

Txiki-txiki egin arte

Hemendik aurrera sagarrak fruitu gozoaren itxura galduko du, betirako. Txiki-txiki egiteko ordua heldu zaio. Sagar puska mordoa lortzeko sistemak bat baino gehiago izan dira sagardogintzaren historian, baina bi dira ezagunenak: pisoia eta matxaka. Lehenari, eskulan gogorra behar zuen eta musika erritmoa eta guzti jarri zitzaion. Bigarrenak asko modernizatu dira eta orain argindarrak egiten du lan altzairuzko ontzia martxan edukitzeko.

Sagardoa egiten hasi ziren lehenengo euskaldunek sagarra txikitzeko zein tresna erabiltzen zuten ez dakigu. Gure arbasoengandik jaso ditugun lehenengo tresnak mailua, trabesa eta eskuzko pisoia edo pisoia izan dira. Mailuarekin edota pisoiarekin dolare barruko askan bertan zanpatzen zuten sagarra. Pisoia erabilia goa izan da. Kirten luzea duen egur koskor honek metro eta erdiko altuera du. Urritzez eginikoak izaten ziren batzuk. Goitik behera jotzen da sagarra. Beraz, jotze izena sagarra zanpatzetik datorkio.

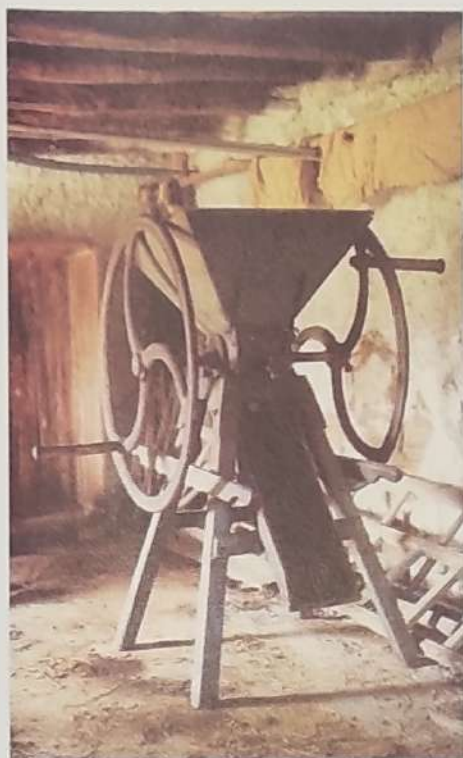
Askaren tamainaren arabera, bi, hiru, edota gizon gehiago aritzen ziren prakak belaunetaraino bilduta, oinutsik, sagarra jo eta jo, "ordun" hitza entzun arte. Hitz hau joaldia gelditzeko seinalea zen eta taldeko buruak esaten zuen. Jotako sagarra baztertu, geldialdi labur bat egin eta ostera sagar aldi berri bat jotzen hasten ziren. Pisoiekin, txandaka jotzen aritzen zirela, erritmo batzuk sortu zituzten. Sagar jotze eta estutze lana amaitua zela

XIX. mendearen bukaeran sortu ziren sagarra jotzeko makinak. Matxaka izenez da ezaguna tresna hau

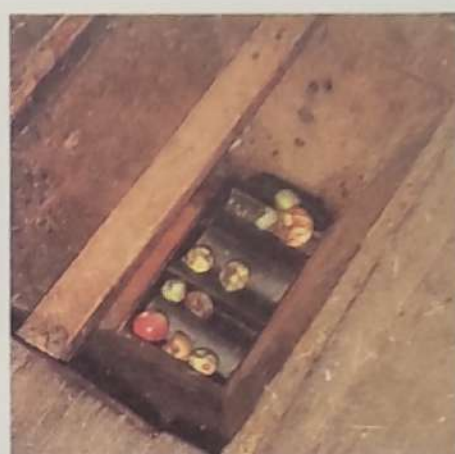
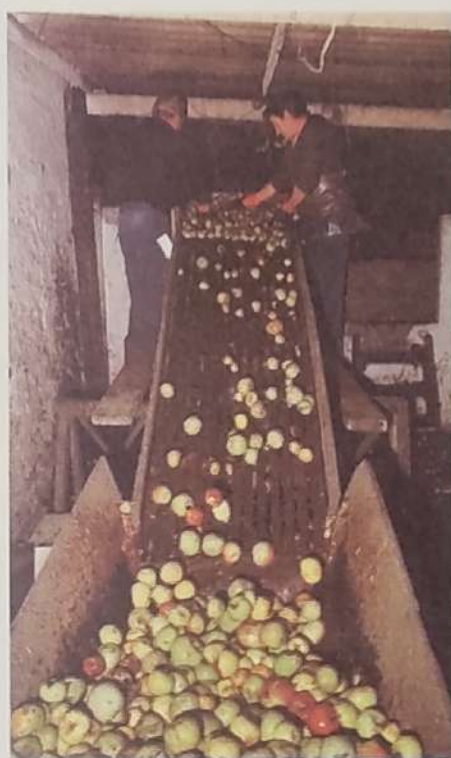
adierazteko edo, baserriko larrainean, atarian biltzeko ohitura zuten garai bateko sagardogileek. Patsola bat jartzen omen zuten eta bertan pisoiekin erritmo ezberdinak jotzen omen zituzten, irrintzi luzeak botaz. Nafarroan, Baztango Arizkun herrian esate baterako, hiruko erritmoa mantendu da, hiru pisoiez osatutako soinua, alegia. "Kirikoketa" izeneko kantua kantatzen zuten pisoien erritmo honekin batera: "Kirikoketa, kirikoketa, / kirikoketa, koketa, koketa. / Sagarra jo dela, / sagarra jo dela, / sagarra jo dela, /jo dela, jo dela".



