



Arizkungo Jo ala Jo taldeko gazteak, sagarra kirrikoketa eran jotzen, modu erritmikoan. ARIZKUNGA, GUTZON ARRIEN/JOI / ARIZKUN PRESS

Sagardoaren indarra



Asteburuan, XVII. mendeko pertsonalak ere aurkituko ditugu baserrian.

Ezkio-Itsasoko Igartubeiti baserri museoan Sagardo Astea egiten dihardute. Urriaren 15a arte, egunero astinduko dute tolarea.

IDOIA ETXEBERRIA
Ezkio-Itsaso

Sagar urte oparua izan da aurtengoa. Sagarrak batzeko sasoiak da, eta, horrenbestez, baita sagardoa egitekoa ere. Sagarra jo eta zapaldu, zuku dena ateratzeko. Dolarean. Horretan ari dira Igartubeiti baserri museoan. Eta ez odozein modutan, XVI. mendean bezalaxe baizik. Baserriaren bezurdura kirrinka ipiniz, lehen muztioaren lurruna txoko guztietara zabal dadin. Igartubeitik duela ehunka urte legez egin zuen negar, arbasoen bizimodua gureganaino ekarriz. Sagarrak izan duen garrantziaz jabetu ziren bisitariak, sagardoaren indarrak.

Larunbat goiza. 11:00etarako, aparkalekua betetzen hasia zen.

Gehienak familiak, haurrekin. Kanpoan, lanbroa eta behe lainoa. Barruan, beheko sua. Eta hura akuilatzen emakume bat, XVII. mendeko jantziak soinean. Sukaldearen ondoan, hirugela, arto azalez betetako lastaiekin, eta kristalik gabeko leihoekin. «Ikusi, ikusi zelako gauza gutxiarekin bizi ziren», gizon batek emazteari. «Normala... Egun dena lanean, goiz joango ziren ohera. Orduan ez zegoen telebistarik!». Eta beste aldean, ukulua, eta upelategia. Goian, berri, egundoko dolarea: baserriaren bizkarrezurra. Eta ganbara zabalak: artoarentzat, gaztainentzat, intxaurrentzat, ardi-narrentzat eta, nola ez, sagarrentzat. Arotz lanak egiteko gelatxo bat, eta erlategia. Eta haurrak korrika, eta *kankak*: «Aitaaaa! Kolpea hartu dut buruan!».

Ordu erdi geroago, goiko solairuan dena prest zegoen, sagardoaren prozesuarekin hasteko. Eta Jakoba Errekondo aurkezlea — Zeraingo Garapen teknikaria eta irrati esataria — azalpenekin hasi zen: «XVI. mendeko baserri-dolarea da Igartubeiti; baserria eraiki-

tzeko arrazoi nagusia dolarea zen garai hartan. Sagardo gabe, ez legoke baserriak». Orduko gizartearen berri eman zuen jantziak: Euskal Herriko burdinolak, ontziolak eta arrantza mundu osoan famatuak ziren sasoiaren berri, alegia. «Euskal portuak oso garrantzitsuak ziren, merkataritzarako». Gaztela itsasoarekin lotzen zuten. Sagardoa kolonietara bidaltzen zen batez ere. Ardo gutxi baitzegoen, eta garestia».

Arrantza-ontzietan ere sagardo upelak eramaten zituzten, balea edo bakailao bila joateko. «Kontratuetan jartzen zuen eguneko 2-3 litro eraman behar zituztela marinel bakoitzeko. Pentsa zenbat litro diren hamar-hamabi hilabeterako! Sagardo trafikoa ikaragarria zen!». Euskal marinelak iraupen handikoak ei ziren itsasoan, eta ez bide zuten eskorbutoa harrapatzen. «Sagardoa zen sekretua. Mineralak eta bitaminak mantentzen dituzten, fermentatzen dagoelako etengabe». Pirata ingelesak harrituta geratzen ziren euskaldunen sasoiarekin! «Konturatu zirenean, kopiatu egin zituzten».

Herritarrek ere ez zuten ia urik edaten; «sagardoa zen oinarritzeko edaria. Gaur egun ere baserrietako jende helduak inol ez du urik edaten. Nire ustez, ohitura oso onak da». Barre egin zuten bisitariak.

non zer

Sagardo Astea

■ **Egunero.** Urriaren 15a bitarte. Patsa zanpatzea eta muztioa dastatzea, 11:30ean eta 16:30ean. Sagar erakusketa, 10:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 19:00etara.

■ **Urriaren 14an eta 15ean.** XVII. mendeko pertsonaien antzezpena.

■ **Non:** Ezkio-Itsasoko Igartubeiti baserri museoan (Gipuzkoa).

