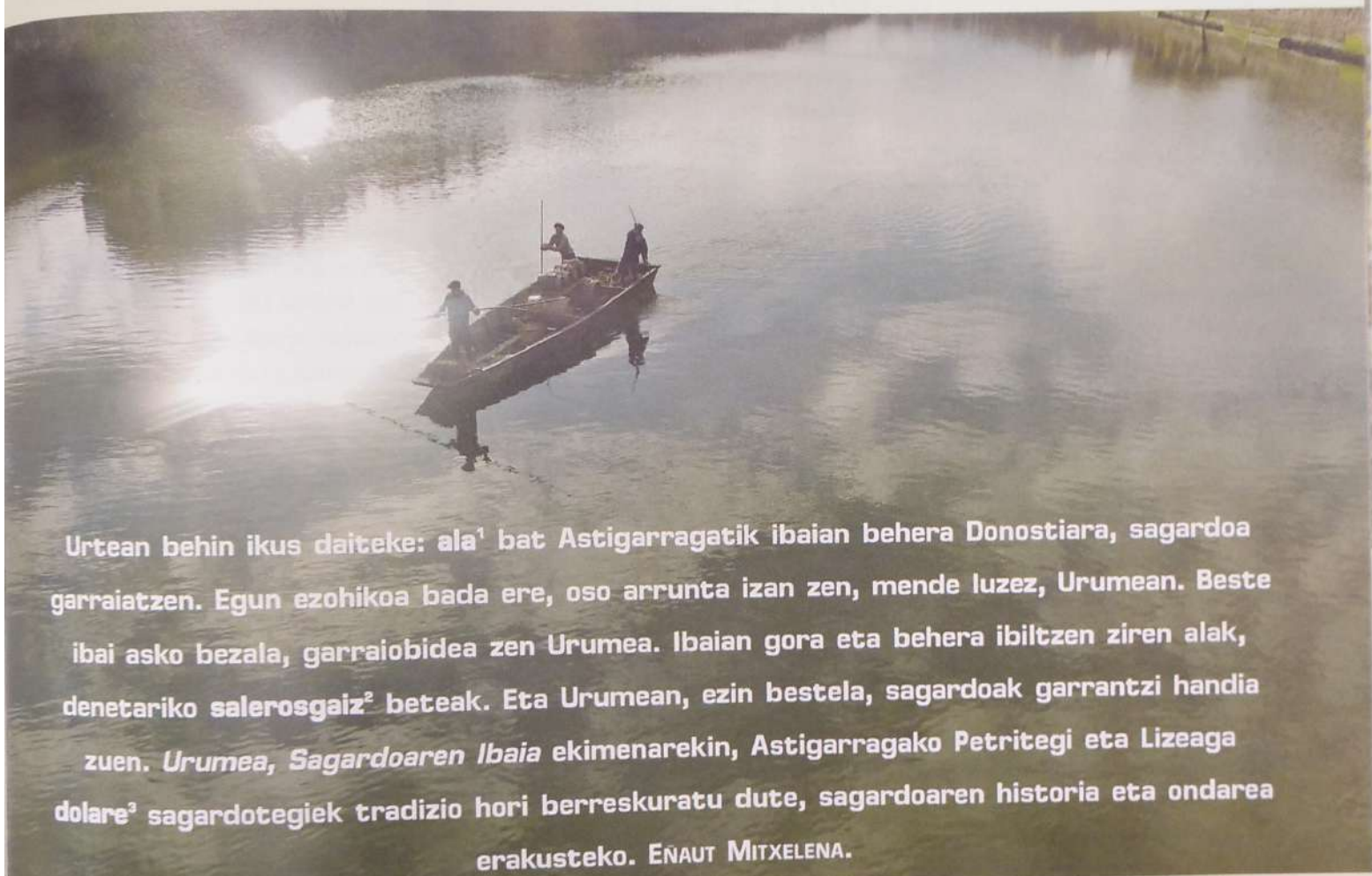


Sagardoa ibaian barrena



Urtean behin ikus daiteke: ala¹ bat Astigarragatik ibaian behera Donostiara, sagardoa garraiatzen. Egun ezohikoa bada ere, oso arrunta izan zen, mende luzez, Urumean. Beste ibai asko bezala, garraiobidea zen Urumea. Ibaian gora eta behera ibiltzen ziren alak, denetariko salerosgaiz² beteak. Eta Urumean, ezin bestela, sagardoak garrantzi handia zuen. Urumea, Sagardoaren Ibaia ekimenarekin, Astigarragako Petritegi eta Lizeaga dolare³ sagardotegiek tradizio hori berreskuratu dute, sagardoaren historia eta ondarea erakusteko. ENAUT MITXELENA.

Ibaiak bizi jario izan dira mende askoan, eta berebiziko garrantzia izan dute giza komunitateen garapenean. Gipuzkoan ere, **halatsu**⁴ izan zen. Are, Erdi Arotik aurrera, aberastasun iturri ere izan ziren. "Erdi Arotik aurrera, ibaiak izan ziren egungo autobideak" dio Lourdes Odriozola historialariak. Besteak beste ontzigintzan aditua, sakon ikertu du gaia, baita sagardoari loturikoak ere, Astigarragako Sagardo Etxea museoko kolaboratzailea den heinean.

