



"SAGARDOA": JOXE URIA



"SAGARDOA": JOXE URIA

Fruitua heldu da

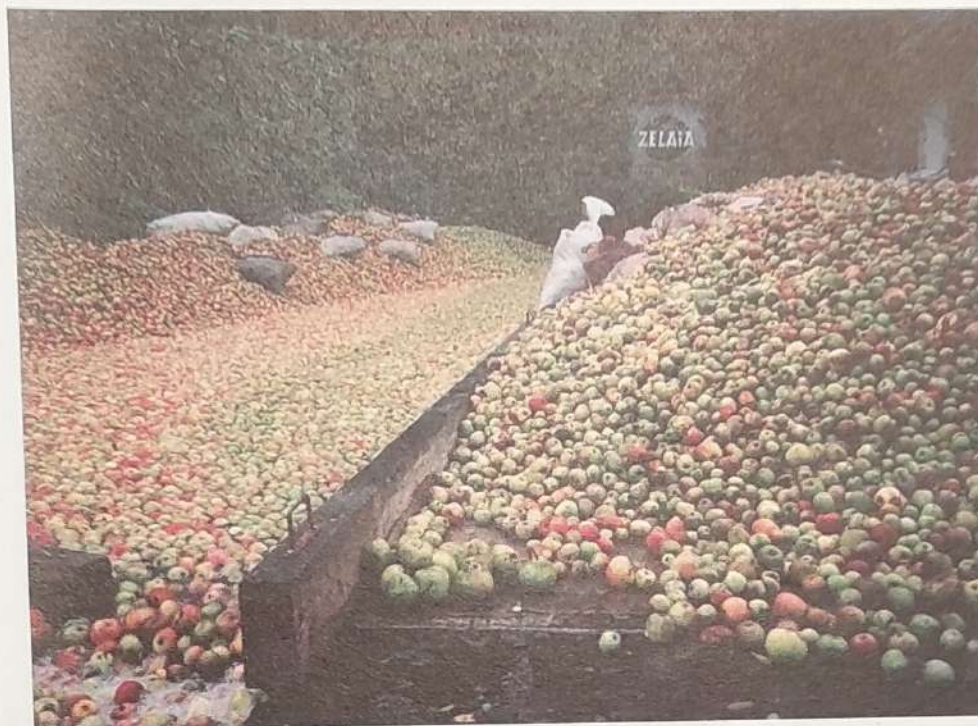
Sagardogileak sagarrak jasotzeko prest direla ikusten duen bezain pronto, adarretatik askatzeko garaia da. Eroritakoa ere jasotzen da, noski. Eskuz edo kizkiarekin sagar bilketa egin ondoren, baserri edo sagardotegi inguruan fruitua biltzen da. Ustelak albo batera utzi behar dira eta sagardo bihurtuko den sagarra garbitu egin behar da.

Sagarra bere garaian bildu behar izaten da, helduta eta erortzeko zorian dagoenean. Hori egin aurretik sagastietako belarra ebakita edukitzea komeni da, horrela sagar bilketa erraztu egingo baita. Euskal Herrian lan hau burutzea, ordea, zaila izan da beti, lurra oso aldapatsua delako. Sagarrak lurrera berez erortzen badira ere, sarritan zuhaitza astindu egin behar izaten da makil baten bitartez. Lurrera eroritako sagarrak biltzeko teknikak ez dira gehiegi aldatu mendeetan zehar. Eskuareaz sagarra pilatu egin izan da, gero biltzeko. Ondoren, eskuz edota kizkiarekin sarea izeneko saskian edota zakuetan biltzen ziren eta dira sagarrak. Gaztanez egindako saskia da, gehienetan norbere etxean egirikoa. Toki batzuetan amantarekin biltzen dituzte sagarrak.

