

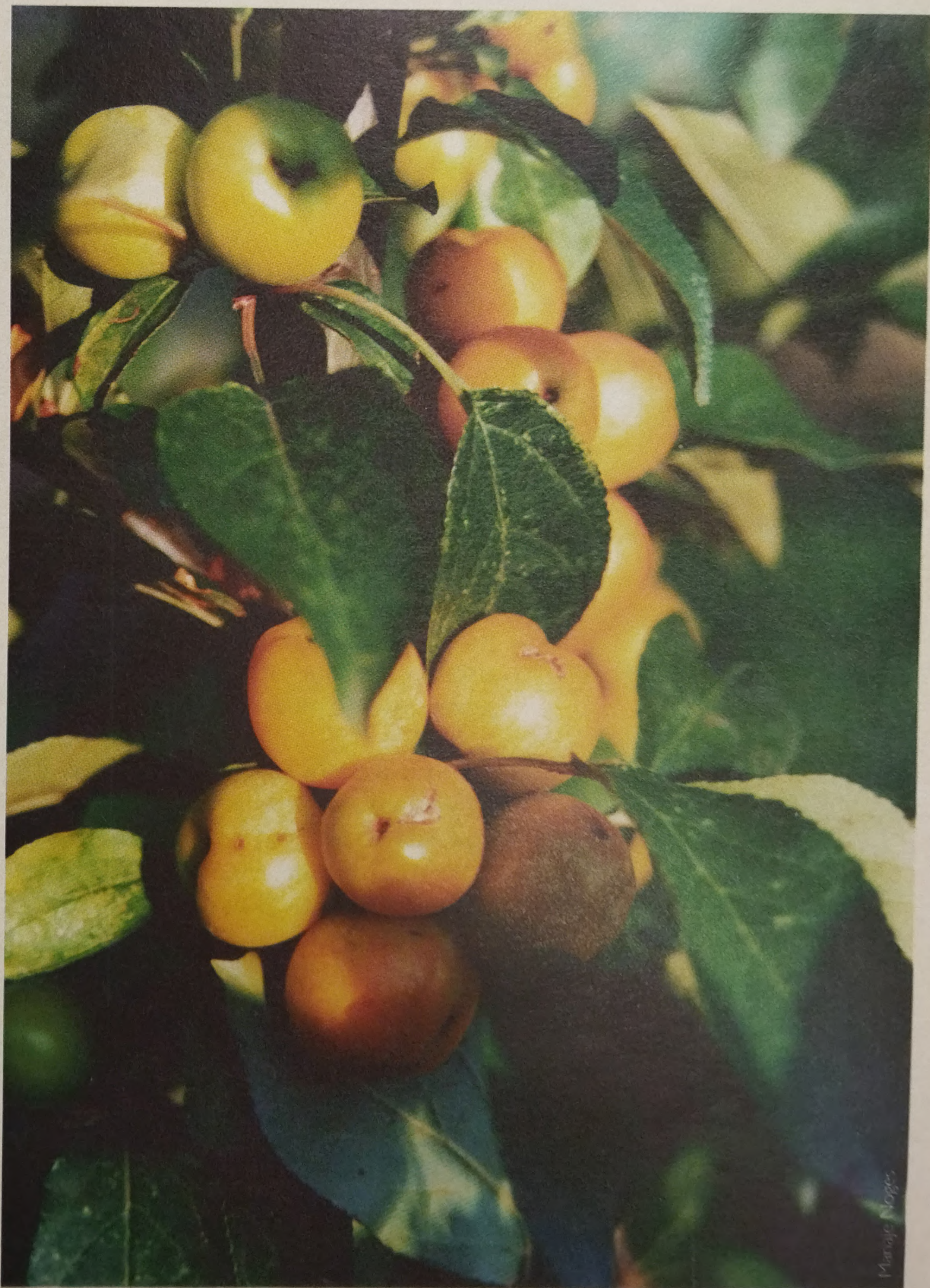


ARGIA, 2.000 KO UR TARRILLAREN 23a.
S a g a r r a 1.746 zenb.

B e r e z i a

Sagar edabe egarriz

Upelen barneko lasto koloreko edariari irteteko ordua iritsi zaio. Sagardo garaia da eta edari preziatuaren bila abiatuko da sagardozalea; tartean behin sagardotegiren batera, gazta eta bakailaoa edari freskoaz bultzatzeko asmoz, eta upeletik gertu egon ezin denean, mahai gaineko botilarekin konformatu behar. Sagardoa edateko egin egin behar da eta egiteko sagarrak behar. Nondik datoz sagar horiek? Euskal Herriko sagastietakoak al dira? Nork landatzen eta zaintzen ditu sagarrondoak? Zein sagar motari esker lortzen da sagardo bikainena? Gipuzkoatik hasita eskualdez eskualde galdera hauei erantzuten saiatu gara. Julian Bereziartua sendagileak berriz, sagarraren, sagardoaren eta sagar pattarraren osasun ezaugarriak aipatu dizkigu. Hiru sukaldari ezagunek sagar errezetak dakarzkigute eta sagardoa hizpide den hainbat bertso eta istorio ere jaso dugu.



• Datu Orokorrak Gipuzkoa	24
• Datu Orokorrak Bizkaia, Nafarroa, Iparralde	27
• Osasuna	28
• Bitxikeriak	29
• Errezetak	31

Sagardoa, gipuzkoarren nortasur

Sagardoa gipuzkoarren-tzat nortasun agiria omen da. Probintzia hau da sagardo ekoizle nagusia. Foru Aldundia edari hau kontrolatu asmoz sagarraren kanpainarekin hasi zen 80ko hamarkada hasieran. Erreportaje honetan Hondarribiko zentroan dauden sagar aukeratuak, sagarrondo jabeak eta sagardoaren balizko euskal jatorriaren agiria jorratu ditugu.

Lierni Arrieta
Onintza Irureta
Ainhoa Oiarzabal

Sagardoa bultzatzeko ahaleginean Gipuzkoako Foru Aldundia 1982-83an kanpaina batekin hasi zen. Sagardoaren oinarrira jo zuten hasiera-hasieratik; sagarrera, alegia. Lehen lana Gipuzkoako sagar motak errekuiperatzea izan zen, gero mota horiek Hondarribiko Zubieta Etxaldean txertatzeko eta baserritarrei banatzeko. Lau-bost urtez enologo bat aritu zen lanean Hondarribiko zentroan eta sagar motak analizatzen zituzten. Anali-siei eskerrak konturatu ziren mota guztiak ez zirela onak sagardotarako. Beraz, batzuk bazter-tzen joan ziren eta one-nekin (hamabiren bat edo) geratu ziren. Hala ere 40 bat mota gordetzen dituzte Hondarribiko zen-troan. Gaur egun Gipuzkoako Diputazioak aukeratuta dauzkan sagar motak hauek dira: garratzetan geza miña eta mokoa; mikatz eta gazi-gojoetan; errezila, manttoni, txalaka, urtebi txikia eta urtebi haundia; gozo eta gezen artean; mozoloa eta patzuloa.

Diputazioak sagarrondo jabeek diru laguntzak eta informazioa eskaintzen die. Uneotan zazpi bulego dituzte Zarautz, Azpeitia, Elgoibar, Ordizia, Bergara, Tolosa eta Oiartzunen. Urteroko

laguntza hauek jaso ahal izateko baldintzak eta hainbat zehaztapen dituen liburuxka argitaratzen da. Liburuxkaren arabera, jabe bakoitzak gutxienez 100 sagarrondo landatu behar ditu. Derrigorrez, gutxienez bost sagar mota aukeratu behar dira,



ERREZIL SAGARRA.

Preziatuenetakoa.

bakoitzeko portzentajea % 20koa izanik. Errezil sagarraren kasuan sagarrondoen % 25 izatea ere onartzen da, baserritarrek sagar hau baitute gogoko. Portzentaje horretatik gora ordea, ez du uzten Dipu-

Sagarrondoen jabe kaletarrak

BI JABE MOTA bereiziko lituzke Diputazioko teknikariak: baserritarrek eta kaletarrak edo zaletuak. Kaletarrek gaiari buruzko informazio gehiago dute, baserritar gazteek bezala. Adineko baserritarrek berriz, aurreko belaunaldikoena jaso dute eta klasikoak dira. Lehendik egin dena jarraitzen dute. Bestalde baserritar hauek ez daude sagarrondoei begira, sagastiak eta belarra uztartzen dituzte askotan eta belarra jasotzeaz arduratzen dira eta ez sagastietaz. Ez dute zainketa berezirik egiten behinik behin. Sagastia ondoen zaletasuna duenak zaintzen du, baina dena dela, gehiegizko zainketak egiteak ez du merezi, ez baita errentagarria. Sagardotarako sagarrak saltzetik ez da inor bizi. Fruitu arbolek barazkiek baino prestaketa eta zainketa gehiago behar dute. Hazitik egindakoaren emaitza 8-10 urtera iritsiko da eta "nana" landatuz gero 3-4 urtera. Epe luzerako inbertsioa da. Garai batean baserritarrentzat etxerako sagardoa egiteko balio zuten sagastiek.

