

mila leiho zabalik


 Jarioak

- Hasiera
- Blogariak
- Blogosfera
- Klik

Albiste guztiak

GAUR8.info

-

Sagardotegien arimak: Erretiroa hartuta, baina upel artetik irten ezinda jarraitzen dute

Upel artetik, «txotx!» oihuaren oihartzunean batzuk; sukaldeko ateetatik bestaldera zirrikitutik, ia ezkutuan, besteak. Handik begiratu dituzte guztiek sagardotegiak azken hamarkadetan izan dituen aldaketak, bizi izan duen iraultza. Haren muinari eusten egin dute lan eta, adinean aurrera eginda ere, upel artean eta sukaldeko beroan jarraitzen dute, haiei jada zeharka begiratzen badiete ere. Sagardotegien arima dira. Erretiroa hartuta edota hura hartzeko bidean dira gure lau protagonistak. Patxada gogoz dira eta, hala, patxadarekin, jarraituko dute guztiek beharrean; pasio eta bihotz lanetan ezin baita erretirorik hartu.

Maider Eizmendi - Ainara Rodrigez

2011ko Urtarrilaren 20a

JOXEPA GOÑI (BARKAIZTEGI): «GURE LANA GIZONEK BAINO EZKUTUAGO EGIN DUGU; ISILIK, BAINA GELDITU GABE»

Liburu handi-handi bat egiteko adina pasadizo bizi izan ditu Joxepa Goñik kupela artean. Berrogeita bost urte pasa dira, izan ere, Barkaiztegi sagardotegi-jatetxea lehenengoz zapaldu zuenetik. Senarra mutil-lagun zuen orduan eta haren familiari laguntzen zion sagardotegian lan handia zuten garaietan. Sagardotegi zen orduan ere Barkaiztegi, baina egungo negozioaren «itxurarik ere ez zuen». «Orduan jendea autobusez eta bokadilloa hartuta etortzen zen hona; boloetan jokatzeko zuten kupelean markatxoak eginez eta galtzen zuenak pagatzen zuen edandakoa». Sagardo basoa bi errealean saltzen omen zuten orduan.

Gogoratzen du jendea prozesioan bezala inguratzen zela orduan sagardotegira: «Kontuan izan behar da dantzaldiak debekatuta zeudela, zinemara ezin zela joan, emakumeak ez zirela tabernan sartzen... orduan jendeak sagardotegietan topatzen zuen askatasuna». Denbora-pasa inguratzen zen jendeaz gainera, elkarteetatik eta tabernetatik ere bertaratzen ziren, sagardoa eroatera. «Haiei nire senarraren amak bakailaoa saltsan prestatzen zien patata egosiarekin, baraurik ez edateko», argitu du.

Denborarekin sagardotegietako bezero tipoa zabaltzen joan zen, eta merienda egitera etortzen ziren familiak eta afaltzera gerturatzen ziren bikote eta koadrilak gehitu zitzaizkien aurrekoei. «Mahai inguru luzeak egiten ziren hemen kantuan. 'Guria da ta guria da' kantari aritzen ziren. Pentsa, nire seme-alabek hitz egiten baino lehenago ikasi zuten ia kantu hori», kontatu du irribarreka.

Jendea hartzeko apenas zeudela prestatuta adierazi du, baina, hala ere, berdin-berdin etortzen zitzaizkien. «Tortilla bat, esertzeko zerbait eta sardexka bana emanez gero, nahikoa zuen jendeak».

Hala, jendeak bultzatuta-edo hasi ziren negozioa zabaltzen, aurretiazko plangintza handirik egin gabe. Goñik aitortu du, denbora gutxian iraungo zuen moda zela uste zuela, «baina jende gaztea sartu zen sagardotegietan eta haiek salbatu zuten sagardotegia».

Ezkundu eta Barkaiztegi sagardotegira bizitzera etorritakoan amaginarrebarekin eta koinatekin batera aritzen zen lanean. Azkenak, baina, ezkundu eta etxetik joan ziren eta senarraren amak, urteak aurrera egin ahala, gero eta pisu handiagoa utzi zuen Goñiren esku.

