

Jesús Mari ALZURI / Baserritarra eta sagardogilea

«Ia berrogeita hamar urte daramat etxerako sagardoa egiten»

1936ko gerra zibila aurretik, baserri askok zeukan sagardoa egiteko dolarea. Orain egoera guztiz aldatu da. Baserri batzuek antzinako ohiturarekin segitzen dute, baina gehienek dolarea baztertu edo kendu egin dute. Jesus Mari Alzurik, Igantzin jaioa orain dela 62 urte, baina mende erdiaz geroztik Hernanin bizi dena, sagardoa egiten du etxean, Añua baserrian.

Aspaldi jarri zituen sagarondoak baserri inguruko zelaetan, eta auzolanean ikasi zuen sagardoa egiten, etxean dolarerik ez baitzuen.

Noiz eta zergatik hasi zinen sagardoa egiten?

Gure etxean sagarondo batzuk bazeuden eta landare batzuk eman zizkidaten, eta aldatu egin nituen gure baserriko lurretan. Denbora hartan, fruitu gutxi zegoenez, sagarrak prezio ona egiten zuen. Aurrena sagardoa egiten genuen, baina etxean dolarerik ez zenez, beste baserri batzuetara joaten ginen egitera, gure sagarrekin. Ia berrogeita hamar urte daramat etxerako sagardoa egiten.

Nola ikasi zenuen sagardoa egiten?

Orain dela 19 urte etxean dolarea jartzea erabaki genuen, baina 30 urte lehenago jadanik auzolanean egiten genuen sagardoa etxerako, inguruko baserrietan. Hemen eta han beti zerbait ikasten da, sagarra nola jo, sagarrak nola tratatu, sagar motak ezagutu, muztioa ondo zaindu, eta abar.

Nola lortu duzu dolarea?

Osiñagako Lujanbio anaien birtartez jakin nuen Urnietako Eula sagardotegian dolare zaharra bazegoela, eta hango nagusia baimen zebilen aldatzeko asmoz. Oso dolare polita zen, diseinu bereziarekin, baina polita, eta motorraren bidez sagarra estutzen zuena. Erostea erabaki nuen eta lujanbiotarrek bere tailerrean zenbait konponketa eta muntaia egin zituzten.

Zenbat sagarondo daukazu?

Hirurehun baino gehiago, gutxi gora-behera. Sagar asko biltzen dugu. Etxerako behar duguna baino askoz gehiago, horregatik soberan daudenak Hernaniko sagardogile bati, Zelaiari, saltzen dizkiogu urtero. Sagar mota asko ditugu.

Nola egiten duzu sagardoa?

Etxean goiz-sagar asko daukagu, etxerako sagardoa egiteko beti sagar horiek erabiltzen ditugu. Abuztuan, azkeneko aldian, batzuk arboletatik erortzen hasten dira. Aurrenekoak usteltzen uzten ditugu lurlean, goizegi delako besteekin batera sagardoa egiteko; eta ondorengoekin egiten dugu lehenengo joaldia. Gure dola-

rean zazpi karga kabitzen dira, karga bakoitza sei zaku dira, beraz, berrogeita bi zaku. Zaku bakoitzak berrogeita hamar kilo ditu gutxi gora-behera, batzuk pixka bat gehiago, segun zer sagar mota den. Gaziak zuku gehiago izaten du eta orduan pisu handiagoa; gezak, aldiz, zuku gutxiago.

Sei edo zazpi sagar mota nahastu dugu lehenengo joaldian, besteak beste, *Pelestrina*, batzuk *Martin* sagarra deitzen diotena. Bigarrenean, berandu sagarrak, adibidez, *Goikoetxe* sagarra, *Errege* sagar batzuk, *Txori* sagarra, eta abar.

Nik kalkulatuta daukat zenbat litro sagardo behar ditugun gure barrika eta ontzi txikiak -horietako bat altzairuzkoa da- goraino betetzeko. Aurreneko joaldiarekin erdiraino betetzen ditut eta bestearekin bukatzen dut. Baserritik gora dauden sagarondoko sagarrak nekez erortzen dira, toki freskoan daudelako, eta sagar horiek bigarren joaldirako erabiltzen ditugu; aldiz, etxetik behera daudenak, eguteren daudenez, lehenago erortzen dira. Bi joaldien artean 15 bat egun igarotzen dira.



Jose Mari MARTINEZ

Añua baserriko nagusia, Jesus Mari Alzuri, sagardogintzan.

Dolarea ondo mantentzeak lana handia al dauka?

Beti zerbait egin behar da. Aurrena dolareko hiru ohol aldatu ditugu. Nire asmoa makalarena jartzea zen; baina, nahiz eta han eta hemen ibili, azkenean ez dut aurkitu eta pinuarena ipini dut.

Errepaso txikia egin dut dolarearen burdinazko tresnetan. Aurrena poliesterezko ontzia ere ekarri dut. Froga egin nahi dut, eta oraingoz ez dauka gustu txarrik. Aterako dela uste dut.

Jose Mari MARTINEZ



*Astigarragatik,
Sagardoaren txokotik,
Gurutzetak
URREAGA eskeintzen dizu,
Gaur edan dezakezun
Etorkizuneko edaria,
Betikoa,
Baserritik jatetxeetara
Guztiz mimatua eta zaindua,
Gure Sagardoa.*

GURUTZETA

Oialume Bidea, 63
20115 ASTIGARRAGA
Tfnoa./Faxa: 943 552 242
e-mail: gurutzeta@gurutzeta.com