Ardo moten artean emakumeari gorria beltza baino gehiago gustatzen zaion bezala, sagardo gozoagoa nahiago du emakumeak

giri bat

“Euskal Herrian sagar mota nahikoa izango bagenu sagardoa bertako sagarrekin egingo zen? Prezioaren arabera. Kanpokoak merkeagoak badira haiek erosiko dira. Bertakoek garestiagoak izateko arrazoiren bat izan behar dute; adibidez labela”

tazioak, bestela, baserritarrek errezil sagar onenak plazan salduko bailituzke eta kaxkarrenak sagardotarako utzi. Landareak Eusko Jaurlaritzak argitaratutako Mintegi Landareen Saltzaileen Erregistro Orokorrean inskribatuta dauden edozein mintegitan eros daitezke. Landareko 500 pezeta kobratzen da Fruitel-en (Fruitazainen elkargoa) erosiz gero, bestela 450 pezeta balio du landareak. Landareak erosteko eskaera berriz, Hondarribiko Zubieta Etxaldean egin behar da. Diputazioaren aldetik sagarrondoei jarraipen zehatza egiten zaie; batzuetan sagarrondoak landatu aurretik baserritarrak aukeratutako lursaila ikustera joaten dira teknikoak eta ondoren, sagastiak nola datozen kontrolatzen dute.

ZEIN DIRA SAGARRIK ONE-NAK?

Zein da Hondarribiko zentro honen funtzioa? Zentroa 1984an ireki zen. Honen helburua sagar motak ez galtzeko ahalegina egitea da. Hor dago "Album pomologico" izeneko liburuxka, mende hasierakoa (1918koa). Ardu-

Gure sagardoaren funtsa euskal jatorrikoa al da?

NEURRI HANDI BATEAN EZ. Hemen ez dago nahikoa sagar mota eta kanpotik ekarri behar dira. Eta prezioaren arazoa ere hor dago. Diputazioko teknikari Ignacio Javier Larrañagaren iritziz, "sagar mota guztiak dira onak sagardotarako, bakoitzak berea defendatzen du...". Sagardogileak ordea, sagar garratzak, gaziak eta gozoak behar ditu. Larrañagak bere buruari zera galdetzen dio: "Euskal Herrian sagar mota nahikoa izango bagenu sagardoa bertako sagarrekin egingo zen?" Erantzuna zera da: prezioaren arabera. Kanpokoak merkeagoak badira haiek erosiko dira. Bertakoak garestiagoak izateko arrazoiren bat izan behar dute; adibidez euskal jatorriaren labela izatea, kalitatea, alegia. Uneotan ordea, ez dago labelik. Oso sagardo gutxi egiten dira jatorrian bertako sagarra erabiliz, ekoizle txikienek erabiltzen dute gehienetan bertako sagarra soilik. Ohikoena sagarren %25-40 bitartean (kopurua urtez urte aldatzen da) kanpokoak izatea da. Labelak errentagarritasunik ekarriko luke? Larrañagaren ustez bai. Nolako sagardoa egin definitu beharko litzateke. "Bestela, bertako sagarrarekin eginda dagoelako bakarrik bezeroak erosiko du." Ez dago oso ziur Larrañaga. Labela lortzeko bide errazena ekoizle txikiek daukate, orain ere ia sagar kopuru guztia bertakoa erabiltzen dutelako.



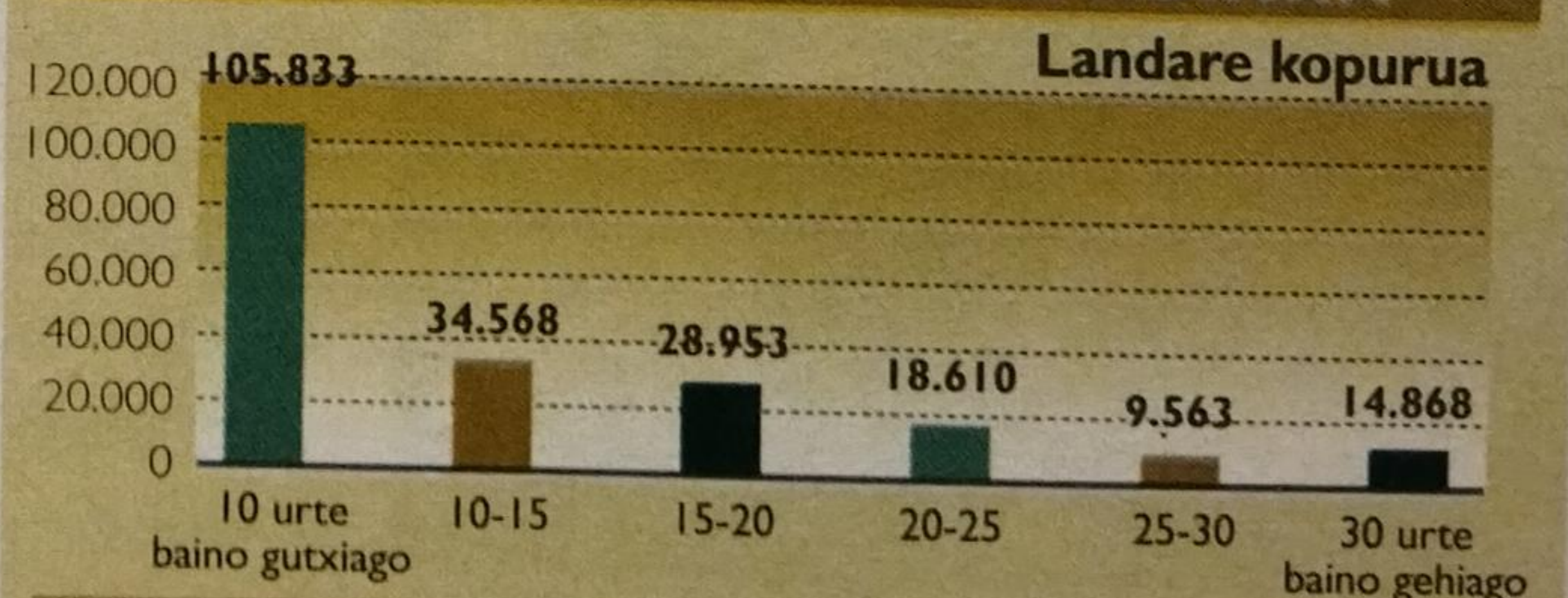
radunak hor agertzen diren sagar motak gordetzen ahalgintzen ez badira galtzen joango dira. Aukeraketa bat egin da, onenak hartu dira. Zein dira onenak? Gipuzkoako Diputazioko arduradun Ignacio Javier Larrañagak azaldu digunez bi irizpide jarraitu dira aukeraketa hori egiteko. Batetik, baserritarren nahia hartu da kontuan eta bestetik, sagardogilearena. Lehenengoak sagar mota oso emaila izatea nahi du, fruitua lehenbailehen heltzea, sagardo garaian etortzea, gaitzak ez harrapatzea, urtero ematea...

Sagardogileak berriz, nahiko zuku edukitzea nahi du, lehor xamarra

SAGARRONDO SAILAK ESKUALDEKA



SAGARRONDO LANDAREAK ADINKA



SAGARDOTARAKO SAGARRONDOAK

► Ustiapen kopurua	2.219
► Lursail kopurua	3.686
► Azalera metro karratutan	7.926.281
► Sagarrondo kopurua	236.480
► Dolarea zuten ustiapenak	547
► Ustiapenak jabegoan	2.171
► Diru laguntzak jasotzen zituzten ustiapenak	1.032
	%24,7
	%97,8
	%46,5

Iturria: Gipuzkoako Foru Aldundiak 1991n egin zuen sagardotarako sagarrondoen azken errolda.

Ozpindutako sagardoa

SAGARDOA OZPINDU EGITEN DA edariak haizea hartu duelako edo elaborazioan zerbait gertatu zaiolako. Sagardoa "pikatu" egin dela esaten da horrelakoan. Lege aldetik gazitasunak muga bat dauka eta ozpindutako sagardoa ez da onartzen. Zenbaiten ustez ozpindutako hau sagardo ona da, baina legeriaren arabera hau ez da sagardo naturala, garraztasun neurria gehiegizkoa baitu. Dena den, Larrañagak ez du sinesten bezeroek ozpindutako sagardoa eskatuko dutenik, ez behintzat emakumeek eta gazteek. Horrelako gaizkiulertuak alboratzeko Larrañagak zera ikusten du irtenbide gisa: sagardoaren inguruan dagoen folklorea (txotx garaia...) alde batera utzi, hau da, bere tokia eman eta enologiaren aldetik gehiago aztertu edaria, ardoarekin egiten den bezala.

bada sagar kiloko litro gutxiago aterako baitu, ahal bada gazia, garratza izatea, urriaren erdialdetik abendua bitartean heltzea, azukrea, garraztasuna eta mingostasuna neurrian izatea... Baserritarren eta sagardogileen nahiak kontuan hartu behar dira, eta era berean, sagardotarako sagar onenak aukeratu behar dira eta ez da hain erraza dena ongi egitea. Adibidez, batzuetan sagarrondorik emari-tsuen ez da sagardotarako onena,

ere baliagarriak izan zitezkeenak. Egoera hori ikusita baserritarrengana jo behar izan zuten galdutzat emandako arto motak errekuuperatzeko". Sagar mote-kin ez dute hori gertatzerik nahi, hau da, sagar motak babestuko dira ez beti osotasunean erabiltzeko baidiz eta geneak aprobetxatzeko.