Sukaldeko eskarmentua etxean jaso zuen: «Orduan emakumeei hiru gauza irakaste zitzaizkien, izan ere: josten, sukaldean eta, zuzenean esaten ez bazen ere, gizonari obeditzen», ohartarazi du. Hala ere, sukaldean aritzeko gehiago ikastea beharrezkoa zuela ikusi eta ikastaro hainbat egin zituen. Horiei esker, sona eman dieten platerak gehitzen joan da jatetxeko kartan eta sagardotegiko menua bera goxatzen.

Ez du lanean igarotako une txarren inguruan sakondu nahi, baina ezintasun handia sentiarazi diotenak bizi izan dituela onartu du. «Lanak gau askotan kendu dit loa, ikasleei azterketek bezala seguru; burukoarekin asko ikasi dut, harekin aritzen nintzen hurrengo eguneko endredoa nola konpondu pentsatzen», azaldu du.

«Beharra irakasle»

Bide osoan ordea, inoiz ere hutsik egiten ez duen irakaslea izan du: beharra. «Zalantzarik gabe hori da munduan den irakaslerik hoberena; beharra dagoenean 'egin' egiten duzu, nola egin duzun jakin ere egin gabe».

Horregatik uste du, emakumeek sagardotegietan, familia gehienetan bezalaxe, garrantzi eta pisu handia izan dutela eta izaten jarraitzen dutela. «Gizonik gabe sagardotegia aurrera ateratzea ezinezkoa da akaso, emakumerik gabe egitea ere hala da, ordea; kontua da gure lana beti ezkutuagoan egin dugula, isilik, baina gelditu gabe».

Beti izan du sukaldari gizonezkoan inbidia: «Beren orduak lanean sartzen zituzten eta kitto! Guk sukaldean egiten genuen lanaz gain, haurren hezkuntzaz, haien gorabeheretz, etxean gurekin aritzen ziren nesken arazoez... arduratu behar izaten genuen, eta inork irakatsi gabe, gainera. Lanean ari nintzela, hanka ondora etortzen zitzaizkidan seme-alabak nekatuta eta haiek sukaldetik bidali behar izateak pena handia ematen zidan».

Arazoak arazo etxera etorritako bezero bakoitzari ahalik eta traturik hoberena eskaini behar zioten. «Harekin ezin zara izan dituzun arazoen inguruan aritu, hura mahai inguruan une atsegin bat pasatzera etorri da eta guztia prest izatea eskatzen du».

Ildo horretatik, azken urteetan izandako beste aldaketa bat ere nabarmendu du: «Egun jende gehienak etorri aurretik abisu ematen du, garai batean sartu eta eseri egiten ziren bezeroak».

Horregatik, su aurrean trebezia izateaz gainera, plangintzarako abilidadea ere behar izaten zuen, hiru egun aurretik bakailaoa gezatzen jartzeko, erosketak egiteko... «Gaur egun ia produktu guztiak etxean jasotzen ditugu, baina garai batean senarra joaten zen Tolosako edota Ordiziako merkatura baserriko arrautzak eroatera eta haragia lortzeko ere batera eta bestera joan behar izaten genuen», azaldu du.

Erosketetan bezalaxe sukaldeko tresnerian ere aldaketak izan dira eta horrek lana asko samurtu duela uste du. Gau bakar batean sagardotegian zerbitzatzeko bakailao tortilla ugari egin behar izaten ditu. Lehen eskuz irabiatu behar izaten zituen horretarako arrautzak, eta jardunaren jardunez, besaburuko tendoia ere pitzatu zuela kontatu du.

Egindakoaren penarik ez du, ordea, berak prestatutako jakiak janez jendea gustura ikusteak samurtu dizkio guztiak. «Garai gogorak bizitzeko tokatu zaigu guri, beste askori bezalaxe; guk behintzat lanaren fruitua jaso dugu, eta gainera, negozioa aurrera doala ikusten dugu; horrek balio handia dauka senarra eta biontzat».

Semeak eta errainak hartu dute orain negozioaren gidaritza. Sansebastianen bueltan abiatu eta maiatzaren lehenera arte luzatzen duten sagardotegi denboraldiak nahi baino endredo eta lan gehiago ekarriko dio berriz ere, baina beste modu batera egiten du lan azken bi urteetan.

