

Goierri tarra

293. zenbakia 2006ko urtarilak 13

SAGARDOAREN MAGIA

Historian zehar errepaso eginez



ITOIZ

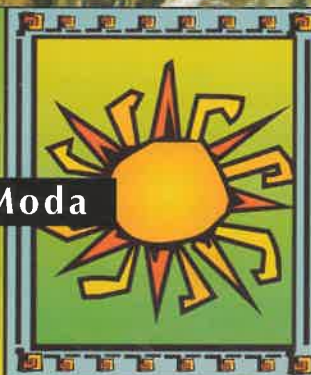
Artisautza produktuak eta Gazte Moda

URTEBETE ZUEI ESKER!

San Inazio 6

BEASAIN

Tel.: 943 027 520



Sagardoa: Euskal Herriko edari magikoa

Euskal Herriaren historian sagardoa garrantzia handiko edaria izan da urte askoan. Orain ere garai oparoa bizi badu ere, sagardoak aberastasun handia sortu izan du historian zehar. Sagardoaren propietateak indartsu egin izan ditu batez ere euskal marinelak. Normandiara eta Erresuma Batura, Euskal Herritik iritsi zen sagardoa. Euskal Herrira nondik eta noiz iritsi zen, ez dago jakiterik.

berriz

AMAYA ARZUAGA	FRENCH CONNECTION
MIRIAN OCARIZ	DIESEL
ISABEL MARANT	FOR ALL MANKIND
PAUL & JOE	ANTIK BATIK
HOSS	EARL JEANS
MISS SIXTY	SCOOTER

BEASAIN

DONOSTIA

"Eguneroko ogia, ogi bereziak
eta pastel ezin hobeak"



K. Nagusia 35 BEASAIN

☎ 943 88 77 58

Elosegi, 14 LAZKAO

☎ 943 88 72 79

Sta. Maria, 19 ORDIZIA

☎ 943 16 00 44

Sagardoa noiz eta non sortu zen esateko daturik ez dago. Euskal Herriko edaria dela esatea, agian gehitxo esatea da, baina argi dagoe-na zera da: kristo ondorengo 70. urtean, Euskal Herrian sagardoa edaten zena-ren datuak badaudela, Erromako Pliniok esanda. Jakoba Errekondok sagarraren eta sagardoaren historia sakon aztertua du eta berak adierazi digunez, "sagardoaren jatorriaz ez dago daturik, ez dago ezer idatzita. Erromatarrak etor zirenean, garbi esan zuten euskaldunek sagardoa edaten zutela. Euskaldunek vinus malis edaten dutela esaten zuten, hau da, sagarraren ardoa. Pliniok esaten zuen hori. Kristo ondorengo 70. urtean edo. Ordurako edaten zen sagardoa. Suposatzen, bertako sagar ezberdinekin egiten zela. Gero etorri ziren asko hobetutako barie-tateak, bai kanpotik, eta bai bertan hobetuak ere. Batez ere arabiarrek ekarri zuten. Sagar klase hobeak ekarri zituzten. Badirudi Mesopotamian sagarraren kultura handia zegoela. Erromata-rrentzat fruta berezia da, lu-jozko frutu bat. Beraz, hona etorri eta sagarrarekin sa-gardoa egiten ikustea, bere-zia egin zitzaien".

Gaur egun, Erresuma Batua da sagardo produktore-rik handienak eta sa-gardoaren jatorriaz hitz egiten dutenean, Euskal Herrian jartzen dute sorlekua.



Euskal marinelek ez zuten eskorbuto gaitzik harrapatzen, sagardoa edaten zutelako. Sagardoa edari bizia da eta ez du C bitaminarik galtzen.

Marinelek famatua

Gaur egun ekonomiaren motorra petrolioa eta ura diren bezala, Erromatar garaian, garia, ardoa eta olioak ziren aberastasun iturri. "Hiru produktu horiek produ- zitzen ziren lekuak ziren aberatsak. Orduan, denek hori produzitu nahi dute. Hemen ere, oso lur txarrak izanagatik, garia ereiten zen. Denek ardoa produzitu nahi izan dute historian zehar. Beraz, Frantzia, Inga- lateran... denean ardoa egin nahi zuten".

Baina, ingelesak eta frantsesak sagardoa egin nahian hasten dira, oso edari osasuntsua dela ikusten dutelako. Batez ere, euskal marinelek daukate horren errua. "Langile onak izateaz gain, itsasoan indarrean iraun egiten zuten euskal- dunek, sagardoari esker. In- gelesentzat oso arraroa zen hori. Euskaldunek ez zuten eskorbuto gaixotasunik har- rapatzen. Eskorbutoa C bi- tamina falta da eta sagardo- ak C bitamina dauka. Espai- nolek eta frantsesek limoia hartzeko ohitura zeukaten. Konturatu ziren, eskorbuto- aren aurka, limoiak eraginik bazuela. Baina hura ere bu- katu egiten zitzaien. Eta li- moia jan ere egin behar da. Beraz, destilatua edateko ohitura zeukaten, rona, brandia edo koñaka. Ardo- rik ez zuten eramaten. Bai- na destilatzeko prozesuan bitamina galdu egiten da".