Azken finean Gipuzkoako Foru Aldundiaren nahia ahalik eta sagardorik osasuntsuena eta edale-

baina baserritarrek hori landatu nahiko du.

Hondarribiko kontserbatorioan motak babes-ten direnez, urteren batean sagar mota berri-
ren bat errekuuperatu nahi bada kontserba-
toriotik har daiteke. Eta ez sagar mota osoa errekuuperatzeko bakarrik. Larrañagak adibide gisa amerikarrek artoarekin egin-dakoa aipatzen digu: "Arto mota onenak aukeratu zituzten eta gainerako motak galtzen utzi. Galdu ziren mota haiek orde, beharbada bazituzten gen interesgarri batzuk gaur egun

aren gustukuena egitea da. Osasun baldintzez eta bezeroez gain, sagarrondo jabeak eta sagardo ekoizleak hartu behar dira kontuan. Guztien interesak hartu behar dira kontuan, eta oinarri-oinarrian edari preziatuaren funtsa babestu eta zaindu behar da: sagarra.



KALITATEA. Ez dago euskal sagardo labeldunik.

Gazia, gozoa, argia, iluna, horia...

SAGARDOAREN GUSTUAREN BILAKAERAN bi gai hartu behar dira kontuan: teknika eta moda. Duela urte batzuk bertako sagar oso gutxi zegoen eta Galiziatik ekartzen zen. Sagardoa gaziagoa eta kolore argiagokoa

Ignacio Javier Larrañagaren iritziz sagar motak bezeroaren eskakizunen arabera aukeratu beharko lirateke: "Ni beti garraztasunaren ezaugarriarekin borrokan ari naiz. Batzuek diotenez bezeroak edaria gorputzarekin nahi du eta nik galde-tzen diet. Zein dira horiek? Bi tripa handi?". Emakumea gero eta bezero hobea izatea ere oso kontuan hartu beharrekoa dela dio Diputazioko teknikariak. Ardo moten artean emakumeari gorria beltza baino gehiago gustatzen zaion bezala, sagardo gozoagoa nahiago du emakumeak. Eta duela urte batzuk jatetxeetan-eta, emakumeak ez ziren hain ugari bezeroen artean, orain berriz bai. Orokorrean elikagai motak ere aldatu dira. Esate baterako lehengo ardoak gogor-
rak ziren, jateko gutxi zegoenean edari hau elikagai gisa baliatzen zen. Gaztarekin ere beste hainbeste gertatu da, orain suabeagoak ugaltu dira. Sagardoarekin gauza bera gertatu da.



ZAPOREA. Gorputza duena ala suabea?

ateratzen zen. Hemen lasto koloreko sagardoarekin ohituta geunden, ilunagoa. Azken finean kolorearena moda izan da. Orain ere Asturiasen era bateko sagardoa egiten da, hemengo gorputz gehiagokoa da eta Normandiakoak, esate baterako, ilunagoak dira.

Atera zukua sagarrari

Sagardoa gipuzkoarra soilik denik ezin esango dugu; Iparraldean, Nafarroan eta Bizkaian ere bizi da. Iparraldean sagarnoa edateko ohitura galdu zen eta baita sagarrondoak landatzekoa ere. Orain Sagartzea elkartea bertako sagar motak bildu eta frutu honekin edari mota desberdinak egiten ari da. Nafarroan 23 sagarrondo ustiaketa daude, batez ere Baztan eta Basaburuan. Bizkaian Zallako zentroan 145 sagar mota aztertu nahi dituzte aurten.

Garai batean Iparraldeko landetxetan ohikoa zen sagarnoarene egitea. Nekazaritza intentsiboarekin etxe inguruko zuhaitzak desagertzen joan ziren eta berauekin sagarnoa egin eta edateko ohitura. Arnoaren industriak ere izan zuen zerikusirik. Gutxika-gutxika gelditzen ziren sagarrondoak zahartu eta mihurak hartu zituen. Zuhaitzak bota egiten ziren baina, ez zen berririk landatzen.

Arazo honetaz oharturik, duela hamar urte Sagartzea elkartek lanari ekin zioten. Etxaldez etxalde aitatxi eta amatxiei inkestak eginez 7 sagar mota bereiztu zituzten, bertakoak, Iparraldekoak. 1989. urtean sagarrondo hauek non atzematen ziren ikertzen hasi ziren. Hauetarik bi kasik desagertuak zirela konturatu ziren: eztika eta mamula. Lau edo bost soilik gelditzen ziren Iparralde osoan. Sagar hauek, lasto gaineen lehortzen zituzten ia usteldu arte. Nahikoa informazio bildu ondoren, txertoak bildu, txertagaiak lurrean ezarri eta txertatzea izan da beraien lana lau bat urtean zehar. Lan hau guztia mintegi industrial baten laguntzaz burutu dute. Beraiek, mintegira txertagaiak eraman ondoren bertatik urteko landareak erosi dituzte.

Lortutako 7 sagarrak ezaugarri desberdinak dituzte. Anisa, apez sagarra eta peatxa (udare sagarra Hegoaldean) jateko onak dira eta garraztasun pixka bat ere badute. Baita azukrea eta taninoak ere, sagardoa egiteko aproposak. Eztika eta mamula familia berekoak izanik bizi-ki gozoak dira. Mamula, bietan handiena da, ez da jate-



ko ona. Azal zuria eta taninoak ditu eta hirintsua da. Batez ere, Hazparne aldean agertzen da. Eztika aldiz, barnealdean Oztibarre eta Donibane-Garazi inguruan. Gor-

Zallako zentroan 145 sagar mota aztergai

BIZKAIKO NEKAZARI EREMURIK ZABALENA, zelai eta larreek osatzen dute eta neurri txikiago batean barazki eta frutarboleak. Hauen barne sagarrondoek 450 Ha betetzen dituzte, nahiz eta hauek guztiak ez izan sagardotarako sagarrondoak.

Bizkaian sagardoa suspertzeko diru laguntza berezirik egon ez arren, bertako sagardotarako sagarrondoak berreskuratzeko lanean dabiltza Zallako zentro esperimentalean. 1988an 30 sagar mota aztertu zituzten eta hauetatik lau aurreaukeratu: garratzen taldean, txistu sagarra eta ibarra; garratz-mingotsen artean aldiz, azpuru garratza eta urdin sagarra. Joan den urtean, Bizkaian barrena, 145 sagar mota

bildu zituzten, aurten aztertzeke esperoan. Sagar mota bakoitza aztertzeke garaian honoko ezaugarriak hartu dituzte kontuan: loraketa garaia, ekoizpena eta bi ezaugarri enologiko, mingostasuna (polifenolen bidez) eta garraztasuna (azidotasunaren bidez). Lan hauetaz gain Zallan soto esperimentala ere badute. Bertan, zizarretik sagardorainoko bidean izaten diren aldaketak aztertzen dituzte. Baita upeletik upelera dauden aldaketak ere.

Gipuzkoak sagardo ekoizpenari dagokionez nagusitasuna badu ere, Bizkaian lanean jarraitzen dute eta sagar moten aukeraketa, errekupeazio eta analisiaren aldetik ahalegin handia ari dira egiten.

din txuria, eri sagarra eta ondo motxa aldiz garratzak dira. Sagar mota hauek, beraien ezaugarrien arabera, proportzio desberdinetan landatuak daude.

SAGARNOA ETA SAGAR ZUKUA

Lapurdi eta Zuberoa artean 16.000 sagarrondo landatu dituzte 30 etxaldetan. Bi eskualde nagusitan aurkitzen dira, alde batetik Hazparne eta Bastida inguruan eta bestetik Oztibarre eta Garazin.

Hasierako proiektuaren helburua sagarnoa egitea zen, baina sagar zukuak zuen eskaeraz oharturik, produktu hau ere merkaturatzea pentsatu zuten. Sagar zukuak erabat naturala da, sagar zukuak atera eta iragazi ondoren botiletan sartu eta pasteurizaturik saltzen dute.

Ez zaio ez ur eta ez azukrerik gehitzen, hala ere, gozozoa da eta sagar zaporea du. Guztira, 500.000 edo 600.000 botila ekoizteko asmoa dago, hauetatik 100.000 sagar zukuak eta beste 400.000 sagarno ezti eta idorren artean. Sagarno ezti, lehenxeago datozen apez eta peatxarekin egiten dute eta geroxeago zazpi sagar motak nahasturik idorra. Esan beharra dago Iparraldeko sagarno idorra ez dela Hegoaldekoa bezain idorra. Iparraldean sagarno gozoa nahiago izaten dute.

