.: 52 39 05
ERRETERIA

ABURUZA
SAGARDOTEGIA



Olatza Baserria
☎ 69 24 52

ADUNA