SAGARDOAREN KULTURA BIDASOAN

KOLDO ORTEGA

1. argitaraldia, 2026
© Argitaratzailea: ARMA PLAZA Fundazioa, 2026
© Testuak: Koldo Ortega (koordinazioa), Asier Agirresarobe,
Atocha de Alós, Xabier Alberdi, Imanol Amestoy,
Valentín de Céspedes, Luis del Barrio Pascal Mitxelena,
Lourdes Odriozola, Oihana Rekalde eta Josu Tellabide, 2026
© Azala: Matias Guilló, 2026
© Argazkiak: Matías Guilló eta Josetxo Riofrío
Zuzenketa ortotipografikoa: Miriam Villares
Itzulpena: LUMA

Esker onak: Pía Alkain, Sagrario Arrizabalaga, Miren Ayerbe,
María Jesús Berrotaran, Xabier Castro, Jesús Cuenca, Ana Galdos,
Xabier Gojenola, Matias Guilló, Juan Pablo Huércanos,
Mikel Jauregi Berrotaran, Xabier Kerexeta, Juan Carlos Mora,
Xabier Sagarzazu eta Juanma Sarasola

ISBN: 978-84-09-83117-3
Lege gordailua: LG D 839-2026
Eskubide guztiak babestuta. Ezin da obra osorik edo zati batean
erreproduzitu, ezta sistema informatiko batean sartu ere, ez eta
edozein modutan edo edozein bitartekoren bidez (elektronikoa,
mekanikoa, fotokopia, grabazioa edo beste batzuk) transmititu,
copyrightaren titularren aldez aurreko eta idatzizko baimenik gabe.
Eskubide horiek urratzea jabetza intelektualaren aurkako delitua
izan daiteke

Argitaratzailea ez da egileak liburu honetan emandako kontzeptuen
eta iritzien erantzule

SAGARDOAREN KULTURA BIDASOAN

Sagardoa kultura bihurtu zuten
Bidasoaldeko pertsona guztiei

Dolarea (Omenaldia dolareari edo Aintzako dolarea), Remigio Mendiburu. 1965.
Argazkilaria: Kruz. Mendiburu familiaren artxiboa.

AURKIBIDEA

HITZAURREA 5
Igor Enparan Araneta

SARRERA 7
Koldo Ortega

1. KULTURA-BIDASOA-SAGARDOA 9
Koldo Ortega
1.1. Bidasoa 11
1.2. Sagardoa 18

2. SAGARDOA LURREAN 21
Koldo Ortega
2.1. Sagarraren kultura mitikoa 21
2.2. Jatorrien bila 23

3. SAGARDOA ETA SAGARRA EUSKAL HERRIAN: NAZIOARTEKO LOTURAK 27
Pascal Mitxelena
3.1. Aldez aurreko ohar batzuk 27
3.2. Nola ikusi gaituzten antzinako egileek 27
3.3. Euskaldunen presentzia Amerikako kontinentean 1492 baino lehen 32

4. SAGARDOA EUSKAL HERRIAN 35
Koldo Ortega
4.1. Nola eta noiz iritsi zen sagarra Euskal Herrira 35
4.2. Ardoaren eta sagardoaren artean 36
4.3. Sagarra 37
4.4. Lehen testu historikoak 39
4.5. Sagardoari buruz aukeratutako testuak 39
4.6. Dolare baserriak Gipuzkoan 42

5. SAGARDOA ETA ITSASOA 45
5.1. Sagardoa eta Itsasoa 45
Lourdes Odriozola Oyarbide

5.2. Sagardoa Euskal Marineleen babesle 47
Koldo Ortega

6. EMAKUMEA ETA SAGARDOA 51
Koldo Ortega
6.1. Erakusketa: Emakume ekintzaileak sagardogintzan 51
6.2. Emakumeek idatzitako testu historikoak 53

7. SAGARDOA EGITEKO SAGARRA GIPUZKOAN 57
Pascal Mitxelena eta Koldo Ortega

7.1. Foru sagardoa 58
7.2. Mutina Oiartzunen sagardoa medio 58
7.3. Sagardoaren defentsa epikoa 59
7.4. Sagardoa Gipuzkoan duela 1000 urte 60
7.5. Oraina-etorkizuna 61

8. SAGARDOA BIDASOAN 67
Xabier Alberdi Lonbide

8.1. Sagardoaren kultura Bidasoan 67

9. NAFARROAKO DOLAREAK BIDASOAN 71
Asier Agirresarobe, Luis del Barrio eta Josu Tellabide

9.1. Dolareen zerrenda 71
9.2. Leku-eder baserria Beran 80
9.3. Txotx bat lehengo erara Gamioxarrea baserrian 80

10. DOLAREAK IRUNEN 83
Koldo Ortega

10.1. Datu historikoak 83
10.2. Sagardotegien zerrendak 86
10.2.1. Migeltxo Martiarena 86
10.2.2. Juanma Sarasola 87
10.2.3. Antonio Aranburu Peluaga 95
10.3. Desfilea Euskal Jiran 102
10.4. Errepublikako sagardoa 103
10.5. Beraungo dolareak 103
10.6. Mihuraren aurkako borroka 105
10.7. Antzinako dolarea San Martzialen: Aginaga baserria (Meaka) 107
10.8. Aranburu baserria: iraganeko etorkizuna. Aranburu leinuari eta etxeari buruzko iruzkinak 108
Valentín de Céspedes eta Atocha de Alós
10.9. Sagarrek proiektua 115
Oihana Recalde

