

"LEHENENGO LANA EUSKAL
HERRIAN BERTAKO SAGAR
KLASEAK JARTZEA DA"

Jose Uria eta sagardoaren sekretuak



J. URIARTE

③ Txikitatik ikusi du sagardoa nola egiten den. Betiko moduan egiten hemezortzi urte pasa ondoren tradizioaren izenean gauza trakets asko egiten zela konturatu zen. Baserritarrek sagar klaseei buruz kontrako iritziak zituzten beren artean. Horregatik, aurrena elkarte osatu zuen beste sagardozale batzuekin eta gero paper zaharrak maitzen hasi ziren. Arbasoen ar-

tean errezeta zaharrak aurkitu nahi zituzten.

Bilaketa horretako fitxa eta datuekin, orain dela zenbait urte liburua idatzi zuen: "Sagardoa". Eta sagarrondok berriro Euskal Herriko zelaietara itzuli behar dutela konbentzitu zen.

Jose Uria Irastorza da. Berekin egin dugu elkarrizketa hau.

④ GALDERA.- Sagardoa nola egiten den eta Euskal Herriko sagar klase guztiak azaltzen dituzu libururaren. Zergatik egin zenuen lan zabal hori?

ERANTZUNA.- Nik txikitatik ikusi dut sagardoa gure etxean. Betidanik izan dugu kupela edukitzeko ohitura. Neuk egiten nuen etxeko sagardoa. Hemezortzi urtetan zehar sagardoa egin ondoren, gauzak trakets egiten zirela eta lan horretan kontraesan asko zegoela konturatu nintzen. Horregatik hasi nintzen liburua egiten.

G.- Sagardoa egiteko era zuzendu nahi al zenuen?

E.- Zuzendu nahia baino gehiago jakinmina izan zela uste dut. Nik pentsatzen nuen tajuzko errezeta bat egongo zela eta hasi nintzen mugitzen. Galdezka hasi nintzen sagardogileen artean; zernolako kantitateak eta zer sagar klase erabiltzen zituzten galdetzen nien eta guztiz kontrako datuak ematen zizkidaten.

"Jateko gutxi zegoen garaian edan ere gutxi egiten zen".

G.- Errezeta bat baino gehiago eman zituzten...

E.- Errezeta asko eta elkarren aurka-koak. Batzuk txori-sagarra zela onena esaten zidaten, beste batzuk errezila. Eta hori entzun ondoren, hirugarren sagardogile batek errezila ez zuela ikusi nahi, txarra zela esaten zidan.

G.- Beraz, ahozko tradizioak ez zizun balio.

E.- Ez ahozkoak eta ez idatziak. Paperen artean ez dut errezeta zehatzik aurkitu. Paperetan ez da azaltzen zenbat sagar gazi eta zenbat sagar geza nahastu behar den sagardo ona ateratzeko. Inor ez zen horretaz arduratzen, nire ustez; bestela artxi-boetan aurkituko nuen zerbait.

TRAKETS.- Aldrebesa.

MIATU.- Arakatu, azietu.

ARBASOAK.- Asaba zaharrak, gure aurrekoak.

SAGARRONDO.- Sagar arbola. Era berean: intxaurren, gerizondo...

TXIKITATIK.- Txikitandik.

KONTRAESAN.- Kontradizioa.

JAKINMIN.- Jakiteko gogo, curiositatea.

TAJUZKO.- Ganorazkoa, pulamentuzkoa, prepeziozkoa.

TXORI-SAGARRA.- Sagar mota bat.

ERREZILA.- Reineta.

ZEHATZ.- Justua, garbia.

ARDURATU.- Kezkatu.

SAGARRAREN ETA ARTOAREN ARTEKO GERRA

G.- Hori al da aipatzen zenuen ohitura traketsa?

E.- Askoz traketsago iruditzen zitzaidan sagar ustelekin egiten zena. Nik beti izan dut sagar ustelak apartatzeko ohitura, baina beste sagardogile batzuk **ziotenez**, horien **zukua** ere ona da. Nik **badaezpada ere** ez niotuen sartzen makinan, baina gero enteratu naiz proportzioari begiratu behar zaiola. Banaka batzu **txarrak badira ere**, horrek ez dio axolarik, ez zaio sagardoari ezer gertatzen.

G.- Noiz arte izan zen sagardoa hemengo edari nagusia?

E.- 1550. urtera arte. Gero sagastietan arto-sailak jarri ziren eta ordutik produkzioa oso **urria** izan da. Gauza jakina da ordurarte euskaldunen postre bakarra sagarra zela. Gordinik nahiz erreta jaten zen.

G.- Harrera ona izan al zuen artoak?

E.- Oso ona, gauza askotarako balio bait zuen. Gainera, euskaldunek ekarri zuten Ameriketatik.

G.- Ordurarte sagardo asko edaten al zen?

E.- **Goseteetan** ez. Jateko gutxi zegoen garaian edan ere apenas egiten zen. Larramendik zera komentatzen du **izkribu** batean, XVII mendeko **beherakada** ikustean: "jakia ez badago, sagardoa edateko amorrua ez da izaten". Eta hauxe bera gertatu zen gerra ondoren; janari bizigarririk gabe, bakailo edo antzekorik gabe, ez da sagardorik edaten.

ZIGORRA URA NAHASTEN ZIOTENEI

G.- Eta ardoak ere konpetentzia egin dio, ezta?