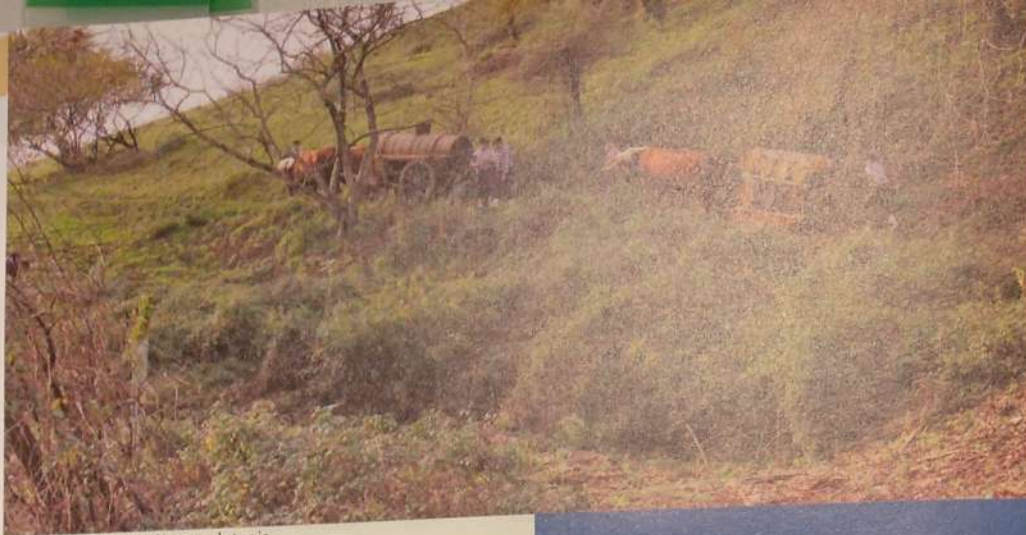
XVI. mendetik aurrera, lurraldeko garraiobide nagusia izan ziren ibaiak. Gora-koan nahiz beherakoan, beti izaten zen zer

garraiatu, zer salerosi. Alfer bidaiarik ez zen orduan. Eta egungo autobideak doakoak ez diren moduan, ibaietan ere antzekoa gertatzen zen: "Ibaiek ere bazituzten bidesari eta ordainlekuak" dio Odriozolak. Merkataritza bideak izanik, etekin iturri ziren, jakina.

Urumea ez zen salbuespena izan. Ibaian behera eramaten ziren egurra, **burdinoletako**⁵ burdina, sagardoa, elikagaiak... eta ibaian gora, berriz, burdinole-
tako eta **ontzioletako**⁶ hornigaiak⁷, elikagaiak... Baita **azienda**⁸ ere. Merkataritza jardun bizi horren eraginez, eta horri

erantzuteko, portu txikiz josia zegoen; hamasei bat portu izan omen ziren Urumearen **arroan**⁹.