11. DOLAREAK HENDAIAN 119
Imanol Amestoy

11.1. Sagastia Abbadiako eremuan 119
11.2. Kupela sagardotegia 120

12. SAGARDOA HONDARRIBIAN 123
Koldo Ortega

12.1. Jasokundeko eta Sagarrondoko Andre Maria 123
12.2. Hipotesi arkeologikoa 125
12.3. *Txakolina*/sagardoa binomioa 126
12.4. Datu historikoak Aro Modernoan 128
12.5. Felipe V.aren ordenantza (1701) 131
12.6. Hondarribiko antzinako dolareak 133
Asier Agirresarobe eta Josu Tellabide
12.6.1. Dolarea Erromeronea baserrian 134
12.6.2. Dolarea San Antonio etxean 137
12.7. Sagardogileak eta sagardotegiak XIX. mendeko Hondarribian 138
12.8. Sagardogintza: 1900-2026 141
12.8.1. Sagarrak, sagastiak, dolareak eta sagardotegiak (Maximo Sagarzazu) 144
12.8.2. Sagardotegien zerrenda (Florentino Portu) 146
12.8.3. Sagardoa egiteko lantegia Hondarribian 148
12.8.4. Serafin Sagarzazu Sagarzazu 148
12.8.5. Kamio-txiki baserria 150
12.8.6. Zigarroa baserria 151
12.8.7. Beko-errota eta Ardoka sagardotegiak 152
12.8.8. Zoriona etxea 153
12.8.9. Higeralde sagarlekua 153
12.8.10. Sagar mintegia Hondarribian 154

13. OROITZAPENAK, TESTIGANTZAK, BITXIKIERIAK ETA ANEKDOTAK 157
Koldo Ortega

13.1. Luis Mariano: abeslari sagardotegietan 157
13.2. *Apuru* galdua 159
13.3. *Zizarra* hitzaren etimologia 159
13.4. Hilezkortasunaren sagardoa 161
13.5. Sagardo salmenta 162
13.6. Bi bitxikeria 167
13.7. Sagardotegia eta bere katedradunak 168
13.8. Sagardoari buruzko istorio biziak 170
13.9. Euskal sagardoa New York Times egunkarian goraipatua 170
13.10. Asturiasko sagardoari buruzko katedra Oviedoko Unibertsitatean 171
13.11. Gipuzkoako sagardoaren nazioarteko aitortza 171

14. SAGARDOA GAUR EGUN: OLA SAGARDOTEGIAREN ZILARREZKO EZTEIAK 175
Koldo Ortega
14.1. Gaur egungo sagar barietateak Olan 176
14.2. Ola sagardotegia: denbora eta espazioa 178
14.3. Giza faktorea 179
14.3.1. Iñaki Bengoetxea Aizpiolea 179
14.3.2. Xabier Sagarzazuk egindako elkarrizketa 180
14.3.3. Mañu de la Puentek egindako elkarrizketa 181
14.3.4. Asier Perez-Karkamok egindako elkarrizketa 181
14.4. Ola: sagardotegi bizia 184
14.4.1. Ola: Euskal sagardoa 184
14.4.2. Iragana gaur egun 186
14.4.3. Sagardoaren eguna (2023ko urriak 1) 186
14.4.4. *Txotx* denboraldiaren irekiera (2024ko urtarrilak 21) 187
14.5. Sagardoa, bertsolariak eta Ama Guadalupekoa trainerua 188
14.6. Ola, 25 urte: iragana eta etorkizuna orain 190

15. KONTSULTATUTAKO ITURRIAK 197
Koldo Ortega
15.1. Idatzizkoak: liburuak, egunkariak eta aldizkariak 197
15.2. Digitalak 200
15.3. Artxiboetakoak 201
15.4. Dokumentu gehigarria 201
15.5. Sagardoaren kulturarekin lotutako piezen katalogoa Gordailuan (Irun) 210
Asier Agirresarobe

Sagardotegiyak

Gipuzkoa'ko mendi ta ibarrak
dira txit ikusgarriak,
apaingarritzat bizkar gañetan
azalduaz basarriak,
soro askotan lorez beteak
uda-berrin sagastiak,
gero udaran sagar jario
daudelaz ugoitz guziok.

Sagarra degu Euskalerrian
zugaitzetan maiteena,
ortik bai dator erari goxo
geienak maite deguna,
neurriz eranda barrena pill-pill
alaiki jartzen deguna,
gure eztarria legor badago
auxe bai dala gauz ona.

Ondarribi'n ta, emen Irun'en
gu gazte giñan orduan,
Kupeltegiak ugari nun nai
neskatx bat kupen onduan,
sagardo garbi txinpart jario
artuaz bere eskuan...
irri-far goxoz eskeintzen zuten
pozik eraten genduan.