Zeure etxea dekoratzeko biderik laburrena

ibai ondo
barne diseinua
dekorazioa

Garai berrietarako
ideia berriak

Katea 5, Antzizar auzoa
Tel.: 943 16 40 40
BEASAIN

IÑAKI ARIN
Aseguruak



☎ 943 888 702

Oriako Pasealekua, 20

B E A S A I N



Mito okerrak

Sagardoaren krisi garaikoa da gaur egun ezagutzen dugun txotx garaia. Jakoba Errekondok adierazi digunez, beraz, hainbat mito oker badaude gizarteratuak. "Zenbait mito, mitoak dira. Errealak oso momentu puntual batean izan dira, 50-70.eko hamarkadan, eta horiek eredu bihurtu dira. Eta tristen da, sagardogileek hori bultzatu dutela".

● **Zutik jateko ohitura.** "Niretzat, sagardotegi batean zutik jatea insulto bat da. Sagardogileek, identitate seinala bezala hartu dute zutik jatea, baina hori ez da horrela. Txiritaren argazkietan, sagardotegietan eserita ikusten dira, normala den bezala. Gertatzen dena da, sagardotegia, herri, hirigune eta baserri inguruetakoen erdigune izateetik, sagardotegia oso marginala den leku bat izatera pasatzen dela. Orduan, sagardoa probatzera korrika eta presaka joaten zen, etxetik zerbait prestatuta eraman eta alde egiten zuten. Hori da, sagardoa pobreena izan den garaiko ezaugarria, eta orain hori mantendu behar al du?"

● **Menua.** Gaur egungo sagardotegiko menuari buruz ere badu kontrarik Errekondok. "Esango didazu Txiritak zenbat txuleta jango zituen. Askoz gehiago jango zuten oilaskoa edo txitxarroa edo konejua edo amuarra. Baina elkarteetako jendeak etxetik prestatuta bakkailaoa eramango zuten, eta orain badirudi hori dela sagardotegiko menua".

● **Baserriarekin gauza bera.** Baserriaren kasuan ere antzeko zerbait gertatu dela esan digu. "Guk ezagutu dugun baserriak pobreena, garai hartakoa, da guretzat erdua. Inoiz ez da esnea produzitzetik bizi. Pentsa, baserria, produkzio industrial baterako sortzen da. Baserriarrak, Gipuzkoan eta Bizkaian aurrera egin badu, idi parek eduki eta beste norbaitentzat lan egiten zuelako izan da. Egur ikatza jaisten, burdina edo sagardoa eramaten... Guk daukagun baserriaren erdua, justu, historikoki momentu kaskarrenetako da".

Beraz, eskorbutoaren aurkako edari magikoa zen sagardoa. "Eskorbutoaren aurkako edaria da sagardoa. Nahiz eta sagardoa mindua egon, C bitamina mantendu egiten zuen. Edari bizia baita sagardoa".

Edari osasuntsua

Itsasoan denbora luzea egiten zuten marinelek eta sagardoak mantentzeko gainera, arazorik ez du izaten. "Upelaren barruan, 10 urtera arte egon daiteke. Sagardo desberdina egiten joaten da baina txarrenera ere, edateko modukoa egoten da. Mindutakoan, urarekin nahasten zuten sagardoa", gaineratu du Errekondok.

Beraz, sagardoaren ospea Euskal Heritik mundura zabaldu zen. Normandia-ra, bizkaitar batek eraman zituen sagarrak eta sagardoa egiteko teknologia, XVII. mende inguruan, "Bizkaiko Jauna deitzen zioten. Aberastasun handia ekarri zion sagardoak Normandiari". Normandiatik iritsi zen Ingalaterrara.

Sagardo askoren beharra

XVI. mendean gizarte indartsua zegoen Gipuzkoan. Mundu mailan Gipuzkoa oso garrantzitsua zen. Untziola oso garrantzitsuak zeuden. Merkataritza garrantzitsuena, Sevillarekin batera, Gipuzkoan zegoen. Portuak oso garrantzitsuak ziren Bordelekin lotuta baitzeuden, untziola ugari zegoen, merkataritza indar-

tsua zegoen, itsas-garraioa garrantzitsua zegoen... Jakoba Errekondok adierazi digunez, itsasgizonen kontratuetan, egunean 2 litro sagardo izango zituztela zehazten zen. "Pentsa zenbaterainoko produkzioa behar zen. 6 hilabeterako joaten baziren, pentsa zenbat litro sagardo eraman behar ziren".