1. **Ala:** txalupa lau eta zabal, gabarraren antzeko.
2. **Salerosgai:** merkantzia, saltzeko objektu.
3. **Dolare:** lagar (es), pressoir (fr).
4. **Halatsu:** antzeko moduan, gutxi gorabehera berdin.
5. **Burdinola:** ferrería (es), forge (fr).
6. **Ontziola:** astillero (es), chantier naval (fr).
7. **Hornigai:** provisión (es), provision (fr).
8. **Azienda:** ganadu.
9. **Arro:** cuenca (es), bassin (fr).



PETRITEGI sagardotegia

Arrantza eta sagardoa

Jakina, sagardoak izugarritzko garrantzia izan zuen Urumean aro hartan. "XVI. mende-an, bai Urumea bailarako paisaia bai Gipuzkoa osokoa asko aldatu zen. Dolarre baserriak agertu ziren, sagardoa ekoizteko". Sagardoa kopuru handitan ekoizteko sortu zituzten dolarre handia eraikineko erdigune zuten baserriak. Haien sorrera ontzigintzaren eta nabigazioaren garapenari loturik dago. Aurkikuntzen garaia izanik, "hainbat itsasbide berri ezagutu ziren; horien artean, Ternuara bale ehizara joatea ahalbidetzen zuena". Ontzigintza industria garrantzitsua bilakatu zen Gipuzkoan. "Badakigu bai Hernanin bai Ergobian bai Donostiako Santa Katalinaren inguruan hainbat ontziola zeudela" azaldu du Odriozolak.

Garapen horren eraginez, sagardo kopuru handiagoak ekoizten hasi ziren, itsasontziak sagardoz hornitzeko. Petritegi sagardotegiko Ainara Otañok dioen moduan, "herri guztietako etxeetan edaten zen sagardoa, eta nonahi zeuden sagardotegiak. XIV. mendekoak dira aurreneko salmenta publikoen gaineko aipamenak. Baina, batez ere, arrantza ontziak hornitzeko behar zen sagardoa". Esaterako, bakailaoa eta baleak harriatzera joaten ziren Gipuzkoako eta Lapurdiko ontzietarako. Zenbait iturriren arabera, marinel bakoitzari 3 litro inguru zegokion, egunero, halako bidaietan. Izan ere, sagardoak abantaila ugari zituen: ondo kontserbatzen zen bidaia luzeetan, eta, C bitamina zuenez, eskorbutoa saihesteko balio zien. Arrantzaleek ez ezik, itsasoan ziharduten beste askok ere sagardoa edaten zuten.

Ibaietako jardun bizi horrek XIX. mendera arte iraun zuen. Errepide berrien sorrerak eta, batez ere, trenaren etorrerak guztiz

Marea, motor

Ala ibairatu zutenetik, urtero joan ohi da Lizeaga ibaian behera, **haga**¹ eskuan, sagardo berria Donostiako Santa Katalina zubia-
ren ondoan deskargatzera. Korronteak eramaten du ala, betiere marearen arabera: "Marea da motorra, bai ibaian gora bai ibaian behera. Hagarekin laguntzea baduzu, zabalgunetan korronte txikia baldin badago, edo sakonera gutxi... Baina, gainerakoan, korronteak eraman behar du". Otañok dioenez, "erraza dirudien arren, zailtasun handia dauka ala gidatzeak: korrontearen eta mare-en mende gaude". Hala, ibaian behera jaisten diren egunean, mareei arretaz erreparatzen diete. Iazko Sagardo Apuruan, esaterako, marea ez zuten lagun izan, eta, ondorioz, bezperan Loiola auzoan utzi zuten ala, hurrengo goizean bidea motzagoa izan zedin. Astigarragatik Donostiako Santa Katalinaino ailegatzeko "bi ordu eta erdi behar dira" zehaztu du Lizeagak. **Tentuz**⁵ ibiltzen direla aitortu digute, inoiz izan dutelako ezuste txikiren bat. Dena den, badute urte-tik urtera pilatutako eskarmentua. Lizeagak ondo gogoan du lehenbiziko urtea: "Poza sentitu nuen, garai batean egiten zuten mo-
duan gindoazelako". Gainera, ibaiaren beste ikuspuntu bat eman dio esperientziak: "Zein polita den! Beste mundu bat dirudi. Kanpotik, ez dakigu zer balio duen erriok. Ez gara konturatzen barrura sartu arte".