Apurka erretiroa hartzen

65 urte bete zituenean, izan ere, erretiratzeko ideari bueltaka hasi zitzaion, eta oraindik ere sukaldean aritzen bada ere, onartu du beste jarrera batekin jarduten duela. «Martxa hartuta dagoela edota egoera dominatuta dagoela ikusten dudanean etxera joaten naiz ni eta askatasun hori handia da». Goizean sukaldea martxan jartzea da berak gehien atsegin duena, «langileak etortzen direnerako beharrak aurreratuta izatea, alegia».

Su ondoko jarduna alboratzea ikaragarri kostatuko zaiola badaki eta erabat uztea ezinezkoa izango dela ere bai. Zera adierazi du, ordea, umoretsu: «Beharrezkoak denak gara, baina nahitaezkoak ez; eta nik sukaldea inork bidali aurretik uzteko asmoa dut».

JUANITO GOIKOETXEA (ALTZUETA): «JASOGAILURIK EZ ZEGOENEAN, SAGARRAK BIZKAR GAINEAN IGOTZEN GENITUEN GANBARARA, DOLARE ONDORA»

Artean ateak zabaltzen hasi ez diren arren, bakailao usain dastagarria hartu dugu Hernaniko Altzueta sagardotegian sartu garenerako. Otsailera arte ez dute zerbitzua ematen hasteko asmorik, baina prestakizun aldian bete-betean dabilta. Halaxe azaldu digu Juanito Goikoetxeak, urteetan Gurutzeta sagardotegiaren gidaritzan aritutakoak. Askok bezala, berak ere oinordekotzaz ikasi zuen sagardogilearen ofizioa; aitari, eta hura hil ostean, osabari zor dizkio teknika haien ikasketak. Sagardo lanetako martxan, ordea, bere aitona Paulo zena hasi zen: «Halaxe diote Udaletxeko paperek behintzat. 1878 inguruan hasi ziren, pentsatzen dut sagar mordoxka izango zutelako etxean. Haiei probetxua ateratzeko, upel koxkor batzuk betetzen zituzten nola hala bizitza aurrera ateratzeko», azaldu digu.

Berak, behinik behin, betidanik ezagutu du dolarea etxean. Aita berak hamar urte zituela hil zen, baina osabak ederki eutsi zion urteetako tradizioari. «Ez dago pentsatzerik ere nola aritzen ginen gure garaian lanean. Jasogailurik ez zegoenean, sagarrak bizkarrean igotzen genituen ganbarara; upeletan sagardoa sartzeko ere ez zen ponparik izaten, baldeka bete behar izaten genituen».

Juanitoren ingurukoek, gainera, lan bikoitza egiten zuten, Altzuetako upelez gain, beste sagardotegi tankerakoa baitzuten Portu auzoan. «Hartara, jende gehiago joaten zen, herritik gertuago zegoelako edo. Hiru-lau upel izaten ziren han, baina ez gaur egungoen antzekoak. Haiek txikiagoak izaten ziren, egungoak baino lau aldiz txikiagoak bai».

Altzuetatik Portura sagardoa eramaten bakarrik, lan nekosoak izaten zuten; idiek bultzatutako gurdietan sagardoa kargatu, eta haraino eramaten zuten. «Upelak banan-banan irekitzen ziren; bata amaitutakoan bestea zabaldu, eta horrela, guztiak amaitu arte. Gure denboran ez zen horrenbeste botiletan sartzen, txorrotatik edaten zen gehiago».

Alta, zipotza ez omen zen gaur egun ezagutzen dugun modukoa. Hernanin bandoak ematen zuen txorrota irekitzearen berri: «Hura entzundakoan, batez ere otorduetan, botilak eta garrafak eskuetan hartuta etortzen zen jendea sagardo eske. Baina gehienbat asteburuetan jarduten ginen lanean. Orduan etortzen zen jendea».

