

Barretik barrera

Espainiako atean berebila utzi
Sagarno Eguna tenorez iritsi;
Godaleta ordaindu eta ez da gutxi,
Nik ezpainak nahi ditut sagarnoz igurtzil

Bidea egin nahian jendeen eskean
Sagarno sartu nahi nuke hestean
Tragoño bat batean trago bat bestean
Gauza onik ez dator horrela hestean!

Zapiain, Petritegi, Sagarmuin ere bai,
Sagarnotegi artean ibili naiz lasai,
Edanez eta kantuz uros eta alai
Sagarno basterik hemen ez dugu nahi

Zortziak inguruan animoz beteta
Besta gogoz den oro altxa godaleta
Alta jada kamusten hasia zait besta
Lehen zorabioak heldu zaizkit eta...

Hemen guziak goaz barretik barrera
Anitz alaitu zaigu jendeen jarrera;
Sagarnozalearen urdail zaharrera
Gauza onik ez dator hemendik aurrera

Sagarnoak garuna jarri gurutzean
Lotsak galdu baitira algara hutsean
Baietz penaz pentsatu gaurko iluntzean
Gaurko irriak bihar nigar bihurtzean

Eneritz ZABALETA

Sagarno, usantza Iparraldean eta ere Baionan

Sagarno, coutume du Pays Basque et de Bayonne

Sagarno Eguna bezalako pestak, bere berrian galdera hau ekarri du ainitzen ahoetara. Zer egiteko du Sagarnoak Baiona bezalako hirian? Duda mudarik gabe arrapostuak izan behar du: Baionan, Sagarno bere etxean da. Erdi arorat behar da joan Sagarnoaren aztamak Iparraldeko ibaien kurutzean den hiri huntan harrapatze-ko. Erdi aroan laborantxako aktibitate garrantzitsua mahasti eta sagardoi zaingoak ziren Mahastiak eta Sagardoiak zinezko ontasunak baitziren, elizak eta jauntxoek gehienak gobermatzen zituztenak. Mahastiak gehiago tontor bixkarretan (San Leon aldean) eta sagastiak gune apaletan, Errabi eta Aturi bazteretan, San Bernardon eta San Ipiuntun, ahanzi gabe hirian berean etxeetako baratzeetan. Passemillon, Lagreou eta Pannecau karriketan orduko sagarnotegi gisakoak ere baziren, nunbaitik ere. Horren froga maiatzaren 24ean Baionako Museoa ikusgai daitaie nahi duenarentzat. Eta duda oraino duenak, Baionan berean ez bada ere bila ditzala Dolarea, Tolarea edo Sagasti, Sagastieta edo Iduriko izenak. Jostateaz bestalde, ohartuko da Sagarnoaren izaitea, ainitz laborantxak tokietan bezala hemengo ixtorioan izenpetua dela. Sagarnotegiek ekartzen duten berezitasun bat, pestarena da ere eta hor ez da dudarik, hori Baionatik heldu da.



Une des questions qui a accueilli Sagarno Eguna à Bayonne a été celle-ci: mais pourquoi la fête du Sagarno à Bayonne? comme si le cidre n'avait jamais rien eu à voir avec cette ville. Pourtant l'histoire est là et témoigne de l'importance de cette production dans cette ville au confluent de deux fleuves. Mieux encore, au Moyen Age, le vin et le cidre sont les deux productions essentielles de l'agriculture Bayonnaise jusqu'au 16ème siècle. Les vignes et les vergers sont une part importante des biens de l'église et des seigneurs locaux. Les vignes sont disposées sur les hauteurs, (St Leon et Tarride) et les vergers dans les bas fonds, près de la Nive, à St Bernard et St Esprit. Il est également question dans les vieux documents (Livre d'Or, cartulaire de St Bernard) de cidreries de l'époque dans les rues Passemillon, Lagreou et Pannecau, entre autres. D'ailleurs, il sera question de ces documents dans l'exposition "Sagarnaz: Histoires de Pommes" du Musée Basque qui ouvrira le 24 mai. Et pour celui qui doute encore, qu'il s'amuse à compter dans la province du Labourd les noms de maisons tels que Dolarea, Tolarea (pressoir) ou tous les noms portant le préfixe "sagar" - Sagasti, Sagastieta....

Il reste pourtant une question, celle relative à cette esprit de fête qui est lié au Sagarno là pas de doute, il vient de Bayonne.

Bar **Sandinista!** Ostata
22, Quai Chaho - Baiona Ttipia

OUVERT 7j/7 À PARTIR DE 10H

EGUNERO IDEKIA GOIZEKO 10ETATIK LANDA

Chocolatier - Salon de Thé - Pâtisseries

LA PRAULINE

6, rue de la Salie, Bayonne

Tél: 05 59 25 66 50

DAVERAT S.A.

Zatozte agur baten egitera

Kanboko Bidea - 64100 Baiona
Tél. 05 59 42 46 46
e-mail: ferrati@esudcar.com

Marka onak: ZAPA, G. Darel, Hu gan'co, VOTRE NOM

ELLER'S Saltegia

Argentierie karrika, 16; 64100 BAIONA tél: 05 59 59 25 25

Argazkiak: Angela Mejias, Antonio Di Bellonio
Maketazioa: Elke Roloff
Publizitatea: BIBAI, GEIE

Gatudenda

liburuak
libres
arropa
trajetas
artisautea
artisanat
elkarteen materiala
matériel associatif

BAR **BODEGA TAPAS**

Xurasko

15, RVE 05 59 59 21 71 PERSONNERIE