Kea jario txoko batean
arrai prexkuak erretzen,
su bazterrean txanda begira
askotan giñan egoten,
jan ta eranaz alai jarririk
gero bertzuak kantatzen...
gaurko gazteak, geienak beintzat
zine'ra zaizkigu juaten.

Bi edo iru sagardotegi
besterik ez da gaur emen
ta Ondarribi'n orain artian
ez dira asi zabaltzen,
agintariak ez badigute
errextasunik ematen,
oso bildur naiz oitura zar au
laixter galduko ote den.

Juan Baxurko Ansola

HITZAURREA

Sagardoa ez da soilik edari huts bat. Kultura da, memoria da eta komunitatea da. Horixe bera sentitu dut, berriz ere, Koldo Ortegaren eskuetatik eta begiradatik sortutako liburu hau irakutzean. Aspalditik ezagutzen dut egilea, eta horrexegatik esan dezaket liburu hau ez dela ausaz ondu: dedikazio luzearen, behaketaren, ikerketaren, ezin konta ahala elkarrizketaren emaitza da, eta, batez ere, lurraldearen, jendearen eta Bidasoa ibaiaren bi ertzak historikoki josi duen sagardoaren kulturaren aurreko maitasunaren emaitza.

Liburu hau ez da sagardoari buruzko datu teknikoen bilketa soil bat. Kultura baten kronika da. Historia, giza balioa eta Bidasoko sagardoaren nortasun kolektiboa uztartzen dituen kontakizuna da. Zorrozki erabili dira agiriak eta iturriak, baina betiere bizitako esperientzia oinarri hartuta, pertsonen hitzetatik eta partekatutako memoriatik abiatuta. Horretan datza, nire iritziz, obra honen indargune handietako bat.

Koldo Ortegak subjektu gisa tratatzen du sagardoa, ez aztergai huts gisa. Sagardoa lanaren fruitua da, baina, aldi berean, aisialdiaren, gizarte harremanen eta kulturaren transmisioaren ardatza. Sagastitik kupelera, kupeletik mahaira eta mahaitik komunitatera doan ibilbide hori ezin hobe dago jasota liburuan barna. Gainera, hala espezialisten nola sagardoaren munduarekin estu lotuta dauden pertsonen kolaborazioari esker burutu ahal izan da lan hau. Horien ekarpenek aberastu egin dute edukia, eta sagardoaren munduaren aurrean duten ikuspegia jaso da. Askotariko begirada eta ikuspegi horiek ekarpen plurala, zorrotza eta gure kulturan guztiz errotua bihurtzen dute lan hau.

Bidasoa, ibaiaz gain, muga eta zubia izan da historian barrena. Ibaiertzetako herriak batu ditu, eta sakonki markatu ditu herriotako bizimoduak. Hondarribia, Irun, Hendaia, Bera eta inguruko herriak ezin uler daitezke sagarrik eta sagardorik gabe. Liburu honek argi eta garbi eta behar bezala dokumentatuta uzten du agerian lotura hori.

Hondarribiak leku garrantzitsua hartzen du liburuan. Zehatz deskribatzen dira sagardoak gure hirian izan duen presentzia historikoa, duen sinbolismo erlijiosoa, dolare zaharrak, industriaren aztarnak eta gaur egungo OLA sagardotegiaren nondik norakoak. OLA ez da sagardotegi huts bat: iraganaren eta etorkizunaren arteko zubia da, sagarrak burdinaren lekua hartu duen tokia, lanaren eta eraldaketaren oinarria galdu gabe.

Era berean, sagardoaren dimentsio sozialari, sinbolikoari eta kulturalari heltzen dio liburuak. Txalapartarekin duen loturak, artearen eta bertsolaritzaren eginkizunak eta hainbestetan ikusezin bihurtutako emakumearen presentzia historikoak beren tokia dute hemen. Gainera, erantzuteko geratzen dira bizi ditugun garaiotan ezinbestean egin beharreko galdera batzuk, hala nola genero ikuspegia eta sagardotegietako turistifikazioaren eragina.

Liburu hau ez da oroimen ariketa bat. Orainalditik etorkizunari begira egiten den irakurketa da. Izan ere, memoriaren bidez baizik ezin dugu ulertu zer garen eta norantz jo nahi dugun. Liburua hau lagungarria duzu inola ere: balioa ematen die gure sustraiei, gure ondareari, eta ondare sendoa eta garrantzitsua eskaintzen die belaunaldi berriei.

Niretzat ohorea da hitzaurre hau sinatzea. Ohorea jendaurrean aitortu ahal izateagatik Koldo Ortegak egindako lana, eta ohorea Bidasoko kulturaren zati baliotsu honen lekuko izateagatik. Merezi zuen tratamendua izan du obra honek: zorroztasun akademikoa, sentiberatasun kulturala eta gizatasun sakona.

Irakurleak hemen ez du informazioa bakarrik aurkituko. Memoria aurkituko du, emozioa eta, une askotan, bere buruaren isla. Sagardo zurrutada on batek bezala, hasiera-hasieratik freskatzen duen irakurketa da, arrasto sakona eta iraunkorra uzten duena.

