

Sagarraren emana jaso



Jakoba Errekondo

jakoba@bizibaratzea.eus

Nork ez du sagarrondo bat etxe inguruan? Euskal Herri hezean bizi zaretenok, behintzat, harantzaxeago edo honantzaxeago, urrutira gabe izango duzue, sagardi bat ez bada, fruitu arbola etxekotu horren aleren bat. Etxekotua, ez alferrik deitzen zaio *Malus x domestica*. Eta nonbait etxekotua izan bada, hori geure etxea da, geure kulturaren lurra.

Sagarrondo bat inguruan duenak badaki zenbateraino emankorra den arbola hori. Bera sasoiari bada, urteko eguraldia sasoiari izan bada, lurra sasoiari izan bada, sagar ale ezadetsuak eta sasoiakoak latz emango ditu; dena dela, aleak eman edo ez erabakitzeko arbolak duen arrazoi nagusia, sasoiarekin zerikusirik ez duena, gogoia izatea da, lan hori hartzeko galez egotea. Gogo hori ez duenari "arbola alferra" deitzen zaio, baita arra ere. Zergatik ote? Eman emeak ematen baitu. Eta ematen ez duenari egurra ematen zaio, esklaboei bezala: lepoa moztu eta beste buru bat jartzeko eztitu edo txertatu, kimatu, inausi eta ehunka zauri egin... Emango du bai! Beno, torturen hori beste upeleko sagardoa da eta hurrengo baterako utziko dugu.

Hobe dugu sagardoari heltzea. Sagarra, badenean lepo izan ohi da, ugari. Eta sagastian sagarretan igeri egin daiteke. Fruituak heltzen hasten direnean, zaila



Euskal Herri hezean bizi zaretenok urrutira gabe izango duzue, sagardi bat ez bada, fruitu arbola etxekotu horren aleren bat.

ISABEL-CC BY SA

da arbolaren emanari eustea eta segitzea. Batzuk fresko, bere horretan jango dituzu, baina beste zerbait egin beharko duzula laster duzu buruan. Alferrik galdu gabe, nola eutsi sagarrei?

Hasteko, sagarrak bere horretan gorde, toki ilun, fresko eta egurastu batean. Sagarrak xerratu eta lehortuta ere jaso daitezke; baita zatitu eta potoretan edo

izozkailuan ere. Sagarra likido eginda, adibidez. Sagarrak jo, dolarean mendetu eta sortutako muztioa bera jaso daiteke urte osorako bere gozo horretan pasteurizatuta, irakinda sagardo gisara eta areago irakinda ozpina. Marmelada, dultzea, konfitura, erreximenta, jelea... Gozagarria, egosialdia eta birrintzea zenbaterakoak diren. Urte osoa sagar urte. ■



Azaroaren
15etik
aurrera

Iparaldeko errealitatea
bertatik bertara

Entzun ANTAXETA 105.8 FM

Euskal Herrikoa
eta
euskara