

OTSYA ENEA

Sagardotegia



Osinaga Auzoa • Tf. (943) 55 68 94 • HERNANI

Oñatin ere bai, baina sagardaua

Etixerako produzitzen duten hainbat sagardaugile daude herrian.

Euskal Herri osoan bezala, sagardo-denboraldi berria irakitzten denean, oñatiar askok egiten dute urteko errimesaldia sagardoaren Mekara (Hernanira, Astigarragara, Urnietara...). Urtean behin, biritan, koadrilarekin, klaseko lagunekin, laneko kideekin... Badira maizago joaten direnak ere. Aurten bertan, txantriku-koadrila batek autobusa antolatu du, Legorretako Aulia sagardotegira astero joateko. Dena den, eta salda bezala, Oñatin ere badago sagardoa. Sagardaua, hobeto esanda.

Herriko sagardaugileez pregunian hasi eta aurreiritzi guztiak hautsi zaizkigu. Hasieran pentsa zenezakeen baino gehiago baitira, egun, sagardaua egiten dutenak. Etixerako, noski, Deba bailarako herri honetan ez baitago sagardoa komertzializatzen duenik. Biztanleriaren aldetik (10.000 pasatxo) nahiko txikia den herri honetan ez zegoela sekreturik, baina horra hor...

Garagaltza Haundi baserriko Iñaki Arkauz gazteak Oñatin berrogei bat sagardogile egon daitezkeela uste du. Bera da horietariko bat. Egun bere baserriak nekazalutismo gisa funtzionatzen du, baina bertan «betidanik egin izan da sagardaua. Amandrearen garaian sagardotegia zen» Garagaltza auzoko baserria. Iñakik berak ezagutu zituen 700 litroko zazpi egurrezko kupel betetzen zireneko garaiak. Sagarrondoak, ordea, zahartu egin ziren, eta etealdia izan zen baserrian, harik eta sagarrondo berriak sartu eta heldu ziren arte. Azken urteotan tradizioari eutsi diote berriro,

baina hori bai, gaur egungo abantailak aprobetxatuz. «Makinaria berria sartu dugu, matxakadoratik zuzenean prentsara eta prentsatik zuzenean kupeletara», azaltzen du Iñakik. Kupelak ere aluminiozkoak jarri dituzte, bata 2.000 litrokoa eta beste biak mila litrokoa bakoitza. Azken horiek betetzea lortu dute aurten, betiere etxeko sagarraz. Nekazalutismoa izanik, bezerekek ere izaten dute etxeko sagardoa dastatzeko aukera.

Hala ere, badaude etxerako sagardoa egitera Garagaltza Haundira urtero jotzen dutenak ere. «Aurten zortzi bat lagunek egin dute sagardaua gurean. Garagaltza Txikin, sagardaua betidanik egin izan den aldeko baserriara ere urtero joaten dira beste batzuk», diosku Iñakik. Sagarra bai baina instalaziorik ez dutenek aukera dute, horrela, etxerako edaria egiteko.