Hau guztia, elkartek Oztibarre haraneko Donaixti herrian duen Eztingar kooperatiban ekoizteko asmoa dute. Txertagaiak landatzeagatik

jasotako diru laguntzei esker egin dute hau guztia, Iparraldean ez baitago diru laguntza berezirik sagarnoaren egiteko. Beraien nahia denborarekin 3 lanpostu sortzea litzateke kooperatiba mantentzeko. Sagardogintza etxaldeetako jardueraren osagarria da, ez oinarritzakoa. Sagartzea

elkartearen produktuak Eztingar ziguiluarekin merkaturatzen dira. Oraingoz, feria, merkatu eta euskal elkartetan erraz saltzen da ekoiztutako guztia. Etorkizunean sagarno gehiago egingo dutenez, sormarka bat lortzeko nahia ere badute. Benetan, bertakoa baita edari fresko hau.

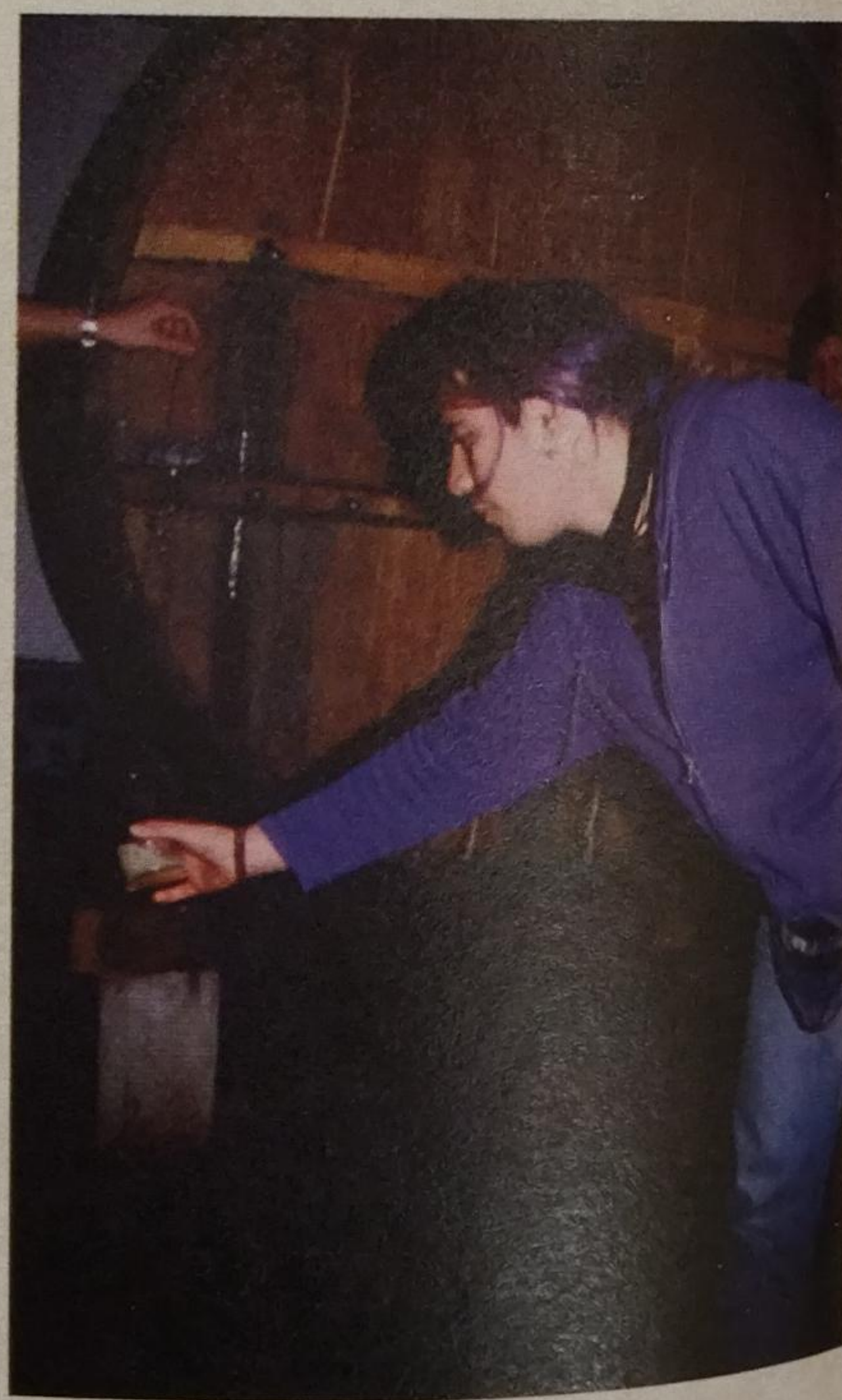
Sagartzea elkartekoen lana handia izan arren aipatzekoa da Hendaiaiko Abadiako kontserbatorioa. 120 sagar mota daude gordeta, hauen artean batzuk Iparraldekoak. Horrela, sagar barietateak galtzeko arriskua saihesten ahalegintzen dira.

130.000 litro sagardo nafar

SAGARDOAREN KULTURA beste lekuetan bezain sustatua ez egon arren, Nafarroan ere badago. Muga geografikoak baino gehiago eguraldiak mugatzen du. Nafarroan barna sagarrondoen 23 ustiaketa daude, guztira 30 Ha osatuz. Baztan eta Basaburua haranetan gehientsuenak, nahiz eta arrastorik aurki dezakegun Lizarra inguruan. Nafarroan sagardotarako 17.750 sagarrondo daude kontrolatuta. 14.000 bat zuhaitz 2 urtetik 7 urte bitartekoak dira eta gainerakoak 10 urtetik gorakoak. Bailara hauetako baserrietan betidanik izan da sagardoaren usadioa. Gaur egun, ekoizpena emendatuz doa. Honek eraginda, sagarrondoa gehiago aztertzen ari dira. Donezteben eman zuten lehen pausoa, bertan sagarrondo batzuk selekzionatu eta aztertzen ari zirelarik, su-gorriak denak zimeldu zituen. Hala ere, ez

dute etsi eta lanean dihardute sagarrondoak berlandatuz. Azterketa hauek galtzeko zorian dauden sagar motak berreskuratzeko bidea irekitzen dute. Oraindik ere ikerketa hauek berriak direnez, sagardoa egiteko erabiltzen diren sagar motak Euskal Herri osoan berdintsuak dira.

Beruete eta Baztanen sagasti berriak landatzeko asmoa dago. Nafarroako gobernuak ez du diru laguntza berezirik eskaintzen sagardoa suspertzeko. Orain arte, Leader egitasmoari esker, zortzi ustiapenek jaso dute diru laguntza. Nekazaritzari zuzendutako diru laguntzei esker aurrera eraman dira proiektu ttipi hauek. Guztira, 130.000 litro sagardo emanen ditu Nafarroak urtean zehar.



NAFARROAKO SAGARRONDOAK

Eskualdeak	Ustiapenak	Azalera (m2)
► Basaburua	4	100.000
► Baztan	5	90.000
► Esteribar	2	30.000
► Bortziriar	4	20.000
► Larraun	2	20.000
► Malerreka	3	15.000
► Ultzama	2	15.000
► Deierri	1	10.000

Iturria: Nafarroako Biolur elkartea.