Igor Enparan Araneta,
Hondarribiko Alkatea eta
ARMA PLAZA Fundazioko Patronatuburua

SARRERA

Egile honek, bokazioz eta formazioz historialaria, Bidasoaren bokalean bizi dena, sagarraren islarekin topo egin zuen ibaiaren uretan. Tentazioan erori eta ikerketa historikoaren xede den hirutasun bihurtu zituen sagarra, sagardoa eta Bidasoa.

Historia historia poliedriko gisa kontatzeko, ondo finkatuta eta oinarri sendoekin, historia kontatzeko moduak askotarikoak direla jakinda, kolaboratzaile fidagarrietara jo du egileak, liburua osatzeko eta ontzeko beharrezko ekarpenen bila. Hori dela eta, egilea baino koordinatzaileagoa izan dela esan behar dugu.

Liburuaren funtsa ekarpen horien kohesioan, artikulazioan eta akoplamenduan oinarritzen da. Ekarpen horiek metodologia akademiko batetik abiatuta egin dira, orri oineko oharrekin, eta beste kasu batzuetan, berriz, irakurketa arintze aldera, testuan elkartzen dira aipuak eta dokumentuak, betiere liburuaren iturrietan aipatzen direnak.

Esku artean duzun liburuak, irakurle interesatu hori, liburu korala eta polifonikoa izan nahi du. Hots, koruan egindako liburua, zein-aren askotariko soinuak sagardoaren kulturaren zerbitzura jartzen baitira Bidasoaren inguruan.

Egileak susmoa du historia «zientifikoak» aldatu dezakeela gaur egun dugun begirada, eta badaki Bidasoan sagardoaren kultura ondare bizia dela, belaunaldiz belaunaldi ehundua, non tradizioa, paisaia eta pertsonak modu banaezinean elkartzen diren. Horregatik, lan honek ez zukeen forma hau hartuko hainbat egile eta adituren laguntza baliotsurik gabe. Haien ezagutzak, ikerketak eta ikuspuntuak oso lagungarriak izan dira orrialde hauek aberasteko, eta sakontasuna eta zorroztasuna eman dizkiete hemen aztertzen diren alderdiei.

Liburuko kredituen orrian edo lege orrialdean dago jasota testu egileen zerrenda, egindako ekarpenak liburuko aurkibidean jasota daudela, baita esku hartu duten kolaboratzaileena ere. Guztiei eskertzen dizkiegu egindako ekarpen idatziak eta artistikoak, hala margolanen nola argazkien bidez egindakoak.

Jarritako material guztiak teknikoei aurkeztu zaizkie, eta zuzendu eta bereizi egin dituzte orain esku artean duzu liburua diseinatu arte. Era berean, eskerrak eman nahi dizkiegu liburuan agertzen diren babesleei.

Horien guztien arteko lankidetzak, agian baten bat falta bada ere, liburua era berean sinergetikoa izatea ekarri du, hau da, bakoi-tzak bere energia erabili du, besteenarekin batera, dakizkienak sagardoaren kulturaren zerbitzura jartzeko. Liburu hau, neurri handi batean, haiena ere bada.

Hala ere, funtsezko elementu bat falta da burura eramateko hainbeste lagunen ekarpena eskatu duen liburuko sarrera honetan: zu zeu, irakurle adiskidea, zeuk irakurtzeko ahaleginak egin ditudan liburu honen parte ere bai baitzara. Egin dezagun guztiok bat!

Koldo Ortega

KULTURA BIDASOA SAGARDOA

Euskal Herriko sagardoaren munduan sartzea euskal kultura bizia eta bizitutakoa elikatzen duten sustrai sotilenetako batean sakontzea da. Hala ere, Euskal Herriaren barruan, Bidasoko Herriari erreparatuko diogu liburu honetan, Bidasoa ibaiko urek bustitako entitate geografikoari eta gizatiarrari.

«Colere» (landu) aditz latindarretik eratorritako hitza da *kultura*. Hori bai, kultura hitzaren definizio ugarien artean, liburu honetan sagarraren laborantza aztertuko dugu, gure arbasoen egiten jakiteari esker, kultura bihurtuta. Sagardoaren kultura horrek, izadiaren osagarri, Bidaso aldeko eguneroko bizitzaren zatia osatzen zuen aspaldian eta luzaroan, eta baita, hein apalagoan bada ere, gaur egun ere gure artean. Sagardotegi haietan, hots, sentsazioen eta emozioen historia biltzen duten leku haietan, sagardoaren kultura zer izan zen azaltzen eta gogorarazten du liburuak.

Sagardo zurrupadak bizitza zurrupadak ziren gure arbasoentzat, euskal musika tresna enblematikoaren –*txalaparta*– soinuaren inguruan modu magikoan biltzen zirenentzat.

Ba al zenekien *txalapartaren* jatorria estu lotuta dagoela sagardoaren kulturarekin? Fernando Galvanoren arabera, Jorge Oteizak, bere *Quosque tandem...!* saiakera lan ezagunean (1963) kulturaren pizkunde bat sustatzeko egindako saioan, euskal kultura testuinguru frankistan berpizteko ikonotzat, adierazgarritzat eta sinbolotzat du *txalaparta*: «La txalaparta es un ritmo primitivo, ritual, que aún se conserva, casi perdido, en algún lugar guipuzcoano, que sirve para avisar en el campo que ya ha concluido la elaboración de la sidra en ese determinado lugar».

