

Txotxaren magia

Josu OZAITA
Antropologoa



Sagardotegi plana egitea erritua da. Erritu honetan, gure harremanak indartuko ditugu. (Gorka RUBIO | FOKU)

Ireki da denboraldia sagardotegiko plana egiteko. Irrika sentituko dugu gorputzean egun horretan, erakargarritasun batek deituko digu, eta urduritasun puntua izango dugu, zerbait berezia gertatuko denaren sentsazioa.

Bi sagardotegi berdin ez dauden bezala, sagardotegi plan bakoitza bakarra da, eta pertsonak berdinak izanda ere, ez da inoiz errepikatuko sagardotegi esperientzia hori.

Harreman erritua

Sagardotegi plana egitea erritua da. Erritu horretan, gure harremanak indartuko ditugu. Sagardotegia antolatzea gertakari berezia izaten da, azken urteotako testuinguruan, batez ere larunbat eguerdian. Hainbatetan, familiaren bilgune. Kutsu erlijiosoko erritu asko (bataio, komunio...) galtzen ari garen gizartean, bestelako errituak sortzen ari dira, eta hauetako bat izan daiteke sagardotegiko bazkaria: “familia bazkaria”, “lehengusuen sagardotegia”... Hauekin batera, bestelako lagun talde edo harremanak dituzten taldeen otordu eremu: lankideak, elkarrekin kirola egiten dutenak, elkarrekin unibertsitatean ikasitakoak, batera aktibismoan aritzen direnak... Ohiko testuingurutik irtenda, bestelako espazio eta giro batean harremana bultzatzeko aitzakia. Askotan, urtean behin taldea elkartzeko bidea izan ohi da sagardotegira joatea.

Bestetik, bazkari formalagoak ere izaten dira, lan bilerak: kanpotik etorri den beste pertsona batekin enpresa bilera egitea. Askotan harremana indartzeko balio du, esperientzia horrekin negozioak aurrera jarrai dezan. Eta bestelako zentzu batekin, azken urte hauetan zabaltzen ari den beste fenomeno; turistek sagardotegi esperientzia bizitzea. Euskal kulturaren eta ohituretan barneratzeko otordu bezala ikusi ohi dute.

Tenpluak diren sagardotegiak

Sagardotegian sartzea espazio berezi batean barneratzea da; ohikoa ez dena egunerokotasunean. Sagardogileak bere etxeko ateak irekitzen ditu, gurekin partekatuzko. Eremu bereziena upelen ingurua da, milaka litro hartzen dituzten egur itxurako ontziak. Egurra dirudite, baina barrutik poliesterra daramate (salbuespenak albuespen). Sagardogileak tradizio itxura ematen dio espazioari, dekorazioak imajinazioa urteetan atzera eramane dezan. Dekorazioak eszenatoki batean jartzen gaitu, eta eragin egiten digu. Hala, ebokazioak izango dira tradizio eta historiari: argazki zaharrak, garai bateko tresneria, argi baxuak, harri itxurako lurak...

Garai batean, tabernak ziruditen sagardotegietan, lanak utzi eta ogitartekoa jaten zuten inguruko langileek sagardo trago batzuk edanez. Aisialdiko espazio ere bilakatu ziren, toka eta bolo jolasekin, edan batik bat, eta zerbait jan. Sagardotegietara lehen janaria eramaten zen, eta bertan berotu, kaxuelaren bat; osterak, txuleta. Azkenean, sagardogileek beraiek eskaintzea pentsatu zuten, oraindik ere orokortua den menua: bakailao tortilla, bakailaoa eta txuleta. Menu horretan, txuleta izan ohi da izarra. Sagardotegiko protagonista da, askotan sagardoa baino gehiago. Jendeak argazkiak aterako dizkio, parrillara arrimatuko da txuleta sutan ikustera, espektakulua bailitzan: izerditan haragia, ke artean... Historiara ebokazioa berriro, ia historiaurrera: sua eta haragia.



Jendeak nahiago omen du mahaian eseri, norbanako bakoitzak bere platera izatea eskertzen omen du. Baina xarma du, sinbolikoki taldea indartzea da platera konpartitzea, eta sagardo dastaketari garrantzia ematea da zutik jatea. Jendeak hori eskatzen omen du, baina atmosfera hori indartu eta ohiko jatetxeetatik bereizteko kontuan izan beharreko faktorea deritzot, landu eta aztertu beharrekoa.

Atmosferan barneratzea

Atmosfera horretan, usainek ere paper bat jokatzen dute. Batez ere, sagardo eta txuleta usainak gailenduko dira. Txuletak parrillan ikusiko ditugu, usaina zabalduko da, eta gure zentzumenak esnatu eta dantzan jarriko ditu. Txuleta usaina eta kea atmosferako elementu dira, eta baita, esan bezala, sagardo usaina ere. Upategira joan eta sagardoz bustitako zorua. Hainbatetan, txotx ilaretan, batetik besterako aldaketan lurreratutako zipriztinak. Besteetan, dastaketa egin eta basoko lau tantak lurrera botako dituzte, hurrengo tragorako basoa garbitzeko. Gutxi batzuek, sagardo basoaren ipurdi dexentea botako dute, putzua handituz. Sagardogileak sufritu egiten du orduan, bere lanarekiko mespretxua sentitzen du. Sagardoarekiko eta bere egilearekiko errespetu falta da tanta batzuk baino gehiago botatzea. Hau kontuan izan behar bada ere, ezingo da eragotzi sagardoz bustiriko lurra egotea eta usaina airearen jabe egitea.