Kirikoketa Besta

■ **Urriaren 21ean.** Kirikoketa, 11:00etatik aurrera. Ez dira sagardoa eta janaria faltakoa.

■ **Non:** Arizkongo Gamioxarre Etxean (Nafarroa).

«XVI. mende erdialdetik XVII. mendeko erdialdera 1.000 dolare eraldi zituzten Gipuzkoan, 1.000 sagardotegi. Orain, 150 bat sagardotegi daude. Atera kontuak!». Dolare izugarri horietan, 5.000 kilo sagar sartzen zituzten aldiro. Milaka eta milaka sagardo litro egiten zituzten urtean. Dolarearen funtzionamendua esplikatzen zuten gero, habe nagusia nola mugitzen den, patsa—sagar txikitua—zanpatzea.

SAGARRA JOTZEKO, KIRIKOKETA. Eskuz jo zuten sagarra, antzina bezala. Erakustaldia polita izan zen: Baztango Jo ala Jo elkarteak bost gazte kirikoketa eran txikitu zuten sagarra. Abarkak kendu, eta egurrezko askan sartu ziren, sagarrak hurrean zabaldu eta danba-danba hasteko. Modu erritmikoan, eta tarteka-marketa abestuz. «Jan gorrora zen, eta, eramangarriagoa egiteko, erritmoak erabiltzen zituzten», mutiletako batek esan zuenez. Denek batera astindu zituzten pisoiak sagarren kontra, txalapartaren antzeko soinua ateraz. «Txiruluruli-txiruluruli, nork kantatuko ote du soinutxo hori...». Esku bakarrarekin, danba-danba-danba. Ondoren, hiru lagunek kirikoketa erritmoan jo zuten sagarra, kantuan: «Kirikoketa, koketa, koketa, koketa. Sagarra jo dela, jo dela, jo dela». Egia esan, txalaparta halaxe sortu zen: «Lanak bukatzean, dolareko oholak larralnera eramane eta han txalaparta jotzen zuten, ospatzeko». Datortzen asteburuan Arizkuneko Kirikoketa Besta egingo dutela jakinarazi zuten, eta denak gonbidatu zituzten.

Poliki-poliki sagar mordo txiki-txiki zuten. «Hor bat geratzen da!», Behatek, lehen ilaran zegoen mutiko geldigorra. Sagar zatik pilatu, eta gainean oholak jartzen hasi ziren gero. «Dorrea ondo egitea oso garrantzitsua da, ondo banatuta, indarra ahal den ondoan baliatzeko». Eta habe nagusia mugitzeko ordura iritsi zen, etxea kirrinka jartzekoa. Nola? Beheko solairuan dagoen 1.000 kiloko harriari eraginez mugitzen da golko habe erraldoa. Krink, krink. Hark palanka egiten du golian, eta patsa ederki zanpatu. Eta beheko pilara muztio



Patsaren gainean dorrea egiten, gero habe nagusiaren laguntzaz zanpatzeko.



1.000 kiloko harria mugitzen.



Zanpatutako patsa zabaltzen.



Muizio eginberria, tantaka.



Igartubeiti baserria XVI. mendekoa da. ARIZKUN, GOTOZAHARRI / ARIZKUN PRESS



Sagarren erakusketa.

freskoa erortzen hasi zen, askako zuloatik parrastadaka! Ur-jauzi bat bezalaxe, 12:30ak ziren. Muztioa dastatzeko garaia, plastikozko edalontzietan. «Oso ona dago. Etorri eta probatu, Ainhoa!». «Lasai edan! Honek ez du alkoholik, eta ertzainek geratuta ere...», Inaki Mendigurenek, Txalapartarekin amaitu zen ikuskizuna, baserriko

eskaratzean kontu-kontari. Behi-nola bezalaxe.

73 SAGAR MOTA. Igartubeiti baserriaren sarteran, sagarren erakusketa ere badute jarria. 73 sagar mota, bakoitza bere fitxarekin; inguruko baserrietan bilduak denak ere. Goldenak, madari sagarra, limo sagarra, txori sagarra, errege ga-

zia... «Gaitzen ari den kultura da», argitu zigun Jakoba Errekondok, horregatik dela garrantzitsua aberastasun hori erakustea. «Gero eta gutxiago dakigu sagarrez. XI. mendean Gipuzkoa dena sagastiz beteta zegoen. Orduko apurrik baino ez dira geratzen orain: 200 bat mota». Ondare hori batzen eta gordetzen ez bada lkerketa geneti-

korako bidea ere murriztu egiten dela uste du. «Orain Txekoslovakiatik ekartzen dute sagarra, kamioietan, zein motatakoa den askorik inportatu gabe». Sagardoa ere lehenago baino askoz makalagoa dela dio: «Sagarra la ukitu ere ez da egiten. Baserriko sagardoa gorriagoa da, gorputz gehiago du, azidoagoa da eta alkohol gehiago du».