ERAKUSTALDIA. 1935-1936 urte ingurua. Donostiako Alderdi Ederren pisoiekin sagarra txikitzen erakutsi zuten.



MATXAKA. Ezkerrean eskuzko matxaka eta eskuinean sagarrak matxakara bidean.



HORTZAK. Sagarra neurri desberdinetan txiki daiteke.

Honekin batera muztio egin berria ateratzen omen zuten basotan edo botilatan dastatzeko. Bertako gazte batzuek jakin ahal izan dutenez, 1920an egin zen azken aldiz ospakizun hau Arizkun. Duela bi urtetik hona berriro ospatzen hasi dira. Bada txalaparta pisetan erritmo honetan sortua dela esaten duenik.

XIX. mendearen bukaeran sortu ziren sagarra jotzeko makinak. Matxaka izenez ezagunagoa den tresna honek tolba izeneko ontzia du;

bertatik botatzen da sagarra. Eskuz eragiten diren bi gupil edo bolandera ditu kanpoaldean. Bolandera hauek aurkako norabidean mugitu behar dira. Horrela, barruko bi hortzak mugitu egiten dira. Sagarra hortz horien tartetik pasatzen da eta txikitu egiten dute. Sagar puska dolareko askara erortzen dira.

Bai pisetan kasuan eta baita eskuzko matxakaren kasuan ere, gizonetako indartsuak aritzen ziren lanean.

Lehenengo matxakak sagar egurrez eginikoak baziren ere, berehala sartu ziren burdinazkoak. Inguruko herrietan egiten zituzten tresna hauek. Pasaiko Lasa eta Madariaga Fundizioak, Errenteriako Illarramendi, Tolosako Otaegui (hauek egurrezkoak egiten zituzten) eta Luzuriaga dira besteak beste garai hartako matxakak egiten zituztenak. Makina modernoak, ordea, Normandiatik ekartzen zituzten. Cherbourg herriko Sigmon anaiak, eta Wurtembergeko Mayfarth eta Klee-mann Oberlur Kheim markak izan ziren atzerriko izenik ezagunenak. Sigmon Anaiei matxaka batzuk badaude oraindik sagardotegietan. Hortz horiek elkarrengandik gertuago edo urrunago jar daitezke, sagar puska handiagoak edo txikiagoak eginez. Oso gertu jarriz gero, sagar

GOIKO LASTOLA
SAGARDOTEGIA

EREÑOTZU AUZOA
TEL. 943553272
HERNANI



AIZOAIN
Sagardotegia

Iruregaina Poligonoa
(Aizoain)

948 30 31 92
948 30 22 79

DANI BLANCO



ZELAI SAGARDOTEGIA

ALTZAIRUA ETA MOTORRA. Ezkerrean matxakaren hortzak eta eskuinean sagarra jaso, txikitu eta dolarera doa.

haziak apurtzeko arriskua dago, eta hori ez da komeni; txikitutako haziak zapore txarra ematen dio sagardoari.

Sagarra jotzeko makinari motor elektrikoa edo gasoilezkoa ipintzea izan zen hurrengo urratsa. Matxaka normalean dolarearen ondoan egoten

denez, biak motor berak mugitzen ditu sarritan. Altzako Gartziategi sagardotegian gogoan dute oraindik Hernani-Donostia ibilbidea egiten

Sagardo etxea non eta noiz?

Azken urteotan sagardogile eta sagardozaleak sagardo etxea egiteko asmoari buruz hitz egiten hasi dira. Sagardogileek hainbat bilera egin dute sagardo etxea nahi den edo ez jakiteko, eta bide batez, non eraikiko litzatekeen erabakitzeke. Sagardo etxea nahi dute, baina ez dira elkarren artean ados jartzen. Gipuzkoako Foru Aldundia bere garaian finantziaketan parte hartzeko prest agertu zen arren, sagardogileak ados jarri arte sosik ez duela emango adierazi du, proiektu bakarra finantzatzeko duela, alegia.

Une honetan hiru proiektu nagusi daude : Urnietako Udalarena, Astigarragako Udalarena eta Usurbilgo Sagardo Egunaren Lagunak elkartarena. Urnietako proiektuak 10.000 metro koadroko lur-sail bati buruz hitz egiten du. Sagarraren ikerkuntza egiteko balioko luke. Laborategia, batzarretarako egongela, liburutegia, museoa eta taberna edo jatetxea aurreikusten dira besteren artean. Astigarragako proiektuak sagardo etxea herriaren kanpokaldean kokatzea aurreikusi du. Urnietakoaren gela edo atal antzekoak izango lituzke. Sagardoa egiteko tresneriari buruzko erakusketa denbora luzez jendaurrean eduki zuten. Tresneria hori sagardo etxerako pentsatuta dago.

Usurbilen sagardo etxea egiteko zein premia dagoen ikertzen ari dira. Bertako Sagardo Egunaren Lagunak elkarrekin Euskal Herrian sagardoari lotutako zentro etnografiko anitz egon daitezkeela uste du. Honetaz gain, Donostiako Aiete auzoko Katxola baserria lekuz aldatu (errepide ondoan zegoen) eta berreraiki dute. XVIII. mendeko dolarea du, dolare barrokoa. Hiru ardatzekoa zen. Erakusgai jarriko duten erabakitzeke dago oraindik ■



KATXOLA BASERRIA. XIX. mendeko dolarea.