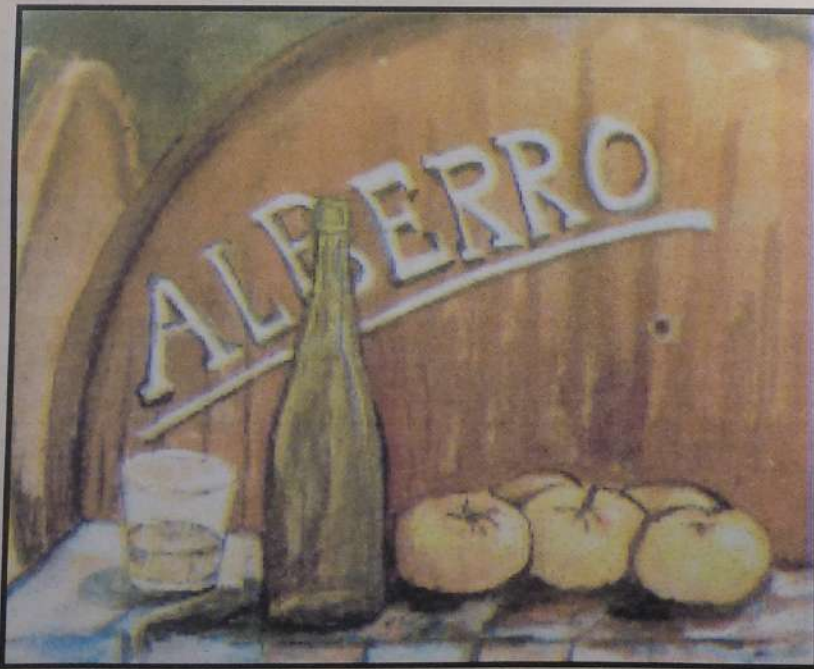
Arazo hori ez dago, ordea, Oñatin bakarrik. Euskal Herriko beste toki batzuetan, Ezkion kasu, jendea bildu, Udalaren lokal bat eskuratu, eta auzolanean eta bakoitzak diru-apur bat jarritan, sagardotegitxo bat eraiki dute, norberak bertan bere sagardoa egin dezan. Iñakiren ustez, «polita izango litzateke. Hala ere, guk ez dugu premia hori, eta ez dugu inolako arazorik, gauden bezala jarraitzeko».

Lazkanokua kale-baserriko nagusi den Migel Lazkanoiturburuk ez du horrelako arazorik. 80 urteak beteak ditu, eta betidanik ezagutu du sagardaua etxean. Laurogeiko hamarkadaren inguruan, ordea, hautsi egin zen tradizio hori, baina azken urteetan heldu egin dio berriro. «Sagarrondo batzuk sartu genituen duela urte batzuk zelaian, eta, dolarea etxean izanda, sagarra aprobetxatzea erabaki genuen».

Sagardauaren garai hobekak ezagutu zituen Migelek, batez ere gerra-garaian eta gerra arreratsuan. Frankismoak Euskal Herria zapaldu zuenean, Oñatin «ohitura galduz joan zen», gogoratzen du.

Bere iritziz, Oñatin eta inguruko herrietan ez omen da izan, azken mende-erdian behintzat, Donostialdean sagardoa ere dagoen grina. «Oñatin behintzat, Garizumako kontua zen sagardaua edatea, garai horretan ez

ALBERRO SAGARDOTEGIA



Sagardo naturala

Santa Barbara Auzoa 61 • Tf. 943 55 00 19
Hernani

baitezgoen beste ezer egiterik». Bekatarien edaria, beraz? «Bero handia egiten zuen egunetan ere estimatua zen, baina hemen ez zegoen ohitura handirik».