Guztiak artatzeko, etxekoez gain, morroiak ere izaten zituzten jardunean; apopilo pare bat ere izan ziren etxean, eta mahaiaren bueltan, behintzat, lagun mordoa biltzen zirela oroitzen du. Sagardotegiko lanak ez ezik, baratzean, ganaduan... ere jarduten ziren. «Emakume gutxi edo batere ez zen ikusten, ordea, sagardotegian. Akaso sukaldean aritzen ziren, baina modu ezkutuan. Garaiak aldatu egin dira, eta eskerrak».

Bost zentimora basoa

Normalean, sagardoa basoka ordaintzen zutela eman digu aditzera Juanitok, «bost bat zentimora edo». Jendea, hartara, aberats edo ez, denetarik ibiltzen zela dio, gaur egun bezala. Garaiak, zentzu horretan, ez dira apenas aldatu, baina jendea bere denboran lasaixeago bizi zela ere azpimarratu digu: «Orain jendeak mozkorkeria izaten du asko. Lehen otordu osteko tertuliak izaten ziren politak. Kanpotarren bat etorri eta horrekin harrituta geratu izan da, jan osteko giro horrekin».

Donostialdeko jendea joan izan da Juanitoren sagardotegira, eta garai haietan, ez omen zen batere arrunta; tranbia edo trena hartuta iristen ziren Hernanira. Ingelesak ere izan dira bere sagarren zukua dastatzen: «Garai haietan txuleta norberak ekartzen zuen etxetik eta sagardotegian erretzen zen. Haiek ere halaxe ekarri zuten; mahaian jartzean, alabaina, bakar batek hartu zuen txuleta eta beste guztiak hari begira geratu ziren. Esan genien hura ez zela sagardotegietako ohitura, banan-banan haragia bero zegoenean denen artean jatea zela komenigarria. Primeran iruditu zitzaien!».

Ederki gogoratzen ditu Juanitok sagardotegiko martxa eramaten zuen garaiko istorioak. Orain alabaren senarra den Iboni laguntzen dio. Gustura dago hark egindako lanarekin, batez ere, Altzueta sagardotegiari laugarren belaunaldiko bizipoza eman diolako. «Hark ere gustuko du lan hau, eta hori ona da; gustura gabiltzanean lana ez da nekoso izaten, kontrakoa izaten da txarra».

MARIA PILAR BELAUNTZARAN (ELORRABI): «GUK EGIN DUGUN GUZTIA SUKALDE TXIKI HORRETAN EGIN GENUELA ESAN, ETA ASKOK EZ LIGUKETE SINESTUKO»

Hernanin, sagardotegien bidean dago Elorrabi, bidexkaren amaieran. Askok dastatu dituzte berak prestatutako jakiak, baina gutxi batzuek jartzen diote izena eta aurpegia Maria Pilar Belauntzarani. Sukaldean, su artean, aritu da lanean, ezkutuan, luze; eta bertatik begiratu die sagardotegiak azken hamarkadetan ezagutu dituen aldaketa handiei.

Hogeita hamasei urte dira sagardotegiko ateak zabaldu zituztela. Aurretik sagardoa botilan saltzen zioten etxearen ondoan dagoen presara etortzen zen jendeari eta hala erabaki zuten egun batean baserriari etekin handiagoa ateratzeko negozio honi ekitea.

Lehen urte haietan sukaldean eta sukaldeetik kanpo ere lanean aritzea tokatu zitzaion, izan ere, senarrak lantegian egiten zuen lan, eta haren amak, berriz, Donostiako merkatuan baserriko produktuak saltzen. Hark ez omen zuen sagardotegia zabaltzea nahi, «ez zitzaion lan hori gustatzen», eta horregatik, Belauntzaranez berak hartu zuen negozioaren martxa. Sukaldari eta zerbitzari ez ezik, txotxa zabaltzen ere jardun zuen garai haietan.

Duela hogei urte inguru, ordea, lantegia itxi eta senarra etxean hasi zen lanean; hari egokitu zitzaion jende aurreko lana, Belauntzarani, sukaldeko ateen atzean egiten dena. «Nik hala nahiago, gainera, nire kasa aritzea gehiago gustatu izan baitzait beti».