aldatu zuen egoera. Odriozolaren hitzetan, "1864an iritsi zen tren Gipuzkoara. Trena askoz azkarragoa da, eta merkantziak garraiatzeko ordaindu beharrekoa askoz merkeagoa. Hortaz, ibaiak erabat galdu zuen garrantzia". Gainera, sagardo kontsumoa ere aldatu egin zen. Ordurako, itsas bidaia handietako hornigai izateari utzita, aisialdi-rako kontsumoari lotu zitzaion. Garai har-tan ere, Astigarraga eta Hernaniko ingurue-tatik garraiatzen zuten sagardoa Donostiara, zela ibaian barrena, zela gurdi bidez, han saltzeko. Ez alferrik, Donostia sa-gardoaren hiriburua izan da mende askoan: Donostiako Alde Zaharrean, 100 sagardote-gi baino gehiago izan omen ziren aspaldi.

Sagardoa garraiatzeko alen erabilera desagertu egin zen. Ez Lizeagako Gabriel Li-
zeagak ez Petritegiko Otañok ez dute hala-
korik ezagutu Urumean. Otañok dioenez, "nire familiak 100 urte daramatza Petritegi baserrian sagardoa ekoizten eta saltzen. Gure belaunaldiak ez du sagardo garraio sistema hau ezagutu, baina nire gurasoen garaian era-biltzen ziren alak Urumean, hondarra ga-
rraiatzeko, batez ere". Lizeagak ere aitonari antzekoak entzun zizkion. Gainera, "Gartzia-tegi gure baserrian, alarik ez, baina txalupa bat bai ezagutu nuen. Lehorrean, zintzilik egoten zen. Izan ere, hemen ezagutu dut jen-dea ibaia txalupa txikietan zeharkatzen". Ho-rrekin batera, "entzuna nien hemen bazela portu bat, Gartziategiko portua". Baserriaren inguruan zegoela uste du Lizeagak, ibaia ba-serriaren paretik igarotzen baita, soilik Do-nostiarako errepideak banatuta. "Hor bada-go pareta zahar bat, eta pentsatzen dut hori izango zela" dio.

Albaolaren laguntza

Horien guztien berri izanda, Lizeagari "jakin nahia" piztu zitzaion. Hala, Petritegikoekin harremanetan jarri (Lizeagatik nahiko gertu dago Petritegi), "eta bertako Jon Torre, histo-
rialaria izaki, gaia ikertzen hasi zen". Etxean bertan hasi zituzten ikerketa lanak, izan ere, bai Gartziategik bai Petritegik, biak dolarre baserriak, 500 bat urteko historia dute. Lize-agak dioenez, "dolarre baserria zen hau, duela 500 urtetik. Egun berritua dago, baina dolarre-ko zutabeak bertan daude". Petritegiri dago-kionez, Otañok azaldu duenez, "oraindik ez

**“Erdi Arotik aurrera,
ibaiak izan ziren egungo
autobideak”**

**Alen bidez, ibaiko
uretan ibiltzeko propio
diseinatutako
ontzien bidez,
garraiatzen zituzten
merkantziak**

*dugu aurkitu gure sagardotegia eta ibaiko garraio sistema lotzen duen aipamen zehatzik, baina 1527ko idatzi batean gure baserria eta Gartziategiko portua lotzen zituen bide bat aipatzen da. Horren garrantzia? Petritegi baserriaren aurreneko jabea donostiarra zen, eta bere etxeko **sotoan**¹, gaur egungo Fermin Kalbeton kalean zegoenean, 6 edo 7 upel handi zituen sagardoa jasotzeko. XVI. eta XVII. mendeko beste idatzi batzuetan aipatzen da Petritegi baserriko dolarean ekoizten zen sagardoa Donostiara garraiatzen zela, eta badakigu garai horretan ibaia erabiltzen zela sagardoa garraiatzeko.” Petritegik, berez, ez zuen porturik izan, “baina Petritegiko **maiorazkoaren**² jabeek (1622-1840) Ergobia auzoan zuten portu bat, Auspero edo Arbizu ize-nekin ezagutzen zena. Paraje horretan, lursailak zituzten, eta errentan jartzen ziren portuarekin batera”.*

