

# Ohitura zaharrak berreskuratuz

Urriaren 22az geroztik, Sagardo Astea egiten ari dira, hirugarren urtez jarraian, Ezkio-Itsason (Gipuzkoa). Bertan, duela 500 urte sagardoa nola egiten zuten azaltzen ari dira, Jakoba Errekondok gidatutako prozesuan

III Aina Arratibel

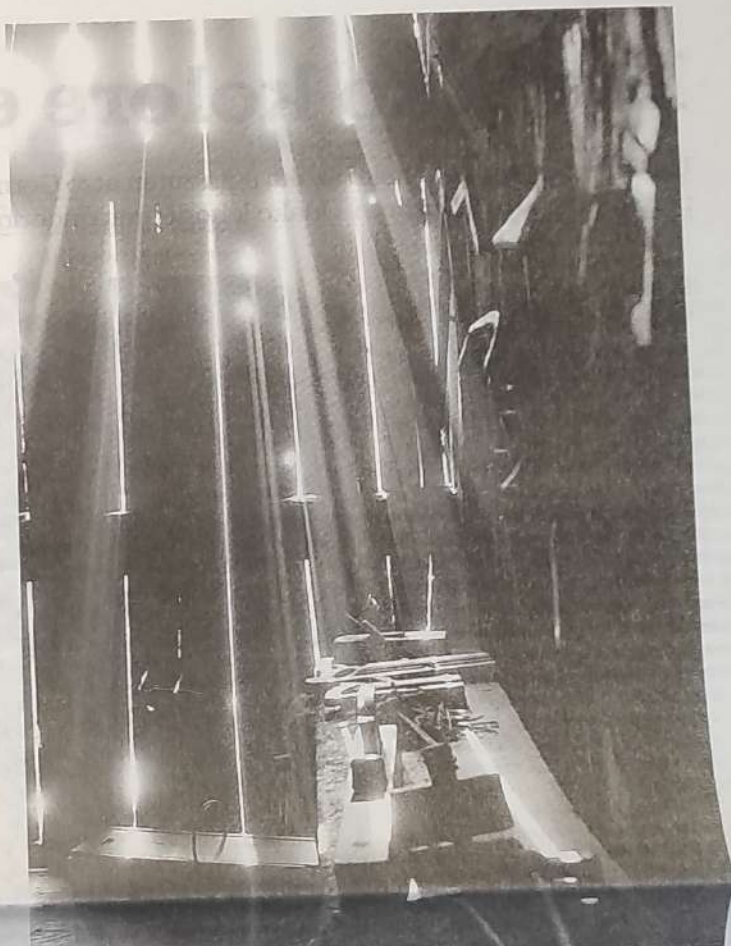
**Sagardozealeak urtarilla** noliz lintsiko irrikan daude, orduan ekingo baitzate txoxi garaiari. Bizen bitartean, halere, bada gurean hain errotuta dagoen edariaz gozatzeko aukera. Etxean edateaz gain, asko baitira Euskal Herrian, haren inguruan antolatzen diren ekimen eta festak. Ezkio-Itsason, esaterako, Sagardo Astea egiten ari dira. Ezohiko tokia aukeratu dute horretarako, Igartubeiti baserria. Historia handiko baserria, zailtzarrik gabe, XVI. mendean jada jendea biz baitzen bertan. Egün, Gipuzkoako Foru Aldundiaren esku dago, eta garai bateko kutsuari eutsiz, berrikuntza batzuk egin dituzte, jendeak garai hartan nola bizi ziren ikusteko.

**Sagararak 2.300 kilo erabili dituzte aurten, gehienak Ezkio eta inguruko herrietakoak**

Txoko egokia duela 500 urte sagardoa nola egiten zen ikusteko. Izan ere, gizarteko beste esparru askotan bezala, sagardoa egiteko garaiari aldaketak izaan direla ikusiko dugu. Gaur egungo makineriak izan ez, eta prozesu luze eta neketsu baten ondorioz lortzen baitzen sagardoa. Halere, gaur egungo sagardo produktioaren oinarriak ipini zituzten. Jakoba Errekondo izan da prozesu guztiaren ardura-duna, baina beste hiru pertsonaren laguntza izan du.

Duela 500 urte sagardoa egiteko erabiltzen zen sistema oso zaharra da: Kristo aurreko III. mendekoa, hain zuen. Garai hartan, ez zen sagardoa egiteko erabiltzen, ardoa eta olio egiteko baizik. Alabaina, euskal nekazariek sagardoa egiteko erabiltzen hasi ziren, eta egokia izan zitekeela jaketu ziren. Bertan, etxeko gailuak parte hartzen zuten.

**Igartubeiti baserriak**, garai hartako baserri gehienek bezala, bi pisu ditu. Behean, toki hauek daude: garbiketarako egiteko tokia, josteko tokia, sukaldia, logela eta ukulua edo animalientzako tokia. Horrekin batera, etxeko gauza kutun eta garestienak lortzeko toki bat ere izaten zen. Bertan, bitxiak, dirua eta testamantua gordetzen ziren, besteak beste. Goian, haatik, sagardoa egiteko tokia zegoen.