Oteizaren ideia sortzaile hori hitz bihurtu zen eta, Remigio Mendibururen eskutik, eskultura. Lehenik hitz bihurtu zen:

> *Txalaparta, tablón de fresno horizontal, música de trabajo, sudor, manzana, cansancio, respiro, comunicación en el valle, en el bosque, la cañada y el Más Allá.*
>
> *Fiesta, liberación del trabajo, ritmo perdido en el caserío, ritmo de ayer... Txalaparta, susurro viejo, madero a los vientos de siempre.*

Eta geroago, edo beharbada aldi berean, eskultura bihurtu zen, zurezko arte::

Txalaparta, Remigio Mendiburu. Zurean landutako eskultura, 86 × 430 × 68. San Telmo Museoko bilduma.

Era berean, eskultura enblema bihurtu zen *Txalapartaren* ingerada *Ez dok amairu* herri mugimenduaren ikono bihurtu zenean, Nestor Basterretxeak marraztutako logoari esker.

Hogeita hamar urte geroago, Gipuzkoako Foru Aldundiak agindutako brontzezko kopia bat instalatu zen Jaizkibel mendiko Ama Guadalupekoa Santutegiaren gibelaldeko zelaian. Egia esan, Juan Pablo Huércanos eta Fernando Galvano adituen arabera, egituraren aurreko zoruko plakan adierazitako data aldatu behar da, 1961 ez baizik eta 1965 irarri behar da.

Ama Guadalupekoa santutegiko zelaian dago Txalaparta eskultura.

Sagardoaren kultura herrien ondare materiala eta immateriala da, eta ondare hori, Bidasoa ibaiak bustitako herrietan, senar-emazte bihurtzen da, Bidasoa ibaiaren bazterreko biztanleen gizarte identitatearen oinarrian lotura estua sorraraziz. Herri horietako familiak bildu egiten ziren sagarrondoak kimatzeko lanak egiteko, sagarra biltzeko eta sagardoa egiteko eta dastatzeko. Sagardoaren kultura Bidasoko herrien ertzetan errotu da, gaur egungo idiosinkrasiaren zati izateraino, eta iragana eta etorkizuna uztartzen dituen hari ikusezintzat antzematen da.

Gaur, XXI. mende betean, sagardoaren munduan ikertzen jarraitzen badugu, gurekin nolabaiteko zerikusia duelako izango da. Izan ere, liburu honen xedea da, sagardoaren egungo munduari ekarpen berri bat egiten saiatzeaz gain, zurekin konektatzea, eta zure arbasoen giroan murgiltzea, txinparta pixka bat eman baitzien beren bizitzei. Iragana kontatzen dugu orainaldia ulertzeko, hau da, zurekin hemen eta orain egon nahi dugu zeure historian sar zaitezen. Baina, nola konektatu sagardoaren inguruko emozioekin?

Oparoa eta aberasgarria da sagardoari buruz dagoeneko idatzi eta deskribatu dena, baina hau ez da errepikatzeko tokia, ezpada irakurleei mundu hori ezagutu dezaten egiten zaien enbidoa eta, aldi berean, liburu berri bat aurkezteko moduari eta funtsari zerbait berria eskaintzeko tokia. Esan gabe doa, liburua esparru akademiko batetik idatzia da, historiaren metodologia zientifikoan oinarrituta, baina irakurleei modu atseginean, ulergarrian eta erabilgarrian aurkeztuta.

Gaur egungo sagardo zurrutaden bidez, arbasoen memoria eraikitzen saiatzen gara, bizi izandakoak eta, agian, ahaztutakoak kontuan hartuz, ekarpen berriak egiteko sarbide gisa.

Liburuak historia *in situ* kontatzeko aukera ematen digu, Bidasoatik, bertan hizki larriz idatzitako Historiarekin berarekin lotzen baita sagardoaren kultura. Horrexegatik, dauden hutsuneak betetzen eta, aldi berean, sagardoak Bidasoaren inguruan duen garrantzia agerian uzten saiatzen diren dokumentuak eskaintzen dira liburu honetan, xehetasun guztiekin. Gure artxiboez gain, dokumentu iturri gisa garaiko kazetaritza kontuan hartu dugu, unean unekoa, urteen poderioz historia, ondare eta kultura bihurtu dena.

Liburuan oroitzapen, narrazio eta istorio xume pertsonal batzuk biltzen dira, memorian gordeak, inolako zalantzarik gabe geure kulturara hurbilduko gaituen historia horren kupela eraikitzen dutenak. Idatzitako ekarpenak *plagiatzeko* moduko testigantza gisa errespetatzen dira, eta liburu honetako orrialdeetan txertatu dira. Hortik abiatuta, ezagutza hedatzea baino egindako ekarpena aitortzea da xedea. Liburuak konfiantzazko pertsonen ekarpenak lehenesten ditu, ezinbesteko erreferenteak baitira bidasotar kulturarentzat. Hori dela eta, liburu korala eta poliedrikoa da.

