

Ala bazan edo ez bazan... Urumean behera jaisten zan

Txotx denboraldia abiatu berri dela aitzakia hartuta, Astigarragako Petritegi eta Lizeaga sagardotegiek martxan jarri duten ekimena ekarri dugu orriotara: hainbat mende egin dute atzera, sagardoak historian izan duen lekua ezagutarazteko.

| ITSASO ZUBIRIA ETXEBERRIA |

PETRITEGIK ETA LIZEAGAK XV eta XVI. mendeetara egin dute bidaiak, baserri-dolare bien jatorriaren bila, hasiera batean familia-ko arbasoen bizimodua ezagutu asmoz, eta Urumea ibaiak izandako garrantziarekin egin dute topo. Ur korranteak lotzen ditu Astigarraga eta Donostia, eta bi herrien arteko harreman sareen aztarnak aurkitu dituzte artxiboetan (gehienbat salerosketei buruzko idatzietan). Donostiako aberatsek bazuten interesik sagarrondoaren lurretan, sagardoak bai baitzeukan merkatuan bezerorik. Zenbait jauntxok Astigarragako baserri-dolareak erosi zituen, bertan urtean zehar lan egingo zuten maizterrak sartu eta emaitzak poltsikoratzeko. Eta bigarren zati horretan rol esanguratsua zuen Urumeak, ibaian barrena garraiatzen baitzuten sagardoa barrikatan; eta noski, sagardoa bezala beste hainbat gai.

Zer da Donostia, Urumea gabe?

Teoria batek zalantzan jartzen du Donostia den moduko merkataritza hiria izatera iritsiko ote zen Urumea bezalako salerosketa eta garraio ibairik izan ez balu. Diote, mugimendu horiek izugarritzako bultzada eman ziotela hiriaren garapenari, eta beraz, hori gabe agian gauzak beste modu batera bideratuko zirela. Zaila da ziurtasunez jakitea hiriaren bidea bestelakoa izango zenentz,

Astigarraga eta Ergobiaren artean lau portu egongo ziren susmoa dago: Arbizu Portu, Ergobia, Murgia eta Gartziategi. Azken hori izango da berreraikiko dutena

baina Urumearekin zer izan den ezagutzeko behintzat iraganeko aztarnak badaude; eta ibaian ibiltzen zen mugimenduarekin merkatu handia ireki zitzaion Donostiari eta donostiarrei.

Sagardoa Ternuaraino

XVI. mendean Ternuarainoko bidaiak egin zituzten euskal arrantzaleek eskorbutoren kontrako edari gisa erabiltzen zuten sagardoa. Astigarraga inguruetan baserri-dolareak erosi zituzten Donostiako jauntxoek bazuten itsas-bidaiak horien berri, eta negozioa ere usainduko zuten. Hilabeteak pasatzen zituzten arrantzaleek lurrik zapaldu gabe, eta sagardoa zen ontzietan bizirauteko eramaten zuten elementuetako bat. Egarrria asetzeaz gain, infekzioak eta gaixotasunak ekiditeko aproposa zen edaria.

Pasaiatik abiatzen ziren itsasontziak Ternuarantz. Hala, lehen Donostiaraino Urumea ibaian behera garraiatutako sagardoa Pasaiako portura bideratzen zuten. Litro ugari sartzen zuten itsasontzietan, eta behar horiei denei erantzuteak sagardoaren produktio eta merkaturatze handia eskatzen zuen. Produktuak uretan barrena garraiatzen bazituzten, logikak agintzen du egongo zirela karga eta deskargarako portu txikiak ibaian zehar.

Artxiboetan aurkitutako informazioaren arabera, bai Lizeaga eta bai Petritegi sagardotegiei buruzko lehen datuak XVI. mendeak dira. Ordurako, idatzietan Donostiako jauntxoak ageri dira Petritegiren eta Gartziategi baserri-dolarearen (gaur egungo Lizeaga sagardotegia dagoen baserriaren) jabe. Bi nagusiren eskuetan zeuden: batetik Petritegiko nagusia, Pedro Martinez de Igeldo, eta bestetik Lizeagakoa, Juan Sanchez de Arantz.



Antzina, ala izeneko ontzietan garraiatzen zuten sagardoa, Astigarragatik Donostiara, Urumean behera. Ala berreraiki dute (goiko ezkerreko irudian) eta Pasaiarako bidea egin dute, sagardo barririk barruan (beheko argazkietan). 2016an, duela mende batzuetako ohitura errepikatuko dute (irakurri hurrengo orriko koadroa).