Sukalde berri eta prestatua dute orain, punta-puntako tresneriarekin; baina bera baserriko sukalde zaharrean moldatu izan da beti, lau su txikirekin. «Guk egin dugun guztia, sukalde txiki horretan egin genuela esan eta askok ez ligukete sinetsi ere egingo», kontatu du barrez.

Duela hiru urte hartu zuen erretiroa eta sagardotegiko sukaldearen martxan bi alabek hartu zioten testigua. Oraindik ere lan handia dagoela sumatu eta sukaldera joan eta zer moduz moldatzen ari diren galdetzeko tentazioari ezin dio eutsi, halere. «Erabat moztea ezinezkoa da, probatu ez duenak ezin du jakin», arrazoitu du.

Bakailao tortillak egiteko bakailaoa prestatzen ere laguntzen die alabei astean zehar, horretan baita Maria Pilar artista: «Ez dut urik erabiltzen bakailaoa gezatzeko; gazituta dagoena erretiluan suaren gainean jartzen dut ur tanta batekin gatza kentzeko; ondoren, azalak eta hezurak kenduta eskuekin xehatzen dut

eta oretik pasatzen dut baratxuriarekin frijitu aurretik», azaldu du.

«Lehenengo tortilla»

Emakume batek eman omen zion errezeta hura, hasieran uretan gezatzen baitzuen. Inolaz ere kontatzerik ez dagoen tortilla mordoa egin ditu 36 urteotan, baina lehenengoa oraindik ere ez du ahaztu: «Union Artesana elkarteko kideak etorri ziren eta hankak ere dar-dar egiten zidaten prestatutako tortilla mahaira eramanez». Asmatu zuen, nonbait, tortillari tamaina hartzen, alabek ere berak erabilitako estilo berean jarraitzen baitute, sukaldaritzan trebatzeko ikastaroak eginak izanagatik.

Gustura hartu du haiek sagardotegiaren martxa hartu izana, nolabait, egin duten lan guztiaren errekonozimendua dela uste baitu.

Etxeko produktuen xarma

Haiei transmititu die etxeko produktuen garrantzia; izan ere, ahalik eta gehien etxean jaso eta egindakoa baliatzen saiatu da, irasagar gozoa eta piperrak kasu. Hernaniko dendari batek esan zion lehenengoz gozoa nola egin behar zuen. «Kilo sagarreko kilo azukre botatzeko esan zidan; hala egin nuen eta nire gusturako gozoezia zegoen; 750 gramorekin probatu nuen gero, eta hala egin dut ordutik». Orotara urtero 300 kilo baino gehiago egin izan ditu. Bakailao frijituari laguntzeko piperrak ere etxekoak ditu. Jaso, moztu eta izozkailuan sartzen dituzte eta bertatik atera eta momentuan frijitu.

Etxean bertan jasotzen zituzten gainerakoan produktu asko eta horrek buruhauste asko kendu dizkiola onartu du. «Guztiaren bila kalera joan behar izan bagenu...». Koskortu zirenean, berriz, alabak izan zituen laguntzaile: «Hamalau urte zituztenerako alabek ongi asko zekiten bakailao tortillak egiten eta nire alboan aritzen ziren».

Bezeroen artean sumatu du Elorrabi sagardotegiko sukaldariak aldaketa handiena urte guzti hauetan. Kantitatean lehenik, izan ere, ez zen sagardotegietan gaur adina jenderik biltzen, «ezta gutxiagorik ere». «Orduan -gaineratu du-, batez ere, adineko jendea etortzen zen sagardotegietara eta gizonezkoak ia denak; gaur egun gizon eta emakume, gazte asko biltzen da upelen albora».

Errekonozimendu falta

Emakumeek sagardotegietan egiten duten lana handia dela uste du, azken batean, ia lan guztietan aritzea tokatzen baitzaie. Jasotzen duten errekonozimendua, ordea, mugatua da. «Noiz edo noiz etortzen da bezeroren bat sukaldara jana goxoa zegoela esatera eta hori eskertzen da, baina hori adina eskertzekoa da behin etorri eta bezeroa berriz ere bueltan etortzen dela ikustea, gustura joan den seinale baita», nabarmendu du.