Liburuaren bereizgarria da sagardoa ikasketa objektu gisa ez baizik eta jardueraren subjektu gisa kokatzen duela. Helburua da sagardoa subjektu bihurtzea *huts egindako* Bidasoko errepublika barojatar honetan.

Sagardoaren kulturari buruzko liburu honetan, sarrerako kapitulua *sagardo* hitzari berari emana dago, bai alderdi linguistikoari dagokionez bai alderdi mitologiko, literario eta historikoari dagokienez. Hitzetik abiatuta, sagardoak munduan eta Euskal Herrian, batez ere Nafarroan eta Gipuzkoan, Bidasoa ibaiaren inguruan, izan dituen jatorri posibleak hartu dira kontuan. Osagarri gisa, Ola sagardotegian zentratuko gara, bertan oraindik ere sagardoaren kulturarekin bat egin baitezakegu guztiz: sagarrondoaren landaketa, uztaren bilketa, sagardogintza eta sagardoaren dastaketa.

Agian jatorrizko ideia delako, Bidasoaldeko sagardoaren kulturaren barnean garrantzi handiagoa eman zaio Hondarribiari, sagarrarekin ez dakit zer bat antzematen baita bertan, Jasokundeko eta Sagarrondoko Andre Mari elizan kultura gurtza bihurtzeraino.

Hauxe izango da gure istorioa: ez iraganeko ezagutzak zenbaki gehiagorekin edo gutxiagorekin lagunduta ematea, baizik eta beste garai batzuetan bizitakoaren testigantzak eskaintzea dastatutako emozioen bidez; izan ere, hauxe dio Urkiri Salaberriak: «Janarien (edarien) alde emozionala, koipe eta kalorien kopurua bezain garrantzitsua da. Ez gara erregai faltan dauden makinak, fisika-kimika, bizipen eta elkarbizitza alderdietan elikatzea behar dugun pertsonak gara».

Sagardotegi haiek sozializazio lan handia egiten zuten, eta, zalantzarik gabe, bizitzarako eskolak ere baziren. Halaxe islatu zuen Juan Jose Udarregi bertsolariak: «gure kolejiyuak / sagardotegiyak» ozenki abestuta. Hor, sagardotegia hitzean, liburu honen oinarria eratzen duen aulkiaren hiru hankak ditugu: *sagarra, sagardoa* eta *sagardotegia*.

Gaur egun zergatik desagertu da Hondarribian sagardotegien mundua? Giroan nabari den galderari erantzuteko joan-etorriko bidea egiten hasi beharko dugu. Nola iritsi gara egoera honetara?

Nabarmendu behar da OLA Sagardotegiak, iraganeko burdinola hura zegoen lekuan, non suak burdinari txinpartak ateratzen zizkion, txinparta horri piztuta eusten diola eskualdean, sagardoaren txinpartei esker. Gaur egun, zilarrezko ezteiak ospatu ondoren, OLA sagardotegiak iraganaren eta etorkizunaren batasuna irudikatzen du lurraren produktua, lehen burdina eta gaur egun sagarra, teknika zehatz bat erabiliz, betiere teknika berritua eta eguneratua erabiliz, giza biziraupenerako produktu baliagarri bihurtzeko lanari esker. Gaur egungo sagardotegian iragan hura antzematen da, burdinaren lekuan zurezko kupelak nagusitu badira ere. Gaurtik iraganera eta iraganetik orainaldira, gaur egungo OLA sagardotegian nabari diren bi lerroak elkartzen saiatuz: iragana eta orainaldia, etorkizunari zabalduta.

Sagardoaren munduaren ezagutzak lagundu egiten du gure arbasoen lanak eta bizipenak ezagutarazten, haien aisialdia batez ere gizonak nagusi ziren sagardotegien inguruan ematen baitzuten. Gaur egun, agerian geratzen ari da emakumeen presentzia sagardoaren kulturan, hala ekoizpenean nola dastatzeko orduan, baina historian zehar ez da horrela izan. Beraz, dokumentuek eskaintzen dituzten aukeren neurrian, emakumeek kultura honetan bete duten eginkizuna azalduko dugu. Halere, zilegi den eta gure artean bolo-bolo dabilen galdera egiten jarraitzen dugu: nola jorratu gai hau eta beste gai batzuk genero ikuspegitik?

Nola uler ditzakegu iraganeko pertsonak eta gertaerak beren testuinguruan? Iragana ez da desagertzen eta beti dago orainaldian, batzuetan ikusezin eta besteetan, sagardoaren kasuan bezala, guztiz agerian, hain agerian ezen sagardotegien munduaren gaur egungo egoera, batez ere Astigarragan eta Hernanin, kezkagarria baita sagardotegien turistifikazioa eragin duen egungo *neurrigabekeria* dela eta.

1.1.- BIDASOA

Liburu honetako protagonista sagardoa bada ere, protagonista da, era berean, Bidasoa ibaiaren inguruan gertatzen den guztia. Izan ere, sagardoaren kulturaren eta Bidasoaren inguruaren arteko loturak izokina bera gainditzen du gastronomiaren kulturan.