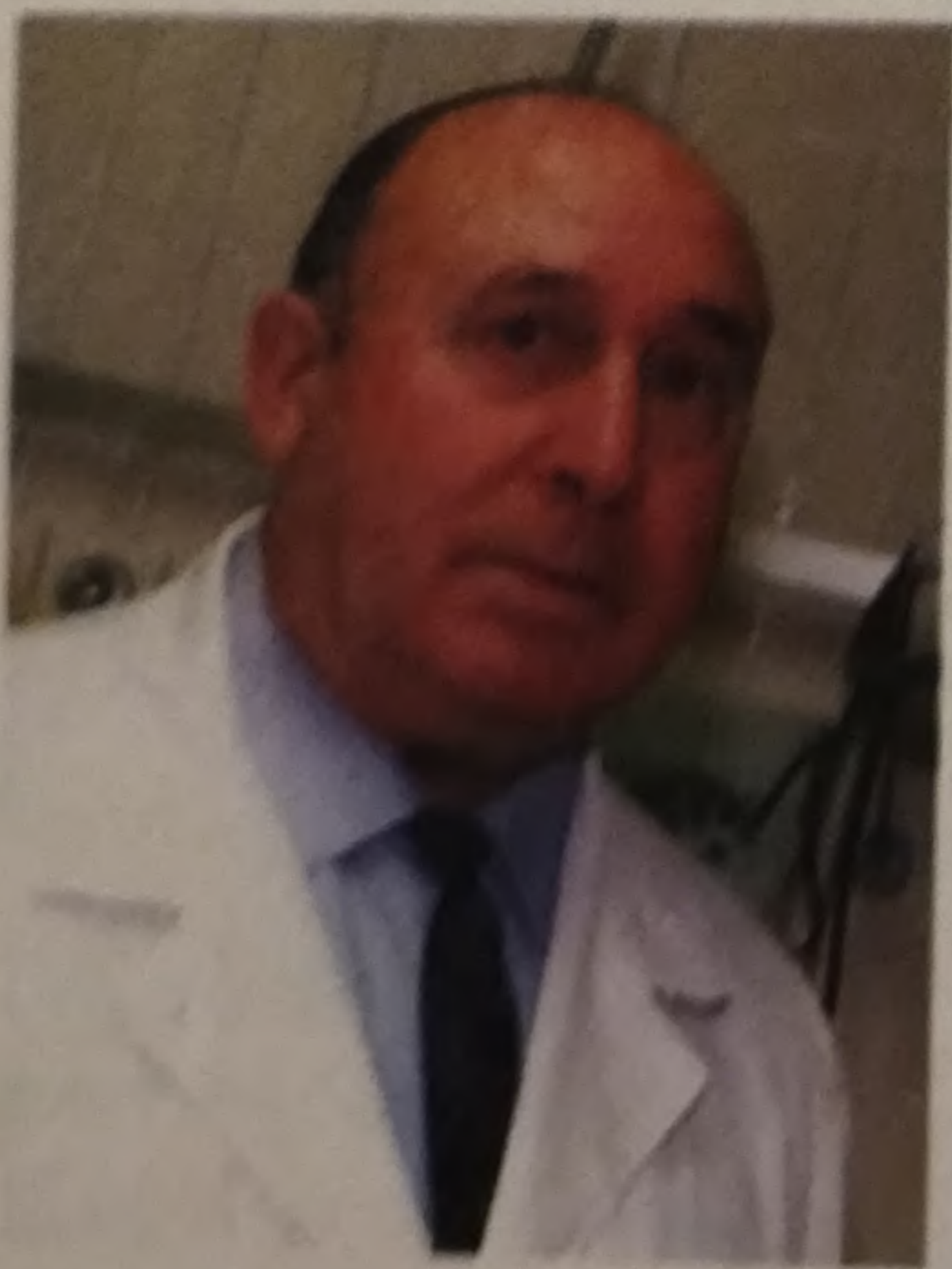
Sendagileari galdezka

Sagarra

MUNDUAN ZEHAR GEHIEN heltzen den fruta da sagarra, baina Euskal Herrian oso gurea dugu. Grezian, duela 5.000 urte, aski ezagunak ziren bere ezaugarriak. Gure artean sagar mota estimatuena errege-sagarra da, baina mota guztiek dute kontsumorako berezitasuna. Sagarraren azala iragazkaitza da eta horregatik, iraupen luzea du fruta honek. Bestalde, gure azala osasuntsua eta elastikoa mantentzeko, oso ona da sagarra. Ezagunak dira baita ere gaitasun diuretikoak; pixa gehiago eginarazteko, alegia. Pektinaz oso aberatsa da eta ondorioz, odoleko kolesterolaren neurria murrizteko produktu naturalen artean, lehen mailan dago. Sagarra denek jan dezakete: gaixoeak, umeak eta zaharrek. Hortzak garbitzeko ere aproposa da: hortzak distirarazten ditu eta gainera ahoa usaingozaten du.



Sagarra argaltzeko fruta ona dela aipatu izan da, hortzak garbitzeko ere primerakoa dela baieztatzen da... Fruta ezagun honen ezaugarriez eta osasun berezitasunez Julian Bereziartua sendagileari galde egin diogu. Behin sagarrarekin abiatuta, sagar zukua, sagardoa eta sagardoz izeneko pattarraz hainbat argibide eman digu sendagileak. Sagar zukua osasun arazoak dituzten "txikiteroei" gomendatzen die eta 14 urtetik beherakoei sagardoa ez edateko aholkua eman digu. Sagar pattarra berriz ez dio inori gomendatzen.



Julian Bereziartua

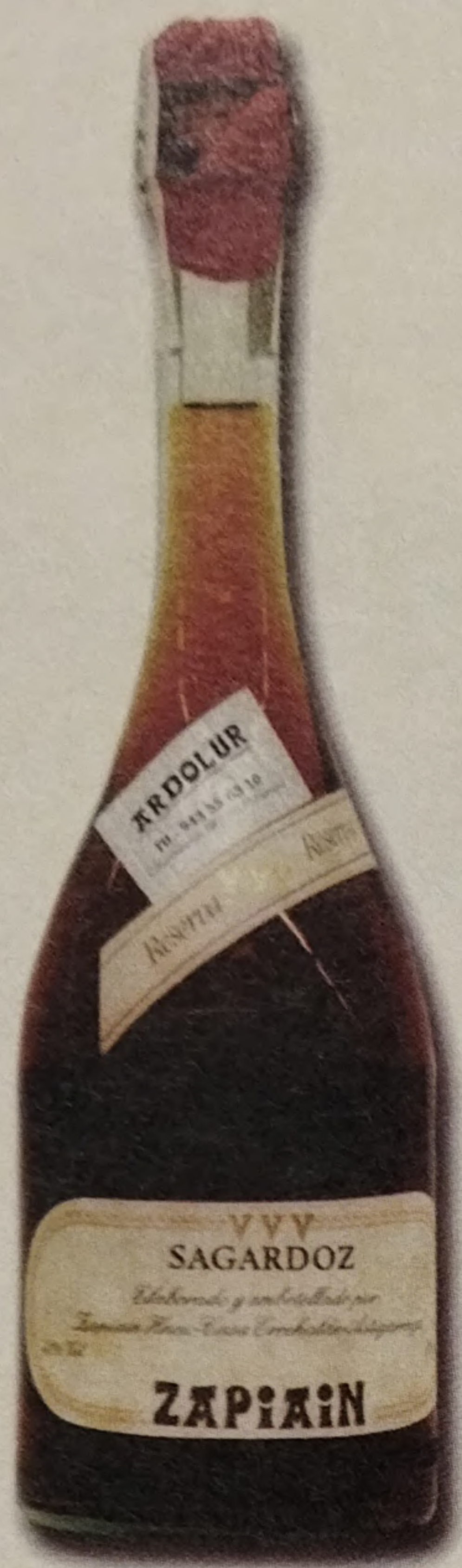


Sagardoa

PRODUKTU HONETAZ ARITU BAINO LEHEN, aipa dezagun tabernetan gaur egun saltzen den "sagarra" izeneko edaria: sagarraren muztioa edo zukua da, hartzitu gabea eta usaingoatuta. Beraz, alkoholik ez du eta ondo iruditzen zait "txikiteroek" edatea, osasun arazoagatik, ardoa edo alkoholodun edariak hartzerik ez dutenek kale-giroan lagunekin ibiltzea utzi nahi ez badute. Sagardoa, gure kostaldeko lurraldeetan, alkoholodun edarien artean aitzindaria da. Alkoholodunen eta freskagarrien artean koka dezakegu. Urte asko dira Frantziako Duperron kardinalak esan zuela: "Frantziak euskaldunei zor die sagardoa prestatzeko trebetasuna".

Edari alaia da, jostaria, gehiegizko asmorik gabea eta gaur egun oso modan dagoena. Hori bai: gazteentzat zaharrentzat baino gehiago. Arabako gure ardoek duten alkoholaren erdia du eta 14 urte baino gutxiagoko gaztetxoek ez lukete edan behar, beren gibela oraindik bere heldutasunera iritsi ez delako. Elikagai bezala, litroko 400 kaloria ditu, hau da, mokadu batez jaten diren lau pastelxoek adina. Sagardoaren historian, mendealdeko herrien artean aitzindaria da Euskal Herria.

Sagardoz



SAGARDOAREKIN EGINDAKO PATTARRA da, ardoarekin brandy-a egiten den bezalatsu. Ez gara aurrenak izan, ez eta originalak ere. Gai honetan, normandiarrak izan dira aitzindariak benetan. Bertan ezagutu ahal izan dut nola egiten duten.

Sendagile bezala, ezin diot inori gomendatu pattar honen zalea izatea. Baina bere adierazgarriak aipa ditza- ket: usain leuna, sarkorra, fruta gustu- koa eta bukaeran sagar usain gozoa. Koñak, whisky, vodka edo tekila batek adina alkohol du pattar honek.

Calvados izenaren jatorria nahiko bitxia da, guk ezagutzen dugun bezala. Esaten dutenez, "Armada Invencible" deitu zitzaioneko eta "Salvador" izena zuen itsasontzi batek, Normandiako itsasertzean hondoa jo zuen. "Salva- dor" izen hori, urteen poderioz, "Cal- vados" bilakatu zen eta orduz gero, izen horrekin ezagutzen dugu sagarra- rekin egiten den pattar hau. Gure arte- an, ez da denbora asko lantzen hasi zirela eta sagardoz izenez ari da bere bidea egiten.

SAGARDO kaxkarragatik kexatzen da bertsolaria ber- tsootan. Auspoa bildumako "Jan-edanaren bertsoak" libu- rutik hartutakoak dira. Aita Aranaren bilduman, lehen ber- tsoko zazpigarren lerroan hitz bat nekez uler daiteke (friole- ran izan daiteke) eta hutsunea utzita dago. 1,2,6 eta 8. bertso- ak dira hauek.

Orra bertso berriak euskera garbiyan, zer pasatutzen zaigun guri Donostiya'n, Ura saltzen digute sagardoteriyan, ez fio... lera ere, preziyo aundiyan, eran genezakenak merke iturriyan.

Donostiya'ko ur gezak ditut urrikari: kulparik gabetanik noiznai preso jarri. Gero andikan saldu jende tontuari, ez gera ibilliko altza ta erori, boltsak ezin beterik or dabilta larri.

Aurten esperatzen zan sagarra gogotik, gutxi dala diyote loretubagatik. Ez dirade asiko preziyo bajutik, alegiña saiatu nor bere aldetik, ardua merke bada ez diyo inportik.