Sagardotegian egindako lana patxadaz begiratzeko okasioa du orain, baina sakonduz gero esfortzu eta sufrimendu garaiak ere oroitzen ditu. Asteko momenturik gozonenetako bat larunbat gauetan azken bezeroa atetik ateratzen zenekoa gogoratzen du, «itxi, garbitu eta lotara joaten ginenekoa». Askotan proposatu omen zuen igande gauetan sagardotegiko ateak ixtea, baina bata ala bestea, ez omen zioten inoiz ere kasurik egin. «Aurreko igande gauean itxi zuten alabek lehenengoz», ohartarazi du irribarrearekin.

Familia negozioa izan da eta da euren, eta horregatik maiatza bitartean nork berea jarriko du. Belauntzaran ere prest dago sagardotegi garairako, distantziaz baina sukaldeko lanari begirik kendu gabe egoteko.

JOXE GOÑI (GURUTZETA): «ORAIN EZ DAGO SAGARDOA TXARRA ATERATZERIK, HAMAIA ANALISI EGITEN BAITIZKIOTE EDAN AURRETIK»

Sagardotegi kontuei lotzen noiz hasi zen galdetuta, haur sasoiraino egin du jauzi Joxe Goñik, oroimenari astindua emanez; txiki-txikitatik gogoratzen du dolarearen tirri-tarratik ateratzen zen sagarraren lurrina.

Aitona aritzen zen orduan sagarrari zukua ateratzen, eta gurasoengandik ez ezik, harengandik ere jaso zituen sagardoaren misterioaren lehen irakaspenak. «Hark oinarria erakutsi zidan. Nire kabuz ikasten joan nintzen geroago», esplikatu digu.

Astigarragako Gurutzeta sagardotegian hartu gaitu Joxek, upelen freskotasunean, Joxe Angel semea alboan duela; hark darama orain sagardotegia. «82 urteak beteak izanda zahartrosiak jota gabiltza-eta, gazteen txanda da; guk lagundu baino enbarazu gehiago egiten dugu orain», esan digu irribarretsua. Semeari ere familiaren tradizioari jarraitzea egokitu zaio, beraz, bere garaian Joxeri suertatu zitzaion bezala: «Osaba bat zen bertan lanean aritzekoa, baina gerra denboran soldadu eraman zuten. Han auto-gidari ibili zen, eta itzultzerakoan ez zuen honekin ezer ere jakin nahi izan. Halaxe egokitu zitzaidan niri hemen aritzea, halabeharrez; segitu egin genuen lan horretan, eta azkenerako gustatu ere bai, alde eginak egongo ginen bestela honezkero!».

Gustuko mendian aldaparik ez dela izaten baieztatu digu Joxek, baina garai batean sagardo lana «oso gogorra» zela esanez segitu du; egungo aurrerapenen faltan, prozesuko urrats gehienak eskuz egin behar izaten baitzituzten: «Sagarra ilunabarrean etortzen zen hona, zakutan bilduta, eta dolareraino bizkarrean hartuta igo behar izaten genuen. Kamioi handiak izaten ziren gainera, 12-15 tona artekoak... bizpahiru lagun artean kargatu behar izaten genuen. Dolarean, berriz, matxaka egiteko, eskuarearekin bultzatu behar izaten genituen sagarrak, eta gero, palaka ateratzen genituen».

Orain antzera, irailean hasten ziren sagardo lanetan; sagarrak biltzearekin abiatzen ziren, eta amaitu, berriz, sagardoa botiletan sartzearekin. «Txotxean asko saltzen zen garai haietan; sobratzen zena, aldiz, botiletan sartzen genuen eta horrek ere lan ederrak ekartzen zizkigun. Mangera eskuetan hartu, eta botilak banan-banan betetzen genituen. Goizaldean hasi eta eguerdira arte upela erdi husten genuen, eta ilunabarrean partitzen ibiltzen ginen. Beste upel erdia hurrengo egunean botilaratzen genuen. Pentsa, azkenerako kolorea aldatuta ateratzen zen sagardoa...». Aitonarengandik ikasitako teknika zuela esplikatu digu; hark ez zituen makinak gehiegi atsegin: «Hondarribiko Jauregi hotelekoek upel bat erosten ziguten; hango bodegako arduradunak botilak launaka betetzeko aparatu bat ekarri zuen behin, eta aitona erabat haserretu zitzaion, berak halakorik behar ez zuela esanez».