Horiek guztiak ezagututa, eta “euskaldu-non ondare den sagardoaren” historia berreskuratzeko eta zabaltzeko lanean, ibaiko garraioa berriz abiatzeko proiektua garatu zuten. Albaola Itsas Kultur Faktoriarekin harremanean jarri, eta, 2014an, “ala edo gabarra eraiki genuen, Albaolaren lanari esker”. Urte berean uretaratu zuten lehenengoz, Erreterriako Atlantikaldia jaialdian. Urte horretan, halaber, Bego Zubiaren Sagardoa bi-

degile filmean azaldu zen ala, eta, 2015ean, II. Sagardo Apurua ekime-nean parte hartu zuen, lehen aldiz. Ordutik, urtero parte hartzen dute Gipuzkoako Sagardogileen Elkartek abenduan antolatzen duen Sagardo Apuruan: Astigarragan sagardo berria kargatuta, Donostiara jaisten dute alan, garai batean bezala, ibaian behera Santa Katalina zubiaren pareraino, hots, garai batean portua zegoen tokiraino. Garai haietan, upelak lehenengoz ireki eta dastatzeari esaten zitzaion Apurua, irekiera ofizialaren aurretik egiten zen dastatzeari, alegia. Hori irudikatzeko, XIX. mendeko sagardotegiaren itxurako gunea paratzen dute Donostian, eta upelak gurdiz eramaten dituzte ibaitik atera ostean.

Ibairako egina

Albaolakoe egindako ala Urumean ibiltzen zirenen erreplika da. Ibaian ibiltzeko propio diseinatutako ontzia da. Lizeagak azaldu digunez, “egitura estua du: 2 metro eta erdi izango du erdialdean, eta atzealdean eta aurrealdean 2 metro. Altuera metro erdi bat ingurukoa du, eta luzeran dozena bat metro. Badaude motzagoak, zabalagoak ere badira, baina gureak 12 metro ditu”. Forma ere berezia du: “Azpitik zabal-zabala da, ur gainean ibiltzeko. Atzean motza da, eta ebaki bat du, mareak bultza dezan”.

Gaur egun, urtean behin ateratzen dute ala Urumeara. “Beste ekitaldi batzuetan ere parte hartzearen alde gaude” dio Otañok. Antzera mintzo da Lizeaga: “Inork lagundu nahi baldin badu proiektu honetan, gu prest”. Sagardote-



gieta ohiko eskaintza zabaltzeko ere ibaiari lotutako aukera gehiago ari dira prestatzen.

Finean, sagardoak atzean dituen historia zein ondare zabalak ezagutu eta hedatu nahi dituzte. Lizeagaren ustez, “sakonduz gero, beste kontu asko azaleratuko lirateke. **Errioa**³ hor dugu, eta ez dugu ezagutzen. Garrantzi handia izan du, baina kasu gutxi egi-ten zaio”. Ibaiek gordetzen dituen kontuen antzera, sagardogintzari loturiko beste hainbat ere ezkutuan daude mendeetako jardunaren atzean. Azken batean, Odriozolak dioenez, “asko dakigu sagardogintzari buruz, baina oraindik gutxi, aldi berean; izan ere, ikertzen hasiz gero, gai ugari agertzen dira”. Urumeak erakutsi du horietako bat.

1. Soto: biltegi.

2. Maiorazko: mayorazgo (es), héritier d'un majorat (fr).

3. Errio: ibai.

4. Haga: mastil (es), mât (fr).

5. Tentuz: kontuz, arretaz.