Muturrean okertutako iltzea duen makila motz bat da kizkia, metro erdi

pasatxo duen urritzeko makila mehea, alegia. Baserritarrek berak egin ohi zituen etxean. Erabilera oso erraza du: kolpe bat sagarrean heltzeko eta beste kolpe bat saskiaren ertzean sagarra uzteko. Horrela, dena bildu arte. Garai batean ohituta zeuden eta berehalaxe betetzen omen zuten saskia batere makurtu gabe. Sagarra biltzeko era garbia da oso, asunak eta arantzak dituzten landareetatik babesteko aukera ematen du eta.

Ondo samar betetako lau saskik zakua osatzen dute. 55 kilo inguruko pisua du zaku honek. Hau da gaur egun erabiltzen den neurria. Gaur egun, leku batzutan traktore bereziak erosi dituzte lan honetarako, baina hemengo aldatzengatik ez dira errentagarriak. Horretaz gain, hemengo sagardoa egiteko erabiltzen den sagarraren %25 bakarrik da hemengo; gainontzekoa kanpotik ekartzen dute.



GARBIKETA. Jaso ondoren, sagar ustelak kendu eta gainerakoa garbitu behar da.

Garai batean pisatzeko gailurik ez zen izaten baserrietan. Horren ordezkubela eta neurria izeneko ontzi bereziak erabiltzen zituzten. 50 kilo sagar jasotzen zuen saskiak. Kubela egurrezko neurri bat zen, 100 litroko neurria. Puntaraino betetzen zenean biratu eta zakura pasatzen zuten. Soka edo zumitzez lotzen zuten zakua. Neurria, berriz, gaztanez egindako saskia da. Sei kubelek edo sei neurrik karga, gurdi bat osatzen zuten. Karga honen edo gurdi honen barrunbea 300 kilo ingurukoa zen. Gaur egun, 6 zakuk osatzen dutenari deitzen zaio

karga. Añorgako (Donostia) Bidarte baserrian egiten dute sagardoa oraindik. Nagusiak, Joan Jose Izagirrek, 73 urte ditu eta gogoan du aitari nola laguntzen zioten. "Mutil koskorrak ginela sagar zakuak hartu eta aitari ematen genizkion gurdira igotzeko. Gero, gurdia hartu, idi eta guzti, eta sagardoazalei sagarra banatzen genien. Karga bakoitza bost durotan saltzen genuen. Bi edo hiru hilabete behar genituen 127 karga banatzeko".

Sagar bilketa egin ondoren Sagar-Dantza egiten zen Baztanen. Gizonek

Lau saskik zakua osatzen dute. 55 kilo inguruko pisua du zaku honek

dantzatzen zuten beti, nahiz eta emakumeek Inauterietako hirugarren egunean dantzatu. Dantza honekin batera, sagar erreak eta sagar egosiak jateko ohitura zegoen.

Behin sagarra bildu denean eta neurtu denean zein sagar mota nahastuko dituen erabakitzen du sagardogileak. Nahasketa egokia egitean datza batez ere sagardogilearen artea eta sormena. Ondoren, mandiora edo ganbarara eramaten dute sagarra sagardogile batzuk. Hala ere, gaur egun sagardogile handienek sagardotegiaren kanpoaldean, presatutako txoko batean pilatzen dute kamioietan ekarritako sagarra. Sagarra txikitu aurretik, sagar ustelak kendu eta gainontzekoa garbitzen dute. Astigarragako Gog enpresak komertzializatzen duen sistema berriak egiten du posible hau. Uraren zirkuitu itxia sortzen da. Presioz datorren urak sagarrak kanal batera eramaten ditu. Bertatik altzairuzko danbor garbigailu batera eramaten du sagarra igogailu batek eta bertan ur zorrotada batzuk jasotzen ditu sagarrak. Hortik matxakara pasatzen da. Sagarra joa izateko prest dago ■

MIZPIRADI
Sagardotegia
Bertan egindako sagardoa

Mizpiradi baserria • Leizotz Auzoa
Andoain

☎ 943 59 39 54

lapurriketa
sagardotegia

Sagardotegiko
menua

Bertan egindako
sagardoa

Dima-Otxandio errepidea, 38 (Dimako Gaina) • 48141 BIZKAIA
Tel.: 94 633 80 39