



ASTIGARRAGAKO SAGARDOARI BURUZKO OHAR HISTORIKOAK (III)

AGUSTIN MINER, ASTIGARRAGAKO SAGARDOGILEEN SEBOGILEA

Baserritarra. Sagardotegiko semea. Terreru zalea. Bere baserritaz, inguruko sagardotegietaz, uraldietaz, eta Astgarragako bizitzaz anekdota ugari dituen gizona da hemen elkarrizketatuko dugun gizona: Agustin Miner, Txalaka baserriko semea, eta, azken urte hauetan, herriko eta inguruetako sagardogileek beren upeletako zirrikituak itxi ahal izateko beharrezko zuten seboa egiten duen gizona.

NONDIK DATORKIZU SEBOGILEAREN OFIZIOA? ~~AFIZIOA?~~

Anaiak animatu nindun lan honetan hasteko. Denbora banuela eta ea zergatik ez nintzan hasten seboa egiten? Honela, Joxe Mendiolari, nere aurreko seboileari, erosi nion erreminta guztia, eta berak erakutsi zidan seboa egiten.

ZEIN URTETAN HASI ZINEN?

Seboa egiten hasi nintzela 27 urte izango dituk.

NORTZU ZIREN ZURE AURREKOAK?

Nere aurrekoak, Joxe Mendiola, batetik lehen esan bezala, Gartziategiko Joxe Mari ere ezagutu nian. Lehenago sagardogile bakoitzak egingo zian beretzat seboa, hala uste dit.

ZER DA SEBOA?

Sagardotan erabiltzen den seboa animaliei kentzen zaien seboa dek, txekorren eta behien giltzurdinetako seboa bereziki. Sebo honen % 20 inguru zikina izaten dek, eta hori kenduz gero gelditzen denari beste produktu batzuk nahasiz lortzen dugunari deitzen ziogo seboa.

NOLA EGITEN DA SEBOA?

Lehendabizi, harategi batera jo eta sebo berezi hori eskatu behar zaiok. Gero, behin etxera ekarrita, garbitu egin behar dik. Lehen aipatu dit, harategitik ekarritako seboak % 20 inguru zikina izaten duela, beraz, garbitu ondoren, beharrezko produktuekin nahasiz masa haundi bat egiten dit. Segidan kiloko zatiak egin, forma eman eta paketatu.

Trebetasun handiz ematen dio forma Agustinek denei, eta molderik gabe, luzera berdina emanaz

ZERTARAKO ERABILTZEN DA SEBOA?

Egurrezko kupelek dituzten zulo, zirrikitu eta tarteak ixteko erabiltzen dek seboa. Inoxidablezko kupelek, zirrikitorik ez duenez, ez ditek sebo beharrik.

Orain zenbait urte, Goizuetako bidean dauden zentral elektriko batzuk seboa erosi omen zioten, grasaren ordez turbinei emateko, emaitza hobeak izaten zutela eta.

GUSTUA EMATEN AL DIO SAGARDOARI SEBOAK?

Ez dit uste. Nik behintzat ez dit entzun sagardoari gustua ematen dionik. Kontuan izan gaur egungo kupelak litro askokoak direla, eta oso zaila izango dek nabarmentzea.

ZEIN GARAITAN EGITEN DA SEBOA?

Sagardoa egiteko garaian behar izaten dek seborik gehien, kupelei zirrikitoak itxi eta sagardoz betetzeko. Garai hortatik aparte, oso gutxi erabiltzen ditek sagardogileek. Eta gainontzekoek ere berdintsu. Hala ere, saldu ahala egiten dit.

ZENBAT SEBO EGITEN DUZU?

Gaur egun, 700/750 kilo. Mila kilo egindako urtea izan dit. Egia esan, jeisten ari dek. Gero eta *inoxidablezko* upel gehiago ari dituk jartzen eta horrek bere eragina dik seboan.

NORENTZAT EGITEN DUZU? ENKARGUZ?

Sagardogile, ardogile eta txakolingileentzat egin izan dit seboa. Gaur egun txakolingile denek inoxidablezko kupelak sartuak omen dizkitek eta ez ditek seboaren beharrik. Baina sagardogileetatik aparte, ardo etxe ospetsu batek eramaten dik seboa; MUGA ardo etxeak ahin zuzen ere. Kupel guztiak egurrezkoak dizkik etxe honek, bestelakorik ez dik. Orain bertan kupel berriak egiten ari dituk, eta denak egurrezkoak. Beste ardo etxe haundi batek ere eraman izan dik zenbaitzutan. Kupelgile eta konpontzaile den Nafarroako Murtxanteko Martiartu ezagunak ere eramaten dik.

BESTE SEBOGILERIK EZAGUTZEN AL DUZU?

Ez dit uste beste sebogilerik dagoenik. Nik ez dit ezagutzen behintzat.

Irratia piztu eta denbora pasa oso gustora aritzen omen da Agustin seboa egiten. Jarrai dezala, ba, urte askotan bere lanbide berezi honetan, sagardogileen lasaitasunerako. Eta ez dezala ahaztu, bera ere Astigarragako sagardoaren mugimenduan barneratua dagoela, beste asko bezala.