

# t a r t e a



s a s k i a  
b e t e  
s a g g a r

**04-05 | erreportaia**

Herri hustuak (eta X):  
Arabako Berrozi

**06-07 | kronika**

Dozenaka sagar motaren erakusketa  
paratu dute Abadia eremuan

**08 | erreportaia**

Idi mingaina, erabilera anitzeko  
sendabelarra

# Sagarren mundua



**Andre Mari Sagarra.** Haragi hondartsua duen sagarra, azukre gutxi duena eta ur anitz. Urte osoan hainbat garaitan bil daiteke sagar hori, baina ez da luzaz kontserbatzen. Zuhaitza ez bada biziki azkarra ere, fruituak laster ematen ditu.



**Udare sagarra.** Irail hastapenean ematen ditu fruituak. Sagarrondo horren sagarrak bi hilabetez baizik ez dira kontserbatzen. Handitasun ertaineko sagar horien haragia zuria da, biguna, ur anitz duena, samina eta anisa gustukoa. Eritasun askori buru egiteko gaitasuna du.



**Infernuko sagarra.** Aturri haranean anitz zabaldus den sagar mota da. Okzitaniaraz *marrubi* erran nahi zuen hitzetik hartu du *blarnes* izena. Urtarrila eta maiatza bitartean ematen du fruitua, eta luzaz kontserbatzen da. Bizkarroien aurka irauten du. Usain handia botatzen du. Batzuetan armairuetan dauden mihiseei usaina emateko ballatzen dute.

## 120 sagar mota hazten ditu Hendaiaiko Abadia eremuak, eta horien erakusketa antolatu du egun hauetan

### Eneko Bidegain

**A**riketa txiki bat egin dezagun. Ezagutzen ditugun sagar motak zerrendatu ditzagun. Horiak, berdeak, gorriak... eta gehiago? «Jadanik hamar sagar mota zerrendatzea zaila da», aitortu du Ganix Grabieresek. Ganix Grabieresek, aldiz, sagarrak ongi ezagutzen ditu. Ipar Euskal Herriko eta Biarnoko 120 sagar motaren erakusketa antolatu du, Hendaiaiko Abadia eremuan. Eremu horretako arduraduna da. Animalia eta landare espezieen aberastasunaren babeslekua da Abadia. Tartean sagar mota anitz.

Mahaiak sagarrez beterik daude. Sagar horiak, gorriak, horixkak, berdeak, berde ilunak, handiak, ertainak, txikiak, lounak, latzak, biribilak, konkortuak, ederrak, ez hain ederrak, erdi ustelduak... Konbinazio anitz dira: hori handiak, hori txikiak, hori txiki ederrak, hori txiki konkortuak... Sagarren mundua aberatsa dela ageri da lehen begiradan. Pentsa ez zitekeen aberastasuna.

Ama ikastolako haurrak supazter inguruan daude, sagarrei buruzko ipuinak entzuten. Animalia-zaileak sagarra dauka eskuan, eta moztu du. «Nork nahi du dastatu?», eta haur batzuek beste batzuek baino lasterrago luzatu dute eskua. Haurrek gustua lantzen dute animazio horietan.

Sagar bakoitzak bere ezaugarriak ditu. Eta itxuratik mamira pasatuz ere, konbinazio anitz dago. Saminak, azukre asko dute-

nak, lehorrak, ur asko dutenak, gordinik jateko gisakoak, errikerik jateko hobeak, zumorako eta sagardorako egokiak... Bere etxe-ko edo etxaldeko lurretan hainbat sagarrondo mota landatzen dituen batek, gustu eta erabilera askotako sagarrak eskura ukaitez aparte, urte osoan sagarrak jateko aukera ukan dezake. Alabaina, sagarrondo mota guztiek ez dute garai berean ematen fruitua.

Erretretan dagoen bikote bat agertu da Abadia eremuko erakusketara. Ganix Grabieresek azalpenak eman dizkide, sagarrak eskuan. «Sagarrondo hau landatzen baduzue, sagarrak udan ukanen dituzue, baina gero ez dira kontserbatuko. Beste honekin, aldiz, sagarrak udazkenean eta neguan ukanen dituzue».

Hendaiaiko erakusketaren helburua ez da sagarrak erakustea bakarrik. Bisitariak sagarrak eros ditzakete, nahi dituzten sagar mota oro. Gainera, beren etxean sagarrondo bat landatzeko, ondo bat erosteko aukera dute. Beren lurrean eta lekuan ezaugarrien arabera eta beren gustuen arabera ondo bat eska diezalokete Abadia-ko fruitu kontserbategiari. Ez dute ondoa joan eta berehala erosten, baina enkargatzen dute. Abadia-ko sagar kontserbategia Akitaniako kontserbategien sarearen barruan dago. Kontserbategi horretan sagar mota anitz lantzen dute, baina bakoitzatik ale gutxi. Horregatik eskatu behar dira aitzinetik.

