

# Naturarekin harremanean

Goiko-Lastolan (Hernani) baserri estiloko bizimodua mantentzea dute helburu, eta sagardotegia izaki, kanpotik datorrenarentzat ere irekita dago txotx garaian; aukera ematen dio naturarekin harremanetan jartzeko. Ez da etxean abere batzuk izatearen modukoa, baina ordu batzuez naturari lotzeko beta ematen dio bezeroari.

| ITSASO ZUBIRIA ETXEBERRIA |

EZ DA SAGARDOTEGI HANDI HORIETAKOA, ez eta betiko sagardotegi tradizionaletako bat ere. 1999an ekin zioten Goiko-Lastolan publikoari begirako lanari. Lehendik bazuten tolare zahar bat, eta bertan egiten zuten etxerako sagardoa. Inguruan sagastiak zituzten baserritar auzokideei ere beren tolarea eskaintzen zieten, etxerako euren zukua egin zezaten. Gaur egun, garai bateko itxura eta bizi estiloa mantentzen ahalegintzen dira. Bere txikian inguru zabala du sagardotegiak, eta berezitasun edo gehigarri du hori. Animaliaz, landarez, zuhaitziz josia, sarriegi ikusten ez denaz gozatzeko aukera dago. Haur zein

helduok, inguru lasaian, naturarekin galduta daukagun harremana berreskuratu dezakegu.

Sagardotegia ireki aurretik, beste proiekturik ere izan zuten. Garai batean oilategia zena eta ordurako hutsik zeukatena zalditegi bilakatu zuten. 1992. urtea zen eta kanpotik etorri zitezkeen taldeentzat, zaldi gainean ibilaldiak egiteko eskaintzari heldu zion Lazaro Etxabe Goiko-Lastolako sagardozaletak. “Ez zen izan egin dugun apusturik onena”, dio erdi barrez. Pare bat urtez iraun zuen eskaintza hark. Halere, oilategi zaharraren egitura konpondu eta txukuntzeko balio izan zien, eta urte batzuen buruan, inbertsioari etekina ateratzeko hurrengo saltoa eman zuten. Bezeroentzat ireki eta lehenengo bi urteetan, tolare zaharrarekin egin zuten sagardoa, eskuz. Ondoren, tresneria eta plangintza berria ezarri zituzten. Zalditegia izandakoa jangela bihurtu zuten: gaur egun mantentzen da eta sagardotegietan normalean ikusten ez den forma hartzen du, forma zirkularra. 25.000 litro inguru sagar zukuz beteriko upelek borobilean jarritako mahaien babesean geratzen dira, erdialdean. Txotx denboraldirako erabiltzen dute sagardo gehiena, eta botilaratutakoa partikularrei eta elkarteei baino ez diete saltzen, ez dute botila merkaturatzen.

## Eskaintza familiarra

Familiarekin eta hurrekin joateko Goiko-Lastolaren (943 553272) antzeko eskaintza egiten duten beste sagardotegiak hauek dira:

- Laka-Erdi sagardotegia (Berritxu, Bizkaia). 608 673 208
- Astiazaran sagardotegia (Zubieta, Gipuzkoa). 943 36 12 29
- Elutxeta sagardotegia (Urnieta, Gipuzkoa). 943 55 69 81
- Kalonge sagardotegia (Igeldo, Gipuzkoa). 943 21 32 51
- Petritegi sagardotegia (Astigarraga, Gipuzkoa). 943 45 71 88
- Oiharte sagardotegia (Zerain, Gipuzkoa). 943 50 10 13
- Ola sagardotegia (Irun, Gipuzkoa). 943 62 31 30

## Animaliekiko zaletasuna

Beti eduki du animaliekin harremana Lazaro Etxabek. Goiko-Lastolan jaioa, txikitatik du animalia eta naturarekiko lotura eta harremana errotua. Gaur egun behi bat, oiloak, ahuntza eta txakurra ditu. Astoa ere izan zuen bi urtez, baina sagarrondoetan kalte batzuk eragiten zituela-eta, anaiari eman behar izan zion, beste leku batera eramateko. Artalderik ez badute ere, ondoko baserritarrarena etxe ondoko hesolaz bes-



Hurrekin joateko leku aproposa da Goiko-Lastola. Animaliaz, landarez, zuhaitziz josia, sarriegi ikusten ez denaz gozatzeko aukera ematen du.

talde geratzen zaie. Lazarok ondo asko eza gutzen du abere horiek ematen duten lana, eta ez du beste munduko ezer ateratzeko egiten, afizioz baizik. Hori bai, Goiko-Lastolan ez da faltako etxeako arrautzarik eta oilaskorik, eta urtean behin behiak egindako txekorraren haragia ere badaukate. “Ederra da etxean hazitako produktuak jan ahal izatea; badakigu zer ematen diogun eta zer jaten ari garen, eta hori gaur egun ez da hain erraza”, dio.

Errekaz bestalde geratzen dira Hernanitik Ereñozura bidean dauden fabrikak, baina suertez, gertu izanda ere ez dituzte ikusten. Horren ordez etxe atariko belar meta eta baratzea dauzkate paisai. Ortuarekin laguntzera jubilatuta dagoen herriko lagun bat etortzen zaie, eta “hark mantentzen du txukun”, dio Lazarok. Ziklo baten modura definitu du behiaren, zelaiaren eta baratzearen arteko lotura. Behiari egunero inguruetakoko belarrak moztu eta ematen dizkio jaten, horrela batetik animalia otordua eman eta beste aldetik inguruak garbitzen laguntzen dio. Horrez gain, aberearen gorotza erabiltzen du baratzean abonatu moduan, lurra indartzeko. Eta baratzetik ateratako produktuetatik sobratutako hondakinekin egindako konpostetik ere ateratzen du bere parteak lurra, gorotzaren tankerara.

Etxekoek aldatu eta ereiten dituzte gauzak, baina ondoren lagunak mantentzen du baratzea. Sagardotegiari begira ere aldatzen dute zertxobait. Bakailao tortillari botatzeko porrua erabiltzen dutenez, urtekoa ondo

atera bada etxeako porruak baliatzen dituzte. Ez hori bakarrik, sagardotegi inguruan daukaten hurrizak emandako hurrak ere jartzen dituzte postrean.

Sagardotegia ireki berria zen lehen urteetan kanpotik ekarritako sagarrarekin aritu ziren lanean, baina gaur etxeako edo inguruko sagarrarekin egindako zukua erabiltzen dutela azpimarratu du Lazarok. Eta azaldu du baita ere, euren sagardotegira aurretik abisatuz gero janaria eramaterik badela, eta bertakoa probatzera joaten direnek ere ez dutela zertan sagardotegiko menua bezala ezagutzen den guztia jan behar. Beti hala egin izan dutela dio, baina garaia ikusita askotan jendeari gogoraraztea ondo etortzen dela, menuan dagoenetik nahi dutena jan dezaketela. ■



## GOIKO LASTOLA sagardotegia



EREÑOTZU AUZOA, 89  
TEL. 943 55 32 72  
HERNANI