Albaola Fundazioaren kolaborazioa

Albaola Itsas Ondarearen Fundazioa da, eta euskal uren, itsasoaren eta itsasgintzaren historia aztertzea du helburu. Sagardoaren bueltan hasi zen proiektu honek, baina, Urumea ibaia-

ren merkatar mugimenduarekin eta itsas munduarekin badu lotura, zeharkakoa edo zuzena. Hala, egitasmoan urei dagozkien atalak Albaola Fundazioa bera ari da bideratzen. Urumea bazterretan egon ziren portuen inguruko



LIZEAGA Sagardoak SL

Gartziategi Baserria
Martutene pasalekua 139
20014 Donostia
© 943 468 290

www.lizeagasagardoak.com

Alaren jaitsiera Urumean barrena

Sagardoa barrikatan, orain mende batzuk arbasoek egiten zuten moduan, alan jaisteko asmoa dute Urumean behera, Astigarragatik Donostiara. Baina 2016an izango da hori, Donostia kulturaren hiriburu izendatuko dutela aprobetxatuz. Asteburu osoko plangintza dute buruan antolatzaileek, eta lanak hasiak dira dagoeneko. Egitarauan hizki handiz, *Alaren jaitsiera Urumean barrena*. Horretarako, ontzia bera, garai batean izango zenaren modukoa, berreraikita dago; portua falta, ordea. Mende batzuk lehenago gaur egungo Lizeaga sagardotegiaren parean-edo zegoen Gartziategi portua berregiteko asmoa dute, Albaola Itsas Ondarearen Fundazioak lagunduta. Bertan beteko dute ala, sagardoz betetako barrikaz, Donostiara abiatu aurretik.

Baina ekitaldia probestuz, Astigarragako hainbat eragileri asteburuan parte hartzeko ateak zabaldu dizkiete; bi sagardotegiren historia txikia oinarri, herri oso baten ibilbidea dela azpimarratu baitute antolatzaileek. Talde eta herritar guztientzat egin nahi dute txokoa, bakoitzak bere alea jarri eta guztien artean egitarau osatuagoa lantzeko.

informazioa biltzen dihardute, esaterako, eta bat berreraikitze asmotan dira. Astigarragaren eta Ergobiaren artean lau portu egongo ziren susmoa dago: Arbizu Portu (Aiozategi bezala ere agertzen da idatziren batean), Ergobia, Murgia eta Gartziategi. Azken hau, izenak iradokitzen duenez, gaurko Lizeaga sagardotegiaren (Gartziategi baserriaren) paretsuan

egongo zen, eta horixe izango da berreraikiko duten portua. Bertan ala (egurrezko ontzia) sagardoz bete eta Donostiaraino jaisteko asmoa dute, garai batean egingo zuten bezala.

Astigarragan ere geratzen zen sagardorik

Sagardo guztia, dena den, ez zuten Donostiako aberatsek eramaten. Urteko uztaren zati bat –badirudi zati horren kopurua jauntxoak berak erabakitzen zuela– baserri-dolarean geratzen zen, ez ordea gaur egun txotx denboraldian kupela irekitzen den gisan irekitzeko. Era antolatuan zabaltzen ziren sagardotegiak, bata bestearen atzetik. Herrian hainbeste baserri-dolare bazeuden, zozketaz erabakitzen zen bakoitza irekitzeko txanda; eta dolare bakoitzeko sagardoa bukatu ahala zabaltzen zen hurrengoa. Guztietako sagardoa edango zela ziurtatzen zuten horrela. Herritarrentzako irekita egoten ziren, baina jendea ez zen, gerora ohitura bilakatu den moduan, bertara jatera joaten. Pitxarretan saltzen zen zukua.

Sagardotegi batetik besterako desberdintasuna nagusien edo jauntxoaren esku zegoen, haiek erabakitzen baitzuten dolarean maizterrentzat zenbat sagardo utzi nahi zuten. Sagardotegi bakoitzean sagar-zuku kopuru ezberdina egoten zen, baina ez uztaren edo produkzioaren arabera, nagusien eskuzabaltasunaren arabera baizik.

1765ean lege aldaketa

Zozketaz sagardotegiak banatu eta merkaturerregulatzen zuen legea 1765ean aldatu zuten. Hortik aurrera, herritarrek edo erosleek ez zeukaten ordena jakin bat errespetatu beharrik, eta sagardotegiek eskaintza zabaltzen hasi ziren, *kazuelatxoak* kasu. Segur aski, inflexio puntua izan zen momentu hori baserri-dolareen eta sagardoaren bidean, eta gune hauetara aisialdian gerturatzen hasiko zen jendea. ■



SAGARLORE

made in ASTIGARRAGA by PETRITTEGI

Jaio da zizarra
Ha nacido el mosto flor

100% manzana sidrera
sagardo sagarra