Ibaiak hiru tratamendu linguistikoak jasotzen ditu: frantsesez femeninoa: «la Bidassoa»; gaztelaniaz maskulinoa: «el Bidasoa»; eta euskaraz neutroa: «Bidasoa», agian maskulinoa eta femeninoa aldi berean. Kontua da ibaiak hiru hizkuntza horiek hartzen dituela: euskara, gaztelania eta frantsesa, eta urteen joanean lapurtarren, gipuzkoarren eta nafarren arteko topaketen eta eztabaiden lekuko izan dela ibaia. Bidasoa itsasoari, baserriari, burdingintzari eta, gaur egun, turismoari emanak diren euskaldun horiek guztiak batzeko zubia dugu.

Baina Azkueren hiztegiaren arabera, Etxalarren eta Lesakan hala jaso baitzuen, 'riachuelo en general, corriente de agua' da *bidaso* hitzaren esanahia, eta hauxe gaineratzen du: «De aquí sin duda viene el nombre propio del río Bidasoa».

Diccionario Retana de autoridades de la lengua vasca hiztegiak, Azkuenaren osagarri, 'riachuelo' gisa itzultzen du bidaso hitza, eta hauxe azaltzen du:

> *El Bidasoa no es un nombre propio como muchos han creído; se percibe en el lenguaje de los aldeanos que lo emplean como un nombre común, por ejemplo cuando dicen: bidaso hori. Joannes Etcheberri, escritor vasco de Ziburu (Laburdi) lo emplea como nombre común en 1627 (Manual devotionezcoa): Belhar zurthiñez gorputzak haz gintzake iuiuski / Eta edaran bidaso mendikoaz gozoki.*

Ibilbide historiko luzekoa da *Bidasoa* izena. Ibai horri buruzko lehendabiziko testigantza Pomponio Mela geografo hispaniar-erromatarrari zor diogu, I. mendeko 40. hamarkadan idatzitako *Chorographia* obran Magrada esan ziolarik Bidasoa ibaiari. Halaxe jaso zuen Arnaut Oihenartek bere *Notitia utriusque vasconiae* (1638) obran eta, geroago, baita beste batzuek ere, hala nola Joseph Moret jesulagunak. Eztabaidagaia izan da, da eta izango da Magrada Bidasoa ibaiarekin identifikatzeko kontua, batzuek ontzat ematen baitute eta beste batzuek baztertzen baitute. Gure Bidasoa ibaiari buruzko lehendabiziko eztabaida motiboa, honakoa linguistikoa!

Bidasoa ibaia. XVIII. mendeko mapa Parisko Liburutegi Nazionalean.

Hitzaren idazketaren ibilbide historikoa duela mila urte baino gehiago jarri zen abian. Euskaltzaindiaren Euskal Onomastikaren Datutegian (EODA) jasotako datuen arabera, hitz hori 1007. urtean azaldu zen lehendabiziko aldiz lau dokumentutan: *Flumen quod dicitur bidasso (Bidasso deritzon ibaia)*. Hogei urte geroago, 1027an, hiru dokumentutan jasotzen da *bidaso* hitza.

Hondarribiko Udal Artxiboan eta, noski, Irungoan, izena, arrazoi batengatik edo beste batengatik, sarritan agertzen da *auzotarren* arteko liskarrak medio. Ez dugu ahantzi behar Bidasoa ibaia pertsonak eta salgaiak garraiatzeko bidea ere izan zela, batez ere lehorreko bideek garraio hori galarazten zutenean. Ane Galdósek dokumentu argigarri bat eskaintzen du: Valladolideko Errege Auzitegiak Bidasoa ibaiaren erabilerari buruzko epaia eman zuen. Erabaki zuten hondarribiarrek eta beren jurisdikziokoek eta hendaiarrek ibaiaren erabilera aprobetxatu zezaketela azken hamar urteetan egin bezala. Bi herriek arrantza nasak, uhartea, Behobiako ibia, ospitaleko errota eta aipatutako uharteko lurrak, gabarrekin, tirolekin (giladunak edo gila gabeak) eta itsasontziekin igarotzeko portua aprobetxatu ditzakete, arrantza egiteko, nabigatzeko, garraiatzeko, igaro eta itsasora irteteko, hori guztia errege-erreginei kalterik egin gabe.

1517an Hondarribiaren eta Hendaiaren arteko desadostasunei buruzko beste eztabaida eta espediente bat dugu: eztabaidagaia, Bidasoa ibaiko urak edukitzea eta erabiltzea.

Eztabaida hori, balizko akordioak lortzeko bidean, istorio xume eta amaiezin bihurtu zen. Ika-mika horien artean, XVI. mendean Irunen eta Hondarribiaren artean izokin nasen inguruan sortu zen liskarra nabarmentzen da. Izan ere, Bidasoa elikadura iturri garrantzitsua zen erriberakoentzat, izokina zen arrainik preziatuena hala kontsumitzeko eta oparitzeko nola era guztietako agintari zibil, erlijioso edo militarrak erosteko. Izokina nasen sistemaren bidez harrapatzen zen, eta nasa horiek erabiltzeko eskubidea jokatzen zuten herriek, batez ere Irunek eta Hondarribiak.

1919koa da «muga honetako Udalen –Hondarribia, Irun, Hendaia, Urruña eta Biratu– arteko akordioa, Bidasoa ibaiaren nazioarteko uren aprobetxamenduari dagokionez, argindarraren ekoizpenarekin lotuta».