Landare mintegiek maiz sagar mota gutxi saltzen dituztela argitu digu Ganix Grabieresek. «Beren

lurretan ez ditzakete ondo mota asko eta bakoitzatik asko landatu. Guk mota asko ditugu, baina bakoitzatik gutxi. Mintegiek mota gutxi dituzte eta bakoitzatik asko». Merkatuaren legea.

«Denborarekin, lehengo sagar mota anitz ia desagertu dira». Sagar ekoizleek landarearen erresistentziari eta saltegi handietako salmentei lehentasuna eman zieten. «Sagar motak horrela hautatu zituzten. Sagar mota batzuen interesak trabak baino gutxiago zirela gertatu zen». Baina horren ondorioz, «gustu aldeetik kalitatea duten sagarrak ia desagertu» direla uste du.

Abadia-ko eremuak sagar mota horiei bizia eman nahi die berriz. «Sagar bat beharbada ez da interresgarria bere itxurarengatik edota gustuarengatik, baina iraupen handia ukan dezake bizkarroi edota eritasun zehatz baten aurrean». Landareen eritasunak aldi-korrek direla azaldu du. «Hemendik hogei urteren buruan oharituko gara halako sagar motak diola irauten eritasun berri hara». Horregatik da garrantzitsua mota anitz bizirik egotea, zer gerta ere. «Oreka bat aurkitu behar da».

Bisitariak esplikatzeko diete «ondare genetiko» horren babesteak «helburu ekologikoko» dituela. «Printzipio hori ulertzen badute, beste espezie basak ere babestu behar direla ulertuko dute. Zare penitentean landare itsusi eta arantzadun bat baldin baduzu, ez pentsa belar tzarra denik. Bere funtzioa betetzen du».

Jendeak sagarren aberastasunari oharitze lan horretan urratsak egin dituzte. Azken urteetan gero eta jende gehiago joaten da haiengana, sagar mota zehatzaren eskatzera. Eta etxeko lurretan, aspaldian zoko batean dituzten eta ezagutzen ez dituzten sagarrondo-berri ezagutzeko aukera ere aurkitzen dute Abadian. Sagarrondo horiek izena berroskuratzeko dute.



**Mamula Sagarra.** Euskal sagar mota hori sagardorako erabiltzen dute bereziki. Nahiko samina da, eta ez oso azukrotsua. Doi bat kiratsa da. Etxelua sagar motatik hurbil da, baina formaz handiagoa da.



**Anixa.** Garai batez etxalde bakoitza bazuen anixa sagarra ematen zuen zuhaitza bat. Fruitu txidida da, azal latza duena, grisia eta horia. Haragi zuria du, arrosa puntu batekin. Ur anitz dauka, samina da eta anisaren gustua du.



## Sagarnoaren bizi berria

Abadiak badu bere sagar-  
noa. «Helburua ez da sagar-  
noa egitea sagar noa egite-  
ko». Baina beren lurretan  
biltzen dituzten sagar  
gehienekin sagar noa ekoiz-  
ten dute. Bizkiak izenare-  
kin. Ez dute anitz ekoizten.  
«Erakutsi nahi dugu edari  
hori berriz abia dezakegula  
Ipar Euskal Herrian». Bigar-  
ren munduko gerlatik lan-  
da, gainbehera handia eza-  
gutu zuen sagar noak Ipa-  
rraldean.

Azken urteetan sagar noa  
ekoizpenak indar berria  
hartu du Iparraldean, eta  
horrekin batera sagar mo-  
ten inguruko interesak, Sa-  
gartzea elkartearen bidez  
bereziki.

Abadiakoei dituzten sagar  
mota guztiak nahasten di-  
tuzte beren sagar noa egite-  
ko. «Orain arte emaitza inte-  
resgarria lortu dugu». Hiru  
urtez egin dute. Lehen urte-  
an Urruñako Txopinondo  
sagar noategiak sagar noa fal-  
ta zituen. «Guregana etorri  
ziren, eta ahalegina egin ge-  
nuen sagar mota guztie-  
kin».

Ondoko urteetan ere Txopi-  
nondoren materialarekin  
sagar noa ekoizti zuten.  
Orain, beren gain hasiko  
dira sagar noa ekoizten. As-  
teburu batez sagar noa pren-  
tsatzen dituzte, eta horren  
inguruan animazioa antola-  
tzen.



Sagarrondo mota  
bakoitzak urteko  
garai desberdinetan  
ematen ditu fruituak

Sagar mota asko ia  
desagertu egin  
dira azken  
hamarkadetan

Sagarrondo guztiek  
ez diete  
eritasun berei  
egiten aurre