Itsasontzien bueltan jakina, lanbide asko sortu ziren. "Itsasora jende asko joaten zen baina pentsa lurrean zenbat jende mugitzen zen. Itsasontziak egiteko basoan egurra botatzen ari zirenak, garraioan ari zirenak, ontziolatan lanean ari zirenak, ontzientzat burdina egiten ari zirenak, ikazkinak, Administrazioan ere bai. Seguran adibidez, 100 iskribano egonda daude. Hiribilduen bueltan, perratokiak, ostatuak... Horiei denei edaten eman behar zaie".

Ura, txarra

Garai hartan gainera, urik ez zen edaten. "Haien iritzian, ura ez zen edatekoa. Ura txarra da, izurriteak ekartzen ditu. Gaur egun ere, baserriar askok urik ez dute edaten oraindik ere, kulturalki, ura edatea txarrez hartu izan delako. Beraz, sagardoa edaten zuten", gaineratu du.

Sagardo asko behar zen garaia zen eta sagardo enpresak sortu ziren. Tartean, Ezkio-Itsasoko Igartubeiti baserria.

Sagardo eskari handiari erantzuteko
sagardo enpresak sortu ziren.

PSIKOLOGI KLINIKOA

Jose Ramon Pato Prieto
 Psikologian lizentziatua
 Elkargokide zenbakia: 5-2644
 RPS: 42061
AURRE ZITA ☎ 943 887 221 ☎ 610 020 041
JM Arana, 1 - 2. esk. esk. BEASAIN

Helduen,
 umeen,
 bikoteen eta
 sexologi
 tratamenduak


LADA
Ssang Yong

ARANDIA
Garajea
AUTOEN KONPONKETA

N-1, z/g
 Iurre Auzoa
OLABERRIA
 ☎ 943 88 09 47

Duela 500 urteko sagardotegi industrialak

Baztandik Durangora bitartean, mila sagardotegi-baserri eraiki ziren XVI. mendean. Goierrin 40 bat egongo ziren eta adibiderik garbiena, eta gaur egunera arte iraun duena, Ezkio-Itsasoko Igartubeiti dugu. "Sagardoa etxeko produktua izan da. Erromatarrekin merkataritza sortzen denean, salmenta zein garrantzitsua den konturatzen direnean, gehixeago produktu eta inguruko hiribilduetan saltzen hasten dira. Beraz, salto ikaragarria da Igartubeiti. Garai horretan, badirudi, batez ere hiribilduetan erosteko ahalmen handia dagoela", dio Jakoba Errekondok.

Leku estrategikoa

Estrategikoki eta klimatologikoki oso leku onean eraiki zuten Igartubeiti dolare-baserria. "Batetik, sagasti asko egongo zen, baina bestetik, Igartubeiti dagoen bezalako leku estrategiko asko ez da egongo. Egun guztian eguzkiak jotzen du; gain batean dago baina itsasaldetik gain babestua da; estrategikoki bailara baten gainean dago, pasadizo bat dominatzen du", zehaztu du Errekondok.

Munduan bakarra

Dolarea da Igartubeiti baserriaren oinarria. Martxan dagoen dolare gotiko bakarra da Ezkio-Itsasokoa. Jakobak emandako datuen arabera, "teknologia oso zaharra da, gutxienez 4.000-5.000 urte aipatzen dira. Mesopotamian erabiltzen zen. Hona nondik iritsi zen? Hori ez dakigu, baina aparatu bera, Europan eta Asian erabili izan da. Zanpatu behar den edozein produkziotan erabili zen. Dena den, neurri horretako dolarerik ez dago. Lasai esan liteke, Ezkio-Itsasoko Igartubeiti dolare-baserria dela munduan bakarra. Martxan dagoen bakarra ere bada".



Ezkio-Itsasoko Igartubeiti interpretazio zentroa

Igartubeiti baserriaren azpi aldean eraikitzen ari diren eraikinean, baserriaren interpretazio zentroa jartzekotan dira. Sagarrak eta sagardoak protagonismo berezia izango du, baserrien oinarrian, dolareak baitaude. Museoa, denda, taberna... joango dira. Gipuzkoako Foru Aldunditik jakitera eman digutenez, lanak udaberri aldera hasi eta 2006. urte amaierarako bukatuta egotea espero da.

Kanpoaldea ere txukunduko dute, Jakoba Errekondoren ardurapean. Sagarrondoak landatuko dituzte. Barietate zaharrak bilatzen ari dira, Frantzia aldean.