Karga bat sagarrekiñ iru karga erari, baliyatzen dirala gauzak badiruri. Preziyua eragiten diyote urari, etxera karriatu diruba ugari, ez dira urrikitzen jende pobriari.

EGARRIA. Batzuetan beroa izango zen, besteetan bertsotan ordu asko jarraian aritu izana; kontua sagardoa eztarrian behera sentitzea zen.

gozatu eta hasi bertsotan

TXIRRITAK dirurik gabe
zegoela Juan Mari sagardo-
tegiko nagusia topatu zue-
nean honakoa bota zion:

Eskerrak eman bearko zaizkie
zeru-lurreko Jaunari,
pekatu aundiyan ez gaitezela
beran aurrera erori;
bero aundiya nola baidagon
arkitutzen naiz egarri,
baso bat sardo emaidazu,
Errukal zaitez, Juan Mari!

UDARREGIK Pello Errotari
botatako bertsoan nabari
daiteke sagardotegiek
“bertso eskola” gisa zuten
indarra:

Asiera eman du
Pello Errotariyak
errespuesta orain
Juan Joxe Udarregiyak.
Batek ainbat deretxo
daukagu guk biyak;
gure kolejiyuak
sagardotegiyak.

**GAZTELUK Txirritari bota-
takoa:**

Kabida ona dago
gure almazenetan,
Jaungoikoak graziya
eman digu ortan;
gizon azkarrak dira
estudioetan,
gure kolejiyuak
sagardo-tokietan.

LAZKAO TXIKIK sagardoak
bertsotan egiteko laguntzan
duela ez du zalantzarik:

Al dan ongien eman nai ditut
sagardoaren berriak,
nik bere baitan uste dedana
jakin dezala erriak.
Beste edari oberik ez du
gizonaren egarriak,
bedeinkatuak sagasti
eta sagardotegiak.

Garai batean sagardoa zan
bertsolarien edari,
lagunartean bildutakoan
edan oi zuten ugari.
Gero ixilik egon ezin da
asitzen ziran kantari,
edari onek berea baitu
alkartasun jator ori. (...)



GIROA. Bertsotarako eta kantarako aproposa.

**Sendoa argitaletxearen Auspoa sailetik Marcelino Soroa Lasa-
ren “Baratzan” liburuari heldu diogu. “Irugarren jolasa” izeneko
istorioaren pasarte bat da segidakoa. Baserritarra nagusiarekin
berriketan hasi da eta lehenak sagardotarako sagarrei buruzko
lezio ederra eman dio.**

“-Ta sagarra nola dijua?

-Nola dator esan beza. Bada, geyena loratu zan kazkarabarra bañan geruago, ta
itxura polita dakar. Ezkutuko loriekin, badaki, jantzi ona dauka, jauna.

-¿Zer protxuba jantzi onaekiñ poltzilluban dirurik ezpada!

-Ara ba, berrogei ta amarri galdetzen badiyo, berrogei ta amarrak bakoitzak bere
gisa esango diyo.

-¿Zer sagarrekiñ egiten da sagardorik onena?

-¿Sagardual! ¿sagardual! Nastuban egiten da; nola sagar-klase asko dan...

-¿Zer klase dira bada?

-¿Zer klase! ¿zer klase...! ¿Ta kontatzen errez al da? Badu zamora-sagarra, kamue-
sa, aizpuruba, parada, txalaka (au gaziya da), Andoain-sagarra, panpandoja (ona,
sagardo gozua egiteko), aritza (txar antzekua), urtebiya, gezamiña, giel txorrotxa
edo mutur luzia (oso ederra da jateko bañan du azal lodiya), udare-sagarra, errege-
sagarra, elgieta, libra-sagarra (aundiya, deitzen diote're mandaburua), azirik gabia, ta
orla beste asko.

-¿Arraiya! Uste nuben etzendubela bukatzen. Nik baño geiago dakizu.

-¿Bai! Beok beste eskola dute ta gauza aundiyauguetan sayatzen dira.

-¿Zer naizu gauza aundiyaugorik lu-kontubak baño? Ori da biarrena, eta gu bizi
gera nola ta nundik jaten degun jakiñ gabe. Lurrak ematen ez badu, ez da ezer
mundu ontan”

Sagarra ez da sagardotarako soilik. Huts-hutsean jateko fruta atsegina da. Sukaldariek berriz, zartagian, labean edota kazolan sartzen dituzte, makina bat osagai goxorekin batera. Juan Mari Arzak, Eva Argiñano eta Pelix Sarasolari errezeta bana otu zaie, sukaldea gustuko duenak proposatutako plater hauek egin ditzan eta probatzea gogoko duenak behatzak miazkatzeko.

Sagar erreak hostoreaz

Eva Argiñano

Osagaiak:

- 4 errege sagar
- 8 magurdi
- koilarakada bat azukre
- 250 gr. hostore
- irabiatutako arrautza
- laguntzeko: arrautzesnekia

LEHENENGO SAGARRAK hezurgabetu eta azukre pixka batez, magurdi bat eta azukre gehiagoz bete.

Hostorea luzatu ondoren, moztu 8 zirkulu handi eta beste horrenbeste txikiagotan. Sagarrak boro-bil handi horien erdian ipini, beraiekin inguratzen dituzularik. Gainean hostore txikiak ezarri eta irabiatutako arrautzaz itsatsi. Labera sartu eta 175 gradutan 25-30 minutuz eduki.

Arrautzesnekiaz estali eta magurdiez ponpoxtutako sagarrak plater edo azpil batean zerbitu.



Tatin tarta

Pelix Sarasola

HAU GUZTIA kaiku batean jarri eta nahastu. Ondoren hozkailuan gorde. Bezperan egitea komeni da, bestela bigunegi gelditzen baita zabaltzeko.

Kazola itxi bat prestatu 250 gr. azukrerekin. Errege sagarrak zuritu eta bihotza kendu. Sagarrak erdibitu eta kazolan dagoen azukrearen bira osoan ipini, buelta osoa osatu arte. Ondoren 30-40 gramo gurin jarri sagarren gainean.

Osagaiak:

- 10-12 ale sagar (errege sagarra)
- 400 gr. azukre
- 80 gr. gurin
- hostorea

Pastaren osagaiak:

- 150 gr. brisse pasta pomada eran
- 60 gr. azukre
- 3 arrautz gorringo
- 150 gr. hirin
- gatz pixka bat
- ur pixka bat (baso txiki baten erdia)

Hozkailuan duzun pasta zabaldu eta kazolaren gainean ipini, kanpoaldean gelditzen dena labanaz moztuz. Labean sartu eta bertan eduki 150 gradura sagarra eta pasta egosi arte.

Labetik ateratakoan hozten eduki orduerdi edo ordubetez. Ondoren patata tortila bezalaxe buelta eman eta azpil batean jarri. Epela dagoenean egitea komeni da, bestela, buelta ematean, itsatsita gelditzen da.

Pikantoiak jengibrearekin errea eta urdaiazpikoarekin glasatutako sagarra

Lau pertsonentzako osagaiak:

- 500 gramotako 4 pikantoi
- tipula ertain bat
- azenario txiki bat
- apio adar bat
- oliba-olioko lau koilarakada
- 20 gr. foie gras freskoa
- gatz
- piperbeltza

Honako osagaiak dituen belarren beratzea:

- 150 gr. perexil
- 80 gr. jengibre sustrai
- 150 gr. arto-olio
- gatz
- piperbeltza
- 4 koilarakada intxaur-olio pikantoiak erretzeko

Urdaiazpikoarekin glasatutako sagararentzat:

- 2 errezil sagar
- 15 gr. gurin
- 1 zl. oliba-olio
- urdaiazpiko xerra lodi xamar bat
- 5 gr. tipulin txikitua
- azukre koilara txiki bat
- gatz

Jengibre saltsarentzat:

- 4 pikantoi gibel
- 1/8 litro hegazti hondo edo oilasko salda kontzentratua
- 5 gr. sesamo txuri
- 5 gr. mitxoleta hazi
- 5 gr. perexil txikitua
- 3 gr. jengibre txikitua
- 6 intxaur xerratuak
- 2 koilarakada intxaur-olio
- tipulina bastoietan
- gatz

Patata erreentzat:

- 2 patata ertain
- 50 gr. gurin
- 1 dl. oliba-olioa
- gatz
- txikitutako perexila eta apoperrexila
- hosto batzuk

Juan Mari Arzak

6 ORDU LEHENAGO prestatu behar da hegaztien marinatua. Horretarako, olio perexila eta jengibrearekin nahastu behar da, ondoren ondo txikitu xehatzeko makina batean. Nahasketa txanotik pasa bahetzeko eta gatz eta piperbeltza gehitu. Bestalde, barazkiak txikitu brunoise erara eta oliba-olioarekin egin poliki-poliki.

Hegaztiak garbitu eta hankak zatitu. Ondoren hezurak kendu barazkien brunoisea eta foie gras zati bana sartzeko zulo bakoitzean. Gatz eta piperra bota kanpotik eta barrutik hegaztien beste guztiari eta prestatutako marinatuarekin igurtzi pintzel batez.