Jatekoa, etxetik

Behar nekeza izanagatik ere, hiruzpalau lagun soilik jarduten ziren Gurutzeta inguruan lanean. Horretan ere garaiak asko aldatu direla errepikatu digu behin eta berriz Joxek; orain sukalde lanetan ere ibili beharra dago, baina bere garaian halakorik ez zen izaten: «Bakoitzak etxetik ekartzen zuen jatekoa, kazuelaren bat edo txuleta... Guk gehienez ere bakailao-tortilla egiten genuen. Ordea, bateren bat sukalde lanetan ere hasi zen, eta azkenerako gu ere bai». Horrek biderkatu egin zien lana, jakina: «Ni zipotzean, txotxean aritzen nintzen. Emaztea, berriz, sukaldean. Kanpoko laguntzaren batekin, nola edo ahala, moldatzen ginen».

Garai hartan sagardotegiak barra-barra ikusten omen ziren, eta, horregatik, ez zen batere harritzekoa horretan jardutea; kontu «normala» zen. Alta, asko izanda ere, batzuen eta besteen artean sekretu asko zegoela ziurtatu digu Joxek: «Teknika berriren bat asmatuz gero, inork ez zuen horren berri ematen, inork ez zion elkarri erakusten. Elkarlehia ere handia izaten zen, nire ustez».

Egungo egoera horretan ere bestelakoa dela nabarmendu digu; ahoz ahoko lanak ekarri zuen sagardoaren edana ugaritzea, eta horrek hainbat aldaketa ekarri zituen Gurutzetara ere. Beharrak hala eskatuta, bodega berria zabaldu eta beste pabiloi bat zutitu zuten sagardotegiaren alboan; eta horrekin batera iritsi ziren teknologia berriagoak ere. «Orain ez dago sagardoa txarra ateratzerik, hamaika analisi eta proba egiten baitizkiote edan aurretik. Guk zuzenean frogatzen genuen ona ala txarra zegoen».

Sagardoa ahalik eta berdintsuena egiten saiatzen zela azpimarratu digu Joxek, eta hori «sagar onak eta txarrak tartekatuta» lortzen zuela azaldu digu. «Nik hemengo sagarrak erabili izan ditut beti sagardotarako. Baina sagardo eskaera handitzearekin batera, kanpora irten behar izan ginen fruitu bila. Gure kasuan, Galiziatik ekarri dugu asko; hemengo sagarrak ez duen gazi puntua ematen dio».

Edari preziatua disfrutatzen dakien generazioa galtzen ari dela uste du Joxek, ordea. «Sagardozaleak amaitzen» ari direla pentsatzen du, «gaur egungo gazteek ez baitakite edaten». «Sagardotan pixkanaka eta maiz egin behar da, esaeraren arabera. Edan eta gogoarekin geratu, horixe da egin behar dena, gero berriz ere hartzeko». Bera aritu zen garaian jendeak nabarmen estimatzen zuen sagardoa; demasian, akaso: «Gure izebaren senarraren amak kontatzen zuen, bazirela upela amaitu arte etxera bueltatzen ez zirenak; eta emazteak arropa garbia eta dirua bidaltzen ziela sagardotegira bertara! Ez dakit egia den, baina halaxe kontatzen zuen berak...», azaldu du algara artean.

Orain, aldiz, jendea ez dela «mozkortzen», «erotu» egiten dela azpimarratu du Joxek. «Sagardotegira etortzerako poteoan aritutakoak dira, eta horrek zeharo nahasten ditu». Hala izanik ere, oraintsuko garaiak gustagarriagoak dituela dio berak; «Orain lana aiseago egiten da. Zeren, gure sasoian ez ziren soilik sagardo lanak, aitzurrean eta belarrean ere aritu beharra zegoen. Bizi izandakoak ezin ditugu atzera ekarri bueltan, ordea, eta horiekin geratzen gara».

Laguntzaileak  Euzko Mankomunitatea
GOBIERNO VASCO