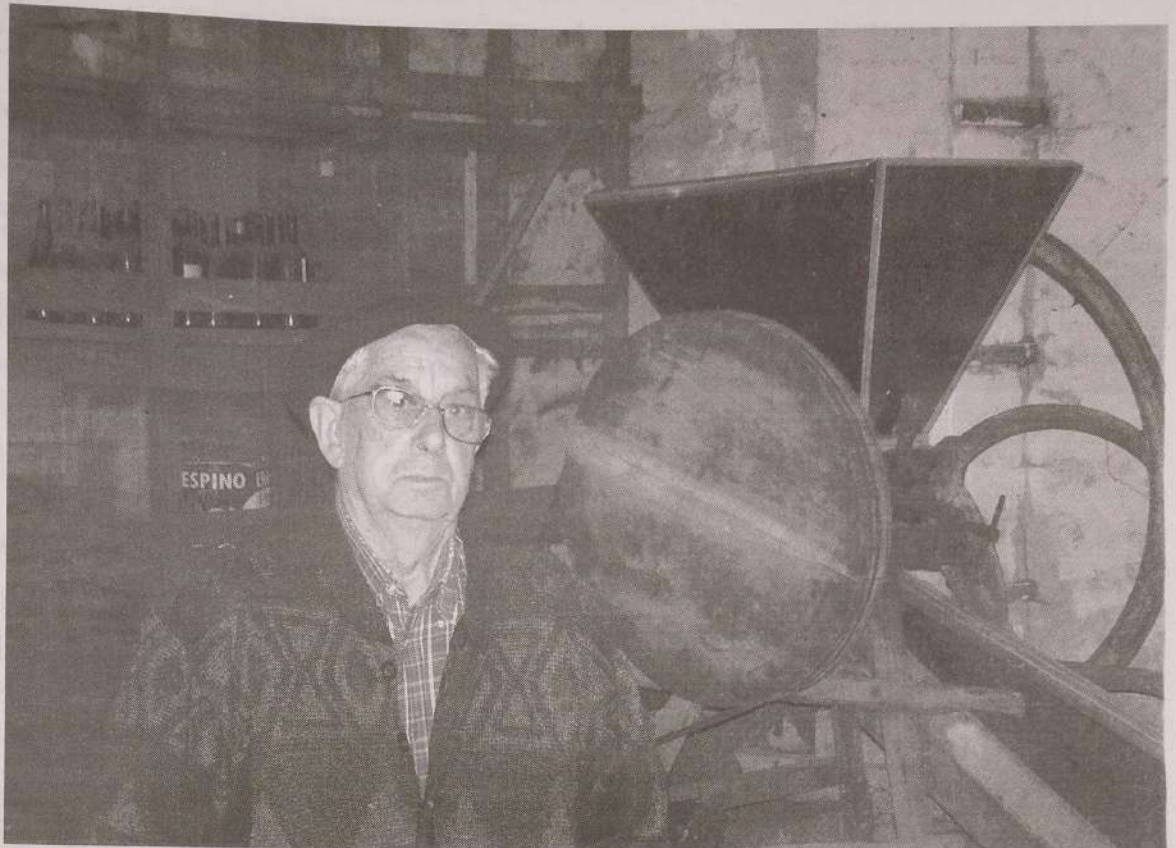
Ohitura handirik ez, baina sagardaua saltzen zuenik bazen garai hartan. Garagaltza Haundiko sagardotegia aipatu dugu, baina Txopekuan, Arantzazurako bidean egun zabalik jarraitzen duen jantokian, edota Artxubi baserrian, Olabarta auzoan, sagardaua saltzen zuten.

Artxubiko seme den Mikel Mantxola gazteagoa da, baina ondo gogoratzen du sagardogintza. «Auzotarrak sagardaua erostera etortzen ziren pittarrarekin. Gu geu, mutikoteak ginela, dolareari jiraka ibiltzen ginen. Hor nonbait egon behar du argazkiren bat», diosku Mikelek. Artxubin, gainera, duela nahiko gutxira arte jarraitu zuten sagardaua egiten. «Instituituan geundela, artean egiten genuen, aldiro 3.000 litro inguru». Zenbatetan saltzen zuten ere gogoratzen du, eta prezioaren gorabehera denboraren iraganaren aztarna ezin hobea da. «12 pezetatan saltzen genueneko garaia ere gogoan dut, baita azkeneko urteetan hogeiturotan saltzen genuela ere».

Lazkanokuan lehenago utzi zioten sagardaua egiteari. «Nik beti ezagutu dut dolare txikia etxean, eta bertan dago egun ere, guztiz hondatuta bada ere». Tramankulu zahar hura gaztaroen baino ez zuen ikusi martxan. «Gerraosteko hamarkadetan, egungo dolarea erabiltzen genuen. Ondo gogoratzen dut mutiko koxkorra nintzenean Garagarta Txiki baserriko nagusiarekin joan nintzela Arantzazuko Bellotza aldeko errekarara, kamela (ganbela) egiteko porlanarekin nahasteko harri bila».

Lazkanokuan ere urtebetean 3.000 litro eginak dira, eta garai haietan, Gasteizaino joaten ziren sagarrak saltzera. Egurrezko kupelak zituzten orduan, handiena 700 litrokoa, baina gaur egun guztiz hondatuta daude. Araban ardotarako txiki geratu eta aitak etxera ekarri zituela ere gogoratzen du.

Etxerako sagardaua egiten zuten baserri edota kale-baserri asko zegoen garai haietan. Goriabar auzoan bakarrik, Lazkanokuan ez ezik, Urbietan, Ugartondan eta Zubiategin ere egiten zen sagardaua, etxerako betiere. «Kantidadea egiten zen, eta bazen sagardo bila etxera etortzen zenik. Garai fabrikako langileak, uda



Jose Mari Martinez

Migel Lazkanoiturburu bere baserrian sagardoa egiteko tresnaren ondoan.