Urdaiazpikoarekin glasatutako sagararentzat: sagarrak zuritu eta xerratu. Ondoren zartagi batean ipini olioarekin, gurinarekin eta azukre pixka batekin. Salteatu xigortu arte. Orduan gatz pixka bat bota eta koipea ondo xukatu. Txikitutako urdaiazpikoarekin eta tipulinarekin nahastu gero.

Jengibre saltsarako: gibelak salteatu olio

pixka batekin. Gibelak baztertu eta gelditzen den zukuan jengibre eta salda bota. Sutan jarri eta sesamo, mitxola haziak, intxaurrak, perexila eta tipulina gehitu. Utzi saltsa koipetsu bat gelditu arte. Gatz bota.

Patata erreentzat: pataten azala garbitu eta zentimetro bateko xafletan moztu, azala mantenduz. Zartagi batean olio eta gurina jarri eta patatak frijitu hiru minutuz su bizian. Denbora hori igarotakoan, patatak azpil batean jarri eta labera sartu, bertan mantenduz 8 minututan 200 gradutara. Ondoren xukatu eta gozatu.

Amaiera eta aurkezpena: Pikantoiak labean eduki 200 gradutara 7 minututan zehar intxaur olio pixka batekin. Atera ondoren, jalkitzen utzi 5 minutuz. Izterrak eta bularkiak atera karkasa kenduz. Patata xerra bat jarri plateraren albo batean. Bere gainean jarriko dugu pikantoiak,

lehenengo bularkiak eta gainean izterrak. Jengibre saltsa gainetik bota eta berarekin marra batzuk marraztu beste alboan. Goialdean, urdaiazpikoarekin glasatutako sagar batzuk jarri. Txikitutako perexila patata erreen gainean hautsezta-tu. Apoperrexilaren hosto batzuekin apaindu.





E Z P A

PRINTZA

EUSKAL MEDIOEN HIPERTROFIA

Xabier Mendiguren Elizegik honela zioen «Zabalik» aldizkariaren inguruan «Gara»n:

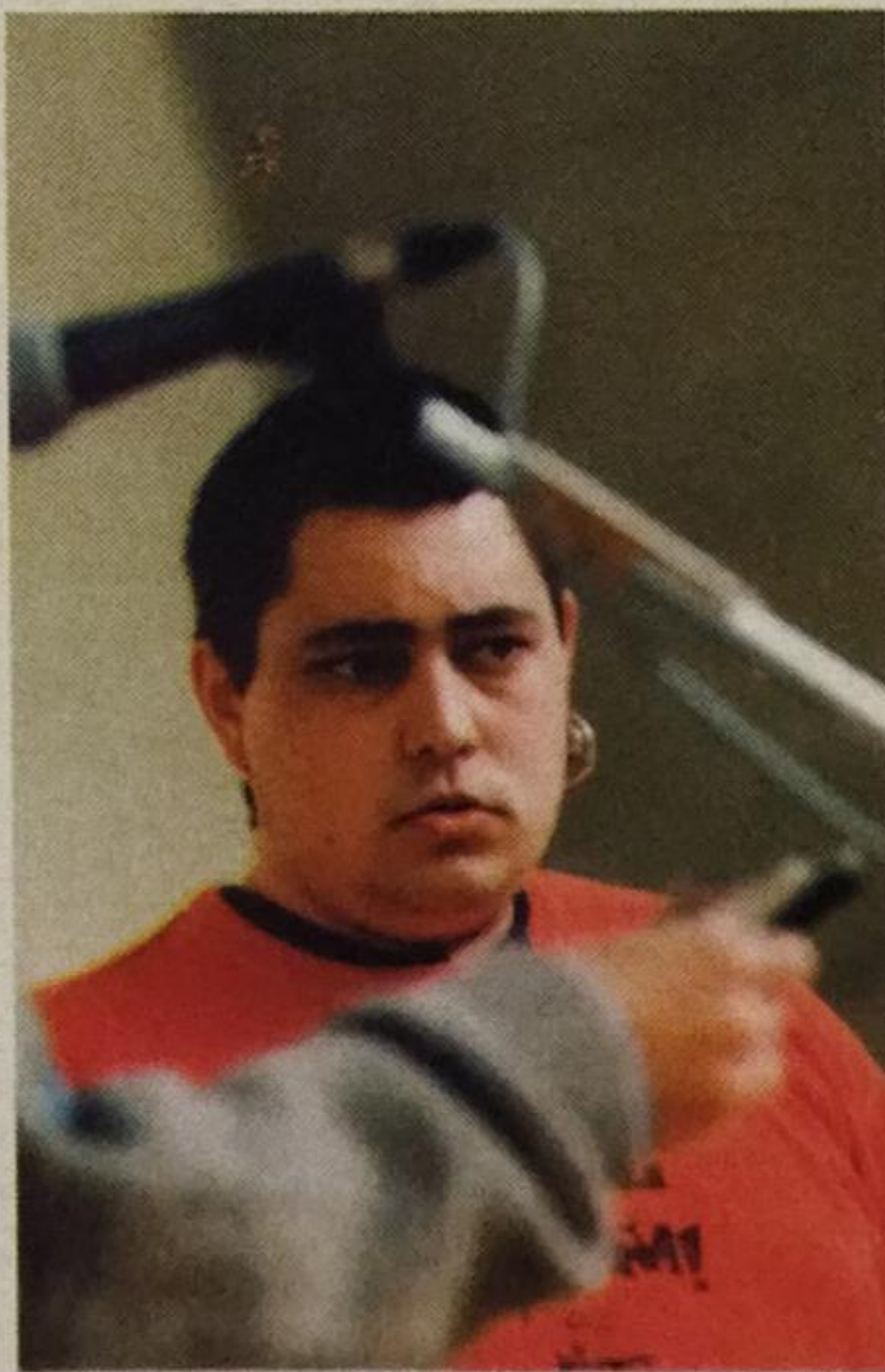
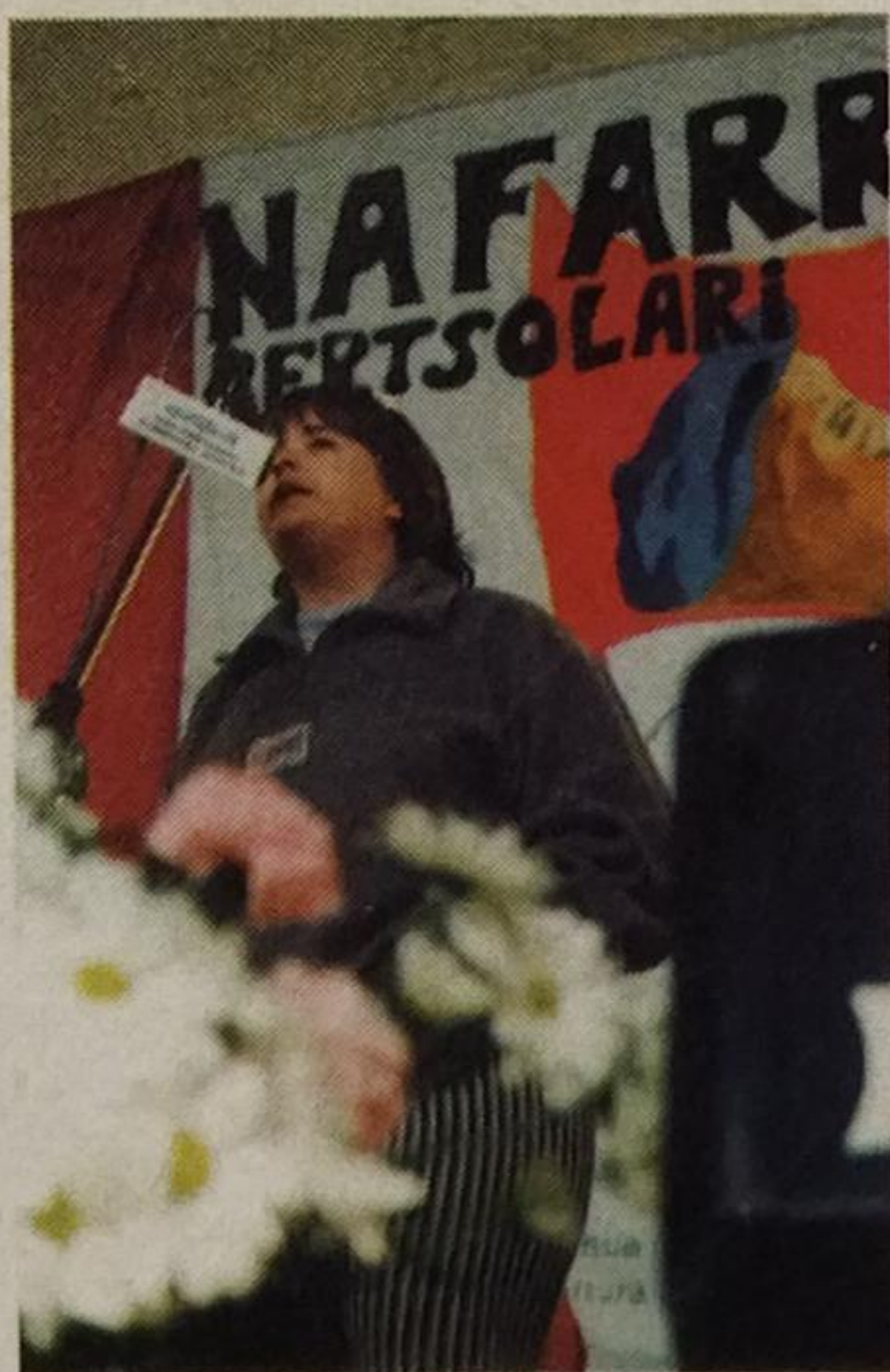
«(...) Irakurle gehienok badakizue, (...) agerkari euskaldun berri bat daukagula, «Zabalik» izeneko eta Correo taldeak egina. Talde horrek euskal nazioari eta hizkuntzari amodio berezirik erakutsi ez diela eta, errezeloz sumatu dut hainbat lagun, (...). Nire ustez, ordea, pozik egoteko arrazoi gehiago daukagu: geure txikian euskaltzaleok indar pixka bat badugula erakusten du, bizkar emanda egon direnak ere geure plazara erakartzeko lain; bestalde, euskararen normalizaziorako ere aberasgarri da kolore guztietako iritziak azaltzea (...). Euskarazko prentsa arretaz aztertzen jarritz gero, edonor ohar liteke politika eta kulturazko gaien hipertrofia antzeko bat dugula (...). Zintzo izatera aitortu beharra daukagu, hala ere, euskal prentsak interes gutxi sortzen diela euskaldun gehienei (...). Alde horretatik apustu polita izan liteke, dudarik gabe, bestelako edukiak azpimarratzea, eta esan liteke zulo hori estaltzeko asmoa duela «Zabalik»ek; izan ere, gizarteko erreportajeak, kirolak eta aisialdia dira, (...), bertan gehien zaintzen diren arloak, euskara txukunean gainera. Hala ere, zalantza bat daukat: arlo horietatik askoz zabalago eta oparoago lantzen dituzte inguruko erdal, medio guztiek, bai aberztzaleek, bai espainolistek (...).

