

LAUBIDE

FELIX
IBARGUTXI

Atxagaren jaiotetxea, ondoren sagardotegi izandako etxea (marroia), eta urrutiago udaletxea.



Maialen eta Inazio Sarasola, beren sagardotegian. :: FRAILE



Lontxo Usandizaga sagastian lanean. :: FRAILE

OBABA OSTEKO SAGARDOA

Asteasun historia luzea du sagardoak. Bertan bada sagasti bat eredugarria. Bernardo Atxaga sagardotegi baten ondoan hazi zen

Sagardoa ez da Astigarraga-Hermanin bukatzen. Oraingoan Asteasura joango gara. Sagardotegi bat bakarra dauka herri honek, eta hura mendi aldean, baina XX. mendearen lehen partean hiruz izan ziren kale-kalean eta beste bat kaletik apartxeago.

Polita da **Bernardo Atxagak** bizitutakoa: «Gure etxe ondo-ondoan bazen sagardotegia, **Jesus Otegi**rena. Ni ume txiki-txikia nintzela, oraindik oinez ibiltzen ez nekiera, orduantxe jakin nuen zer zen sagardoa. Osaba batek probatzeraz eman zidan eta han ibili nintzen, zutitu eta korrika egin nahian. Ama konturatu zen hor zerbait bazegoela arraroa, galdetu zion bere anaia hari, eta hark aitortu», adierazi dit idazleak.

Bernardok, txikitik, ordu asko eman zituen aldameneko etxe horretan. Jesus Otegi sagardogilearen emaztea Bernardoren amonaren ahizpa zen. «Hango etxeko umeak guretzat lehengusu bezala ziren». Idazleak gogoan

du sagar-jotze garaian izaten zen usaina: «Zakuak kalean egoten ziren pilatuta eta, euria egiten bazuen, usain sarkorra banatzen zuten, patsaren usaina ia-ia».

Estampa bitxia izango zen: herriko kale nagusian sagar zakuak. Eraikin hartan, sartu atariko korridorean eta eskuinaldera sagardotegia zegoen, eta ezkerrean estankoa, biak ala biak Jesus Otegi gobernatuak. Beraz, era guztietako jendea sartuko zen kanpoko ate bakar horretatik.

Txiki-txikitako mozkorra haren ostein, beste bat ere izan zuen Atxagak handik urte gutxira. «Zortzi bat urte izango nituen. Uda zen eta sekulako beroa. Egunero eramaten nuen txarro sagardoa otordurako. Egun hartan pilotan egin nuen lagunekin, eta izerditu. Hartu nuen txarroa, edan eta hura mozkorra! Atzeraka hasi nintzen, berriz ere abiatu nahi eta atzeraka! Erdi ezkutatuta egon nintzen, harik eta pixka bat pa-

satu arte».

Sagardotik oso gertu bizi izan zuen haurtzarora Atxagak, baina gero **Obabako** eszenak idazteari ekin zionean, sekula ez zuen edari hau aipatu. «Bai, Obaban ez da sagardotegi ageri. Esanahia irabazteko, detaileak kendu egin behar dituzu. Gainera, ez nuen kontakizun kostunbristik egin nahi», adierazi dit.

1970ean, 'Euskal esku-langintza - Artesania Vasca' liburu-bildumako lehen alea publikatu zuen **Juan Garmendia Larrañaga** zenak. Lehen liburu horretako artikuluetako batek 'Asteasu eta sagardoa' zuen izenburu, eta datu interesgarria azaltzen zen bertan: Jesus Otegiaren sagardotegia 1959an sortua omen da, aldameneko plazatxoan gaur ere hor dagoen iturri ikusgarri hori bezalaxe. Eta, horrez gain, sagararekin lotutako herriko baserri-izenen zerrenda ematen ditu jakintsu tolosarrak: Petesagasti, Ikilisagasti, Sagasti, Sagastiberri, Apalasangasti eta Sagargaztegi.

Sagardotegi hura 70eko hamarkada hasieran itxi zen. Gero, oraindik urte asko ez dela, eraikin osoa bota eta kultur etxea egin zen bertan.

Sagar-herria

Sagar-herria izan da Asteasu, baina gaur egun sagasti asko nahiko hondatuta daude. Hala ere, badaude baserri batzuk sagasti ederra daukatenak, hala nola Idarreta, Soarrain Zahar, Esnarritza Etxeberri eta Sagastume.

Galdetu ezkerre herrian nor den sagar-zale handi eta trebea, denek erantzun bera emango dizute: **Sagastume Lontxo Usandizaga**. Bi hektarea eta erdiko sagastia dauka eta gutxiak lortzen dutena lortu du: urtero sagarra izatea; eta hori, podaketa, belar-mozte eta beste zainketa batzuei esker.

Hain zuzen ere, Lontxori esker zabaldu da Gipuzkoan barrera Sagastume sagarra. Berak eman zion haren berri Foru Al-

dundiari eta ESI (Euskal Sagarraren Ikerle) Taldean ari zen Jose Uriari, honek bere liburuan ('La sidra') aipatu zuelarik. Hala ere, sagar mota ez omen da Sagastumen jaiotakoa, Iyola baserri ikarritakoa baizik.

Sardina zaharra

Esan bezala, gaur egun sagardotegi bat bakarra dago Asteasun: **Sarasola**. 1970ean sortu zuen **Anizeto Sarasolak**. Hura bizi da, 92 urterekin, baina orain seme **Inazio** da nagusia, eta azalpen hauek eman dizkit: «Hau baino beherago dagoen beste baserri batean bizi zen aita, Zumalikardin. Han ere egiten zuen sagardoa. Gero, baserri hau erosi eta orduan sagardo gehiago egiten hasi ginen, behiak kenduta». Jende asko hartzen duen sagardotegia da Sarasola. Urtarril erdi aldetik hasi eta ekaineko sanpedroak arte izaten da txotx-denboraldia.

Gastronomia aldetik, Sarasolak badu gauza oso berezi bat: sardina zaharrak tortillan. «Egiten dugu sardina ondo garbitu, atera bi lomoak, zatitu eta oliotan goxatu. Eta gero arrautzak gaineratu. Jendea badago propio sardina zaharra jatera etortzen dena», adierazi didate Inazio eta Maialen aita-alabek.

Hara hor, uste ez genuela, Obabako aztarna garbia: Sarasola-eneko sardina zaharra. **fibargutxi@diariovasco.com**