IÑAKI MENDIGUREN Igartubeiti baserrian jaioa

«Museo gisa oso polita da, baina bizitzeko ez zen batere erosoa»

I. ETXEBERRIA

Inaki Mendiguren idazle eta itzultzailea Igartubeiti baserriko hirugarren gelan jalo zen, 1954an. «Garaia hartan denok etxean jaiotzen ginen. Amak erietxera joateko asmoa zuen, aurretik haurdunaldi zaila izan zuelako, baina ni azkar-azkar jalo nintzen, eta ez nion astirik eman!», esan zigun barrez. Baserri museoak ipuinetakoa dirudi, baina duela 17 bat urte jendea bizi izan da han: Mendiguren sendia. Eta, gainera, ordutik hona baserria ez da asko aldatu. «Museo oso polita da, baina bizitzeko ez zen batere erosoa! Hotza, hezetasuna... Ur korrontea orain dela 48 bat urte jarri zen, eta argindarra ere bai, argi triste-triste. Baina bainurik ez genuen inolaz izan! Komunak zulo bat zen; dena idien ukulura joaten zen, eta gero azpik batera ateratzen zen. Hori zen saneamendu sistema!». Untxiak, oiloak eta txerria ere bazituzten. 40ko hamarkadan, sukaldia itxi



COTZON HANBILURU / ARIZKUN PRESS

zuten, eta ekonomia jarri. «1925eko argazki batean sukaldia irekita ageri da, gutxi gorabehera orain bezala. Izugarriko hotza egiten zuen, eta jatorduetan egoten ziren burutik zaku bat sartuta!».

Baserriko zurezko habeen zirrituak sagazaharren babesleku dira gaur egun ere. Hormako ha-

rrien arteko hautsarekin, kanikak egiten zituzten lehen: «Hauts fin-fin-fina zen, eta urarekin nahastu genuen. Horiek ziren umetako nire jostailuak!», dio Mendigurenek. Hamar urte bete arte bizi izan zen baserrian. «Bik egiten genuen lo ohe berean; anaiarekin egiten nuen lo. Gaiztoa nintzen, eta bota egin ninduten! Kar, kar, Ez, ikastea bidali ninduten, seminariora».

«Guk ez genuen ezagutu dolarea abian». Are gehiago: beste baserri batera joaten ziren sagardoa egiteko. «Egituran funtsezko zerbait apurtzen zenean, oso garestia zen konpontzea, eta utzi egiten zen». Gainera, «bizimodu oso gogorra zen; beti izan zen familia oso behartsua». Mendiguren pozik dago Igartubeiti bizirik eta lanean dagoelako, duela urte batzuk diputazioak esku hartu ondoren. «Eskerrak eman behar zaizkio Fermin Leizaolari; berarengatik izan ez balitz segur aski botata egongo zen, etxe berri bat egiteko».

DOMINGO ARREGIAREN LARRUAN. Mendiguren XVII. mendean bezala jantzi dabil egunotan. Domingo Arregi pertsonaia da, eta horrela aurkeztu zuen bere baurua: «Denboraren tunelean atzera eginaz, 1640an gaude. 1615ean, Isasti mendian beste aldetik etorri nintzen hona, Azpeitia aldetik. Hemen, Kortaberria familia bizi zen, seme-rik gabe geratu ziren, eta aita ez zeukan besorik lanerako. Eta ni etorri nintzen diru pixka batekin eta harrotasun dezenterekin, eta ezkondu nintzen hemengo alabarekin, Kattalinarekin. Ekarri nuen dirua, ezkonsaria, eta ordutan handitu zen baserria. Logela bakarra zegoen, eta nik ekarritako diruarekin hiru egin ziren. Baserriaren zurezko egiturari harrizkoak batu zitzaion; zergatik? Ameriketatik artoa etorri zen, eta hura lehortzeko behar ziren ganbara lehendiagoak eta aireztatuagoak. Guraso zaharrekini bizi gara, eta etxean bazkaltzen 11 elkartzen gara; sukaldian, bitxandatan. Momentu honetan Martintxo bakarrik dago etxean; besteak soro eta zelaietan ari dira lanean».

Bai, ikusi dugu Martintxo, artoa jorratzen; aitona ere bai, arotz lanetan, amona lastairak konpontzen, eta Kattalina sukaldian, ogia egiten.