Familiako enpresak

Familiako negozioak izaten ziren sagardotegiak. Kanpoko langileak kontratatuko zituzten lan asko izaten baitzen. "Abuztuaren bukaeratik abenduaren erdira, sagarra egoten zen eta tope produzitzen jartzen badugu, milaka eta milaka litro egingo dira. Makinak bakarrik martxan jartzeko jende asko behar da. Makina elikatzeke, sagarra bildu egin behar da, sagarra ekarri egin behar da, sagasti asko

eduki behar dira, sagardoa Pasaia, Donostiara, Tolosara, Ordiziara... eraman behar da. Itzainak, gurdiaekin lanean aritzen direnak, upelak egingen...".

Baserriaren sorrera

Sagardotegi industrialen sorrerarekin lotu behar da baserriaren jatorria ere. Dolarea jartzeko eraiki ziren etxeetan, bizilekuak egokitu baitzituzten. Ordu-ra arte, txabolak eta bordak zeuden.

iñAUSTI N-1 errepidea
lurre auzoa
OLABERRIA
KARROZERIA
© 943 88 43 01

Joxi
Iturgintza - Berogintza - Gasa
Tel. - faxa:
943 88 43 87
676 178 488
Ibarguren
baserria
ZALDIBIA

Txotx garaia

Txotxetik edateko ohitura oso zaharra da. Sagarderosleek sortutako ohituratik sortua da. "Sagardoa upelean dagonean bere osatze-prozesua gauzatzen ari da. Hau dela eta, gero uda-udazken aldean bakoitzaren gustura egokitutako sagardoa zein izango den aukeratzeko edaten da txotxetik. Beraz, txotx-garaiko ohitura, sagardo-eroslearen ohitura zaharra da. Txotxetik ezin zaio asko tira upel bati, osatzen ari den sagardoa zapuztu baitaiteke. Sagardogileak kontu handiz aukeratzen du zein upel eta zenbat aldiz ireki".

Gaur egungo txotx garaiak dena den, beste kutsu bat hartu du. "Gaur egun, ordea, txotx-garaia sagardoa aukeratzeko baino sagardotegiek eskaintzen duten giroaz gozatu eta sasoi-

ko sagardo gaztea edateko ohitura bihurtu da".

Benetako sagardoa, botilakoa

Sagardotegien puntu gorena txotx garaia izaten bada ere, Jakoba Errekondok garbi dauka benetako sagardoa, botilakoa dela. "Txotx garaian upelean egoten dena ez da sagardoa. Ez dakit nola deitu beharko litzaiokeen, baina sagardoa ez da, egin gabe dago eta Sagardoa, botilan egiten da".

Sagardo ezberdina

Garaiak aldatu diren bezala, sagardoa bera ere aldatu da, bai egiteko moduan, bai zukuan. "Teknika erabat ezberdina erabiltzen zen. Oxidatzen uzten zen. Beste zapore bat zeukan, usain gehiago, kolore gehiago, beste loditasun bat. Gaur dena, inoxidablearekin egiten da, sagarretik upelera bitarteko prozesua ahalik eta azkarren egiten da. Garai hartan, prozesu hori oso luzea zen eta gainera, luzatzen uzten zen. Hori zela onena uste zen".



Gainbehera

Urrezko garaia bizi ondoren, gainbehera etorri zen. XX. mendean hasi eta duela 25 bat urtera arte iraun zuen gainbehera horrek. Jakoba Errekondok eman digu gainbeheraren arrazoiak: "Gizartea bera dago gainbe-

heran. Merkataritzak, kaia, untzigintza, hiribilduetako aduanek indarra galdu egiten dute, mundu mailan Espainiak inperio izena galtzen duelako. Jendea hiribilduetatik baserrietara bizitzera joaten da. Gizarte erabat urbano izatetik, ia era-

bat baserritarra izatera pasatzen da. Orduan, ez dago erosteko gaitasunik, geroz eta pobreagoak dira... Garai klabea izan da XX. mendea. Bi karlistaden ondoren, gerra zibilak errematea ematen du. Pobrezia handia dago eta erosi ahal duenak,

nahiago du sagardoa baino, ardoa erostea. Sagarrondo asko atera ziren ipurditik. pixkanaka ardoa sartzen hasten da. Izugarrizko fama du, oso jende gutxik edateko aukera, garestia da... gero eta famatuagoa da".



©-Faxa: 943 88 95 76 Urdaneta, 41 ORDIZIA



ERREFORMAK

- ✱ Tximini eta ekonomikak
- ✱ Berogailuak
- ✱ Iturgintza
- ✱ Zeramika erakusketa
- ✱ Bainuko altzariak

SOLOZABAL AUTO-ESKOLA

Mota guztietako
gida-baimenak

Aita Urdaneta
ORDIZIA

☎ 943 88 72 76