



Euskal 'piraten' edaria

Bi mundu elkartu ditu Sagardoaren Lurraldeak uda honetan: itsasoa eta sagardoa. Mendeetako harreman estua dago bien artean, eta haiez gozatzeko aukera emango dute. **Testua: Iñaki Lasa**



Loreak? Mendian. Txapela? Buruan. Deabruak? Teila-tuetan. Eta sagardoa? Sagardotegian! Eta zergatik ez itsasoa? Bai, itsasoa; sagardoak eta itsasoak lotura estua izan baitute betidanik. Pirata guztiek ez baitute rona edaten, ez euskal piratek. Beno, piratek baino gehiago, arrantzaleek. Erdi Aroan euskal marinelek kostatik gertu egiten zuten arrantza, noizbehinka hurbiltzen ziren baleak ziren harripakin preziatuena. Denborarekin, kostatik gero eta gehiago urruntzen hasi ziren arrantzaleak, eta Ternua aurkitzearekin bat, baleak han arrantzatzeari ekin zioten. Bidaia luzeak ziren, gogorak, nahigabez beteak. Hilabete asko egoten ziren etxetik urrun, eta



SAGARDO ETXEA

marinel asko hiltzen ziren eskorbutoak jota. Ura txartu egiten zen, eta ez zen edari egokiena. Horregatik, arrantzaleek sagardoa eramaten zuten Ternuara. Pentsa, hainbat hilabetetako sufrimendua pasatuta, balearen gantzarekin garraile itzultzen zirenean, sagardoarekin ordaintzen zitzairen askotan.

Lotura historiko hori hartuta, uda honetan Sagardoaren Lurraldeak berriro elkartu ditu kresal usaina eta sagardoaren txinparta. Ez dituzte bisitariak Ternuara eramango, eta ez da itsasontzian sagardorik edango, baina Sagardoa eta Itsasoa ekitaldi turistikoaren bidez, bi esparruei buruz gehiago ikasiko dute bisitariak.

Goiz edo arratsalde osoko ekitaldia osatu du Sagardoaren Lurraldeak. Batetik, Sagardoetxea

museoa bisitatu eta Alorrenea sagardotegian bazkalduko dute ekitaldian parte hartzen dutenek. Museoa eta sagardotegia Astigarran daude, Gipuzkoan, sagardoaren hiriburuan. Bestetik, kostaraino joan eta bi aukera eskainiko dituzte: Donostiako badia edo Pasaikoa. Bisita bi zentzutan egin daiteke; alegia: museotik hasi, sagardotegira joan eta itsasoan amaitu, edo alderantziz, kostatik sagardotegira.

Aquariuma eta Ondartxo

Donostiako proposamena aukeratzin dutenek Aquariumean dute hitzordua. Gidariaren azalpenei esker, bisitariak itsasoaren eta sagardoaren artean dagoen lotura ulertuko dute. Ontziak eta garai bateko lanabesak ikusten ekingo diote bisitari. Han, mendeetatik datorren ohituei buruz ikasiko dute, besteak beste sagardotegiko menuak bere arrazola duela. Gidariaren azalpenak jaso ondoren, bisitarekin beren kabuz jarraituko dute bisitariak. Dena den, ezin dute arratsalde guztia han eman, eta Aquariumetik atera eta Kontxako badia ezagutuko dute. Itsasontzi batean igo eta gidariaren azalpenei entzunda, Donostiako ikuspegi ederraz gozatuko dute.

Donostiako badia ez, Pasaikoa ezagutuko dute bigarren aukeraren alde egiten dutenek. Gipuzkoako portu handiena da Pasaikoa, eta ontzi tradizional baten gainean ezagutuko dute ingurua. Gero, Ondartxo Itsas Kulturaren Zentroa bisitatu dute. Ontziolan euskal ontzi tradizionalak ikusteko eta hain berri jakiteko aukera izango dute, garai batean arrantzaleek sagardo upelez beterik erabiltzen zituzten berdinak.

Itsasoa alde batera utzita, sagardoari eta sagarrari buruz ikasteko ordua iritsiko da. Sagardoetxean sagardoa egiteko prozesua hasieratik bukaerara azalduko dute: kirikoketa egitetik botilan edo upelera arteko bidea. Hala, interes handiko informazioa jasotzeaz gain, kizkia erabiltzeko edo sagarrak zanpatzeko aukera ere izango dute. Sagardoaren kulturaz ikasi ondoren, praktikan jartzeko aukera ere egongo da. Sagardotegira joan aurretik, hainbat edari



Itsasoaren eta sagardoaren arteko lotura.

Aquariuma lehenik, Donostiako badian barrena itsasontzi txangoa gero, eta, ondoren, Sagardoaren Museora eta sagardotegira. Egun biribila, itsasoaren eta sagardoaren bueltan. ARGAZKIAG: JUAN CARLOS RUIZ / ARGAZKI PRESS

proba daiteke museoan: patxaka, sagardoarekin egiten den anisa; manzina, Azkainen egiten den likore bat; eta, nola ez, sagardoa. Hurrek mosto natural goxo-goxo bat izango dute edateko. Dastaketa gero etorriko denerako prestaketa

bestetik ez da. Sagardotxetik atera, eta Alorrenea sagardotegira joango dira. Han, umorea lagun, gidariak bitxikeria batzuk kontatuko ditu. Ondoren, bisitarietzako plater nagusia iritsiko da: sagardotegiko menua.