



Juan Gamio Zumarragako plazan lehengo ostegunean, santalutizitan, txertatutako sagarminak (patxakak) saltzen. :: F.L.

ATZERA JO AURRERA EGITEKO

Juan Gamio lehengo zaharrak bezala hasi da: sagarmina hartzen du basoan, txertatu eta arbola indartsu eta osasuntsua ateratzeko

Gurean, Gipuzkoan, ez da batera ohikoa basora joan eta sagarminen bat topatzea. Jende askok, jakin ere ez zer den zuhaitz-mota hau. Sagarrondo basatia da azken batean, eta izen zientifikoa hau dauka: **Malus sylvestris**. Besteak, sagarrondo arruntak, **Malus domestica** du izen zientifikoa.

Penintsula iberiarrean, iparralde guztian aurkitzen da, eta paraje menditsuetan batik bat. Gaztelaniaz, maillo eta maguillo esan ohi zaio. Fruitua txikia du, gehienez hiru zentimetroko diametrokoa, eta jateko ez da goxoa. Diotenez, elurrak edo izotzak harrapatutako aleek zapore hobexegoa dute.

Arbola-mota honek bere garrantzia izan zuen garai batean. Ikusi besterik ez dago nola han hemenka Sagarmina eta Sagarminka izeneko baserriak dauden.

Nafarroan hobekiago dakite zer den sagarmina. Baina han beste izen batez bataiatu zuten: **patxaka**. Egon ere han gehiago daude horrelako zuhaitzak, eta ohitura izan da fruituak batu eta haiekin pattarra egitekoa, batzuek sendagarri moduan hartzen dutena, gainera; horren izena ere, patxaka. Patxarara bezalaxe egiten da, fruitua anisetan beratzen utzita. Baina

patxaka edaria horixka izan ohi da. Baztanen bada enpresa bat, egin eta merkaturatzen duena.

Aspaldi-aspaldi, fruta-arbola-tako mintegi gutxiago zegoen, eta «dena etxean» egiten zenean, ohitura zen, jateko sagarra izateko, hartu sagarmin edo patxaka zuhaitz bat eta bertan txertatzea norberaren gustuko sagar-mota. Baina poliki-poliki usadio hori galduz joan zen; hain eroso da azokara edo mintegira joan eta txertatutako arbola etxera ekartzea...

Orain gizon bat ezagutu dugu, **Juan Gamio**, Beintza-Labaien patxakak txertatzen dituen eta sei-zortzi sagar-mota eskaintzen dituen. Bailara hartako zenbait mota, erdi ahaztuta zeudenak, berreskuratu ditu, eta eskain-tzen ditu mota oso ezagun ba-tzuk ere, hala nola erretil horia eta erregin sagar gorria. Enpresaren izena: **Zubalde Patxakak**.

Mekanika ikasi zuen, baina sagarraren mundua nahiago eta horretan ari da modu guztiz profesionalen. Badiha hamaika urte. Gainera, etxean behiak eta aziendak dituzte.

Berak ondo asko daki patxaka onenak non dauden. Ezagutzen du, adibidez, argazkian ager den zuhaitz zahar-zahar hori, egunen batean -duela ehun urte?- behorrek edo orkatzek



Sagarmin (patxaka) eder hau herri-lurretan dago.



Fruitua txikia da, gereziaren tamainakoa. :: F.L.

azala marraskatu eta jandakoa, baina berriro ipurditik berpiztu zena.

«Patxaka, normalean, arbola arrantzatsua izaten da -adierazi du Gamiok-. Hostoa, beste sagarrondoak baino askoz txikiagoa izan ohi du, eta biribilagoa. Patxakak ere bi urtean behin ematen du fruitua. Orain dela gutxi erori zaio hostajea, eta ikustekoa da kolore sorta: horixka, gorrixka...».

Lur pobreetan ere sortzen da patxaka. Gamiok paraje altueta-ko zuhaitzak ditu nahiago, «horrelakoetan hibridazioaren arriskua saihesten dugulako». Zertaz ari gara?: erleek eta beste intsektu batzuk lorez lore ibili ohi dira, eta arriskua dago sagarrondo basatietako polena eta etxekoena nahastea, eta, hala, fruitu hibridoak sortzeko. Ondoren, hibridatutako fruitu horretako hazia hartuko bage-nu, lur azpian sartu eta ernarazi... hortik aterako litzatekeen patxaka edo sagarmina ez litzateke %100 puru izango. «Erleak, esaten dutenez, erlauntzetik kilometro eta erdi urrutiraten dira gehienez; ni, sagastietatik gutxienez hiru kilometroa dau-den patxakak biltzen saiatzen naiz».

Txoriak, eta batez ere basur-deak, dira espezie hau gehien zabaltzen dutenak. Jan egiten dute fruitua, baina hazia osorik botatzen dute gero sabeletik; ondo beratatutako hazia izan ohi da, aldemenen lur pixka bat harrapatuz gero ernetzeko pronto dagoena.

Zein dira patxakan edo sagarminean txertatutako erretilaren, errege sagarraren edo dena delako sagarrondoaren abantailak? «Arbola horren hanka indartsua eta sana izango da beti. Zainek behera eta behera egingo dute. Hain barrura doazen sustraiek mineral asko beregarnatzen dituzte, eta hori nabartu egiten da gero fruituan».

Lehengo ostegunean, Zumarragako santalutizitan, aurpegi guztiz berria zen Juan Gamiorena. Aurreneko aldia zuen. Tolo-sako feriara ere azalduko da hil honen 22an, eta Arrasatera urtarrilaren 19an. Bi eratako zuhaitzak saltzen ditu: txertatutakoak eta txertoa egin ga-beak.

«Txertatu gabeko asko erosten didate sagardogile profesio-nalek. Gero beraiek egiten dute txertoa, nahi duten sagar-mota-rekin».

Lehen esan dugun bezala, Gamio saiatzen ari da bere Beintza-Labaien aldeko sagar-mota antzinako batzuk berreskuratu eta zirkulazioan jartzen. Adibidez, berak gogotik abonatzeko duen Negu sagar xuria, azaro hasieran batzen dena. Eta Arkumexa, eta Mokatia... Onena, gizon honen web gu-nean sartzea.