Hurrengo mendeetan, era guztietako dokumentu idatzietan, sarritan eta etengabe erabili da Bidasoa hitza, idazkera apur bat desberdin batzuekin, esanahiari eragin gabe. 1599an, Dos alemanes en Vasconia eskuizkribuan deskribapen hau eskaintzen da: «En lo último de la Tierra de España... junto a la raya de Francia... passa un río no muy grande y casi braço de la Mar assi llamado en su lengua Bidazo».

Los Montes Pyreneos situados entre Francia y España planoaren xehetasuna. 1599. Egilea: Diego Cuelbis.

XVI. mendean, Ana Galdósi jarraiki, gai hauek hizpide dituzten dokumentuak dauzkagu: Bidasoko mendien aprobetxamendua, Bidasoa mendia, Bidasoa ibaiaren erabilera Hendaiaren eta Fuenterrabía-ren (Irun) artean, Bidasoaren mugak eta Bidasoa ibaiko ibiak.

Cassiniren mapan (1756-1815) «Quartier de la Bidassoa» azaltzen da. Izenak, ibaiak bustitako geografia osoan, hitzaren erabilera arrunta ahalbidetu du era guztietako errealitateak izendatzeko: kaleak, elkarteak, dendak, markak, baita garagardo markak ere..., horien artean Bidasoa eskubaloi kluba, betikoz galdu den Porcelanas Bidasoa lantegia eta Bidasoko trena nabarmentzen direlarik.

Horiek guztiak Bidasoa ibaitik eratorritako errealitate materialak dira, Pierre Lotiren arabera, Euskal Herriko ibaiertz hauek bustitzen dituen uraren bidez batzearen sinboloa, nahiz eta ibai horrexek berak markatzen duen Frantziaren eta Espainiaren arteko muga ofiziala.

HITZAREN ETIMOLOGIA

Bidasoa hitzaren jatorria eta esanahia gai eztabaidatu samarra izan da, baina ez behar bezain eztabaidatua, ezin izan baita adostasun batera iritsi, agian berriz ere asmatu duelako esaera esanguratsu honek: xaboi egilearen etxean, erortzen ez dena labaindu egiten da.

Etimologiari dagokionez, antzinako Oiasso hiriarekin lotura izan dezakeela uste da, aurretik bide hitza duelarik. Horixe izan liteke Koldo Mitxelenak iradokitako «Bide ad Oiassun» delakoaren jatorria, Udalak Historiaren Akademiari 1785eko maiatzaren 18an bidalitako aktan aurrekari bat jasotzen baita: «En sus Dicciones de Vide y Easo. Indica también su mucha antigüedad pues parece que la señala por la Antigua Ciudad de Easo». Beste teoria baten arabera, izenaren bigarren zatia assa (ura) izen zeltatik eratorria da. Eta badira beste askotariko interpretazio batzuk, tartean Miguel de Unamuno bilbotarra ematera ausartu zena, Hendaian nahitaez eman behar izan zuen egonaldia aprobetxatu baitzuen *Bide-Itsaso* interpretazioa proposatzeko. Halere, egia da idazleak Bidasoa ibaiaren inguruetako baserrietan aurkitu zuela bere haurtzaroko euskara.

Guk, Antonio Aranburuk bezala,

> *nos libraremos de tomar partido en un tema tan complejo... es uno de los misterios de nuestro río, río de pelotaris, de bertsolaris y de ferroneros. Río de bellísimas lamias y de tenebrosos akelarres. Río de contrabandistas y tragedias. Si sus aguas pudieran hablar y contarnos los secretos que conoce su cauce, lo harían en el dulce euskera que durante milenios fue desgranando su meloso y tierno acento en sus poéticas riberas.*

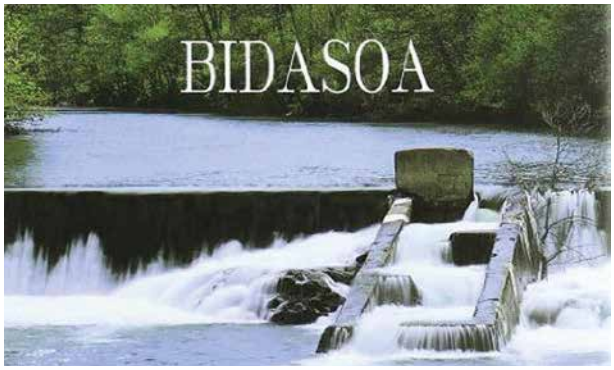
Hainbat arrantza aparailu erabiltzen zituzten izokin eta angula arrantzaleen eta zizare biltzaileen lekuko izan da ibaia. Era berean, ibaiaren parte bat osatu dute gabarrek, materialak eta pertsonak garraiatzeko sistemak, Bidasoa, kasu batzuetan, ibaiaren bi aldeen arteko komunikazio bide bihurtuz, eta beste kasu batzuetan, bi aldeak bereiziz eta mugarrituz, garita tipikoetako karabinero haien zaintzapean.

Tren Txikito delakoa izan zen beste garraio eta komunikazio sistema bat, Bidasoaren paraleloan bihurritzen zen