ERAIKITZEN HASI DIRA IRUÑEAN

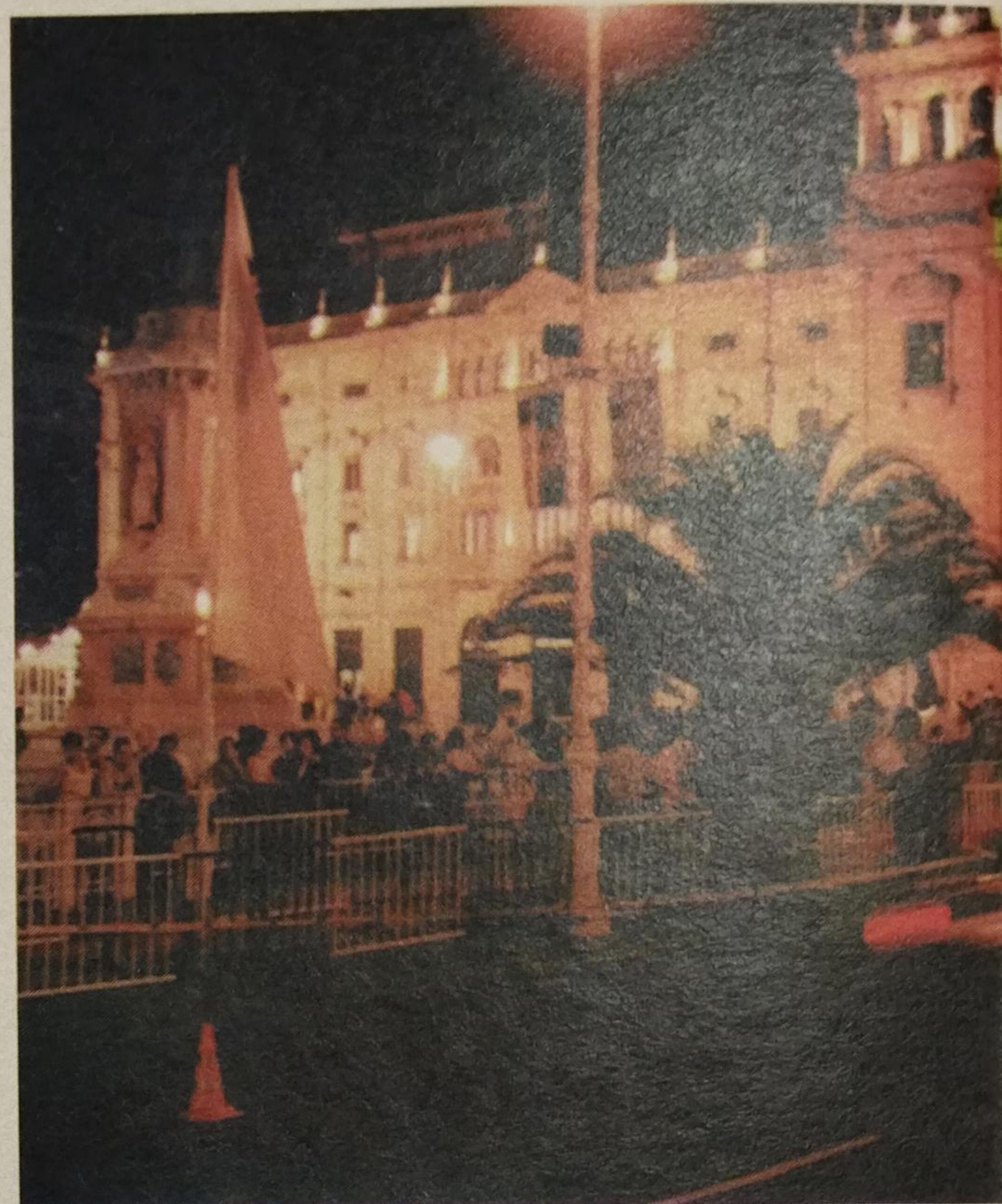
IRUÑEKO Kongresu Jauregia eta Kultur Auditoriuma eraikitzeko lanei hilaren 10ean eman zitzaien hasiera. Auditoriuma, Gotorlekuaren aurrean eraikiko dute, Udal Aurrezki Kutxaren, Gobernu Militarren eta Nafarroako Entzutegiaren egoitza zaharraren artean zegoen aparkalekuan. Lehenengo fasean, indusketa arkeologikoak egingo dituzte orubean bi hilabetetan zehar. Bitarte horretan, obren bigarren fasea adjudikatzeko lehiaketa publikoa antolatuko da. Proiektua Patxi Mangado, Alfonso Alzugarai eta Juan Miguel Otxotorena arkitekto nafarrek prestatu dute. Guztira 11.000 milioi pezeta (440 milioi libera inguru) inbertituko dira bertan. Honen arabera, Kongresu Jauregiak eta Kultur Auditoriumak L itxura izango du.

BERTSO TXAPELKETA BORTZIRIAN

BOST taldek hartzen dute parte hilaren 8an Beran hasi zen Bortzirietako bigarren Bertso Txapelketan. Hamabost bertsolari ari dira guztira, talde bakoitzeko hiru, beraz. Beste batzuren artean, Estitxu Arozena, Xabier Silveira eta Manolo Arozenak hartzen dute parte bertan. Eta Bortzirietako beste hiru bertsolari lehenengo aldiz ari dira: Jose Juan Zubieta «Etxabe», Oskar Goñi eta Saioa Mitxelena. Txapelketa zonaldeko bertso-



■ Bortzirietako Txapelketako finala 28an da.



lariei jendaurrean eta txapelketetan kantatzeko aukera emateko helburuarekin sortu zen iaz.

DEBA GARAICO MEDIO BERRIAK

AED, Jardun, Pagedar, Laixan, Axtroki, Lora-mendi eta Idolaz Debagoieneko talde euskaltzaleek Goiena izeneko kooperatiba sortu dute. Kooperatiba honek, Euskaltelek laster ipiniko duen zuntz optikoa erabiliz, eskualde mailako euskara hutsezko telebista bat sortu nahi du. Horrez gain, astekari bat eta zerbitzu telematikoe-tarako sare bat sortzeko asmoa du.

UNIBERTSITATE NAZIONALA

DAGOENENKO Euskal Herriko 300 bat lagunek sinatu dute «Euskal Unibertsitate Nazionalari Buruzko Proposamena» agiria. Idazleak, Bertsolariak, itzultzaileak, filologoak, kazetariak, irakasleak, kultur taldeak eta politikariak daude si-

HITZ BITAN

● Josu Jon Imazek zera esan zuen «Zabalik»en: « (...) Nobelak edo filmak itzul daitezke, are gehiago, kanpoko literatura itzuli beharra dago euskara arnasberrituko bada eta euskal irakurleagoak non hautatu izan dezan. Baina ez da inoren buruan sartzen Internet euskaratzeari ekin behar diogunik. Guk geuk sortu behar ditugu geure edukiak (...).

● Pello Irazu honela mintzo zen «Euskaldunon Egunkaria»n Guggenheimi buruz: « (...) Guggenheim ikuskizuna da, eta horregatik joaten da horrenbeste jende. Baina galerietara inor