E.- Ardoa mende honetan sartu zaigu, Nafarroa eta Araba aldetik. Hara lanera zetozenek kontrabandoan ekartzen zuten. Erraz sartu zen, batez ere gizonezkoen artean. Jendeak lanerako indarra ematen zuela uste



J. URIARTE
Jose Uria Mutiloko bere baserrian.

“Ardoa mende honetan sartu zaigu, Nafarroa eta Araba aldetik”.

zuen eta horregatik joaten ziren lanera beren **zahatoarekin**. Sagardoa etxean edukitzeko eta emakumeentzako gauza bezala gelditu zen.

G.- Ardoaren antzera, sagardoa ere "bataiatzen" al zen?

E.- Horri buruz asko hitz egiten da

Foruetan; produkzioarekin gorabehera haundiak zeuden nonbait.

Urte batean sagar gutxi bazegoen, orduan onartzen zen ura nahastea. Baina urtea normala bazen, debekatua zegoen eta gogor zigortua.

Nonbaiten irakurria dut, bat behintzat hil zutela sagardoa bataiatzeagatik. Eta Gipuzkoa aldean epe baterako sagardoa egiteko baimenik gabe utzi zituzten batzutan.

G.- Orain nahasten al zaio?

E.- Bai, askok ur pixka batekin nahiago dute sagardoa. Argiagoa eta garbiagoa gelditzen omen da. Hori norberaren gustuaren arabera egiten da.

ZIOTENEZ.- Esaten zutenenez.

ZUKU.- Zumoa.

BADAEZPADA ERE.- Por si acaso.

TXARRAK BADIRA ERE.- Nahiz eta txarrak izan.

URRIA.- Eskasa, pobrea.

GOSETE.- Gose garaia. Atzizki berarekin: gerrate, lehorte, elurte...

IZKRIBU.- Idatzitako zernahi gauza.

BEHERAKADA.- Descenso, bajón.

ZAHATO.- Bota de vino.

EPE.- Plazo.

G.- Zure liburuan **zehatz-mehatz** aipatzen dituzu sagarraren propietate onak. Esaten duzu, baita ere, sagar klase ugari egon dela eta orain **berreskuratu** beharrean gaudela. Nola egingo da hau?

E.- Gu orain dela urte batzu hasi ginen lan horretan eta orain ari gara fruituak jasotzen. Kontutan hartu behar da Euskal Herria oso leku aproposa dela sagarrentzako. Aurrena egin behar dena sagastietan Euskal Herri bertako sagar klaseak jartzea da; eta gero sagar horiek analizatu. Horrela klase bakoitzak zer duen eta zertarako balio duen hobeki jakingo dugu.

ARBOLA AMERIKARRAK TXARRAK DIRA

G.- Zergatik ez dute balio kanpoko klaseek?

E.- Orain arte, European **landatu** diren kanpoko arbolak amerikarrak izan dira. Eta horiek uste baino txarragoak dira. Aurreneko bost urteetan poliki ematen dute, baina gero gaitzak harrrapatu eta buruhauste franko ematen dute.

*“Hemen ‘calvados’
antzeko pattarra
egiteko modua
badago”.*

Horregatik Normandian eta beste zenbat aldetan, arbola amerikarra jarri ondoren, orain kentzen hasi dira eta berriro bertako klaseak landatzen.

G.- Badirudi Euskal Herrian sagarraren eta sagardoaren tradizioa erreku-peratzeko dagoela...

E.- Mundu guztian sagar eskasia dago eta gure klimatologia oso egokia da; beraz, alde horretatik ez dago eragozpenik.

Gauza asko dago egiteko: lehenengo, sagasti zaharrak bota edo **txertatu**. Instituzioak ere hasi dira kezkatzen. Orain dela gutxi mintegi bat



“Arbola amerikarrak uste baino txarragoak dira”.

ireki da eta bertan gure espezie batzu biltzen hasi dira. Laborategi bat ere ireki da eta pixka bat saiatur gero, sagarrarekin zenbat gauza egin daitekeen jakingo dugu.

Hemen, beharbada, “Calvados” antzeko pattarra egiteko modua ere badago. Normandian egiten bada, zergatik ez hemen?

G.- Eta sagardoa egiteko modua finkatuta al dago?

E.- Errezeta hau aski onartua da: hiru zatitik bi sagar gazi-garratza izango da eta bestea geza. Irakiten dagoen bitartean, temperaturak 5 edo 12 gradu artekoa izan behar du.

Orain Euskal Herrian izan diren sagar klase guztiak bildu nahian gabiltza,

onenak eta egokienak zein diren jakiteko.

G.- Sagardoaren kontsumoa **goraka** al doa?

E.- Azken urte hauetan doblatu egin da. Sagardotegietara gero eta jende gehiago doa. Hau sagardoaren etorkizunerako ona da. Guk orain dela urte batzu taldea osatu genuen eta sagarraren alde mugitzen ari gara. Erakusketak, hitzaldiak eta abar egiten ditugu. Azkenean, herriz herri ez ibiltzeko, pelikula egin genuen eta nahi duenak horren bidez ikasiko du guk jasotako material guztia. Ea denok ohartzen garen Euskal Herria sagar-lurra dela.

MAITE GONZALEZ ESNAL

ZEHATZ-MEHATZ.- Ipi-apa guztiakin, xehekiro.

BERRESKURATU.- Errekuperatu.

LANDATU.- Plantar.

ERAGOZPEN.- Zailtasuna, arazoa.

TXERTATU.- Txertoak jarri. Injertar.

MINTEGI.- Semillero.

GORAKA.- Gorantz.