II Prozesu luze baten ondoren lortzen zen sagardoa. gari garaiak/argazki presa

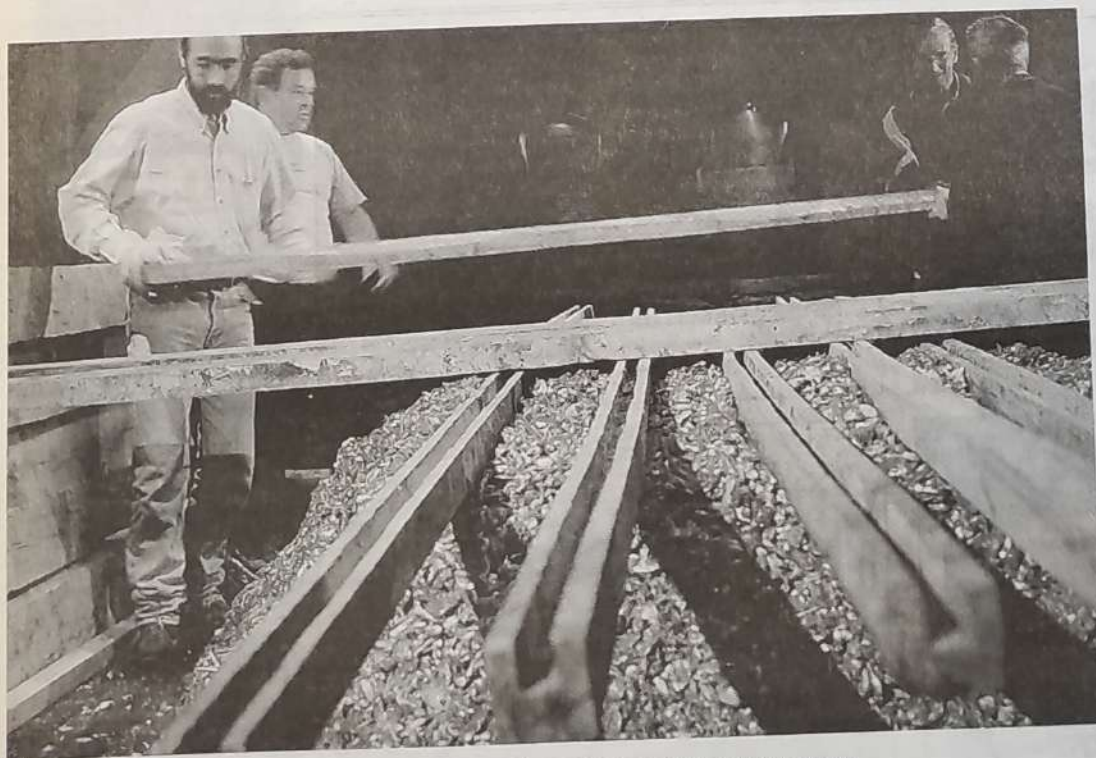
Baina nola egiten zen duela 500 urte sagardoa? Baserriko bigarren pisura igoz ikusiko dugu hori.

Bertan iritsi bezain laster, usain berezia antzeman daiteke. Usain hori bezperan txikituta-

ko sagarrena da. Aurten, 2.300 kilo sagar erabiltzen ari dira, guztiak Ezkio-Itsasoko eta inguruko herrietakoak. Gaur egun gertatzen den bezala, garai hartan ere sagarrik txikitzen zituzten lehenago, zukua errazago ateratzeko. Sumilarekin txikitutako sagar guztiak azpil batean jartzen ziren. Guztiak bildu, eta metatzen edo piramide moduko bat egiten zuten. Kilo asko zirenez, guztia biltzeko pala handiak erabiltzen zituzten, eta etxeko gizonek egiten zuten prozesuaren zati hau.

Guztia bildu ostean, presioa egiteko, gainera kanalak izeneko makila moduko batzuk eta egurrak jartzen zitzaizkien. Guztiak habe batekin zantpatzen zuten, eta, horrela, zukua guztia kanaletatik sumilak zuen zuloa iristen zen. Zuloa erratz hostoez estalia zegoen, bertatik zukuak pasatu ahal izateko. Zukua beheko solairuan zegoen tinara erortzen zen, eta, bertatik, barrikara eramaten zuten, hotz egoteko. Tina behar bezala jarri behar zen; osterantzean, lur guztia bustitzen baitzen.

**Gaur egungo** prozesuarekin alderatuz, beraz, guztiz desberdina. Izan ere, egun prozesu gehiena makinen bidez egiten da. Garai hartako prozesua nola egiten zen jakin nahi dutenek gaur izango dute horretarako azken aukera. Sagar zantpaketa, ohi bezala, goizeko 11.30ean egingo dute, eta ondoren, sagardoa. Sagardoa gustuko dutenek galdu behar ez duten prozesua da, horri esker beraientzat hain maitatua den edariaren hastapenak nola-koak izan ziren ikusteko aukera baitute. Baserriaren beheko solairuan pantaila moduko bat jarri dute, gora igozteko zailtasunak dituzten prozesu guztia ikusteko.



III Sagardoa prentsatzeko, egurra jartzen zuten apurtutako sagarren gainean. gari garaiak/argazki presa