Agian lehen bezainbeste litro ez dira egingo, baina azken urteetan badirudi sagardaugintzaren inguruan nolabaiteko berpizkundea bizi dela Oñatin

partearen batez ere, ur bila zetoze-lako aitzakiaz, lana utzi eta guregana etortzen ziren sagardaua edatera», gogoratzen du Migelek.

Sagardoa ez zen txarra izango, urrutia egiteko ere dastatzera etortzen zirela kontuan hartuta. «Donostiako Bulebarreko Barandiaran kafetegi ospetsuko jabeak urtero etortzen ziren gure sagardaua probatzera», jarraitzen du antzinako kontuekin.

Agian lehen bezainbeste litro ez dira egingo, baina azken urteetan badirudi sagardaugintzaren inguru-

an nolabaiteko berpizkundea bizi dela Oñatin. Lazkanokua hartu dugu adibide gisa, eta bertan amaituko dugu gure bidaia. «Sagastia duen senitarteko batek ekin zion duela urte batzuk bere kabuz sagardaua egiteari, eta ni neu ere animatu nintzen. Aluminiozko kupelpare bat erosi eta duela hiru bat urte harekin egin nuen, baina dolarea etxean izanda aprobetxatu egin behar zela eta berriro ere martxan jartzea erabaki nuen».

Horretarako, matxakadorea konpondu, motor bat erantsi eta

dena prest zuen 2005erako. Sagar-rondoek, ostera, gizakiok bezala, beren ermittoa dute, eta urte batean uzta oparoa eman ondoren, loaldiak agintzen du hurrengoan. Iaz uzta txikia izan zen, eta udako beroaldiek erabat usteldu zituzten sagarrak. «Hala ere, dena martxan jarri behar zela eta kupel bat egitea erabaki genuen. Ez zen oso ona atera, baina bost axola, artean aurreko urteko botila asko genituela kontuan hartuta». Norberaren kontsumorako produzitzearen abantailak, dudarik gabe.

Aurten mila botila inguru egin dituzte Lazkanokuan, batez ere sagar-uzta oparoa izan delako. «Inguruko baserrietarren batek sagarra eskaini zigun, arboletan zituenekin zer egin ere ez zekiela». Hiru kupeletakoa botilatan sartu dute, eta azkena Gabon ostera aldera ziren hustekoak. Ona atera den galdetzen diogu Migeli. «Probazazu zuk zeuk». Dastatu dugu, eta benetan ona dago. Eta otsail-martxoan inguruan ezin hobea gongo da. Hernaniko sagardua ez baldin bada ere.

Sagar mota asko Oñatin ere

Lazkanokuako Migelen iritziz, «zenbat eta sagar-mota gehiago, orduan eta sagardo hobea. 100 mota izanez gero, hobeto», tartean mingotsak, guk zakarra izenez ezagutu dugun sagar-mota. Antzina Oñatiko sagastietan askozaz barietate handi-goa zegoela-eta, etxean zituzten fruta-mota askoz oroitzen da. «Santiago-sagarra, kamusia, orue-sagarra, azilokia, abade-sagarra, muturgorria, errege-sagarra, gazazuria, madari-sagarra... bazegoen beste bat, txikia, eta kanela gustua zuena, baina sagardotan erabiltzen zena».

Egun mota gutxiago ditu bere sagasti txikian: «Amabirjina-sagarra, guk orri-zabaia esaten geniona, reineta, burdin sagarra, San Juan sagarra...».



dimarpe, s.a.

• magerak eta ureztatzeko tresnak

• tutueriak eta akzesorioak



Errekatxo plaza, 5-6

ASTIGARRAGA (Gipuzkoa)

Tel./Faxa: 943 55 56 51 • Mug.: 609 429 622

SIMAK S.L.



Sacacorchos manual Rotatorio

GIPUZKOAKO KORTXO TAPOTERIA

Ardo, sagardo eta txakolinarentzako kortxoetan espezialista