Honekin batera, baita soinua ere. Hasieran, tenpluko isiltasuna. Denbora aurrera joan ahala, eta alkohola bere lana egiten ari dela, ahotsak altxatzen dira, murmur musikak sagardotegia hartzen du.

Girotik ezin ihesi

Sagardoak badu indar berezi bat harremanak bultzatzen dituen. Alkoholak bere papera jokatzeko du, noski, baina ez da sekulako gehiegikeriatara joaten, 5-6 gradu arteko alkohol baxuko edaria delako sagardoa. Sagardotegira joan den taldea bildu egingo da, komunitatea indartu. Gainera, sagardotegiak badu grazia berezia: txotxera zutituta, taldeko beste jendearekin ere egon zaitezke, eta ez soilik mahaian alboan edo parean dituzunekin. Baina taldetik haratago, sagardotegiaren sorginkeria da besteekin harremanak sortzeko dauden baldintzena. Euskaldunak ez gara ezagunak segituan jendearengana hurbiltzen garelako, baina sagardotegian topikoa birrintzen da. Sagardotegi batera joan eta ez bazara ezezagun batekin harremanetan egon, ez da giro handirik egon bertan. Ohikoena norbaitekin hitz egitea da, batez ere txotxeko dastaketako testuinguruan. Interakziorako osagaiak eskainiko dizkigu sagardotegiko atmosferak. Hala, euskaldunak nahastu egingo dira, baina sagardotegiaren barruan dagoen edozein edozeinekin harremanetan jar daiteke. Bisitariak euskal kulturaren sentitzen dira, bertakoekin harremanetan jartzeko aukerekin. Oporretako esperientzia bilakatu daiteke; ia hurbilpen bakarrean, gertutasuna lortzeko bidezidorra baita sagardotegia, gainera, jai giro batez lagunduta.

Harreman giro horretan, bada ezaugarri berezirik: sagardotegi batean, denak maila berdintsuan kokatzen dira. Ez da erabatekoa, baina klase soziala edo jatorria, berriro diot, neurri batean, lausotu bezala egiten da. Enpresako afari batean, lanean markatuago badago ere mailaketa, sagardotegian gehiago berdinduko da (ez erabat, noski).

Txotxaren magia

Hasi berriari sagardoa hartzeko arauak azalduko zaizkio. Nola jarri behar duen basoa, ilara nola errespetatu... eta esperientziadunak aditu papera hartuko du: estetika bat sagardoa hartzeko, gorputza jartzen da, begirada, eta besoa modu batean altxa, basoan txinparta apurtzeko... eta gero dastatzeko, segundo batzuetan bertan kontzentratuko da, sagardoa eta bere arteko momentu intimoan. Dastamen giroa sortzen da: hartu, ikusi, usaindu... besteengatik bereizi, gero itzuli eta elkarrekin komentatu. Potentziala du giro horrek.



Txotx esperientziak badu bere xarma. Euskal kultura bizitu eta gorputzean barneratzeko modua da sagardotegia. Umeei sagardoa hartzen uzten zaie, transmisioa egiten da, kultura horretan blaitu daitezten. Txotxa izan daiteke sustraiekin bat egitea, euskal nortasuna berrindartzea esperientzia hori bizituta. Kanpotik datorrenarentzat, modu batean konektatzea da.

Sagardo kultura honetan, sagardotegiak tenpluak izango dira. Bertan, sare oso horren atmosfera sentitzen da, modu berezian, ia lilurapena edo magia lanean ariko balitz bezala. Txoooooooooooooooootx!

Sagardotegietara lehen janaria eramaten zen, eta bertan berotu, kaxuelaren bat; oster, txuletak. Azkenean, sagardogileek beraiek ohiko menua eskaintzea pentsatu zuten

Euskaldunak ez gara ezagunak segituan jendearengana hurbiltzen garelako, baina sagardotegian topikoa birrintzen da. Interakziorako osagaiak eskaintzen ditu

ENTRA
▼

ARTEFAKTUA

1977 ETORKIZUNA
1999 EGUNIK
2024 EGUN



**Zer kontatu
genuen gaurko
egunez?**

ARTEFAKTUA

1977 ETORKIZUNA
1999 EGUNIK
2024 EGUN





Nafar pirinioetako bizipoza



Plaza bat herrigintzari, hausnartu eta utopiak begiztatzeko



Haragi kolorea



Txotxaren magia



«Maroko lehen aldiz zapaldu nuenetik, gustatu egin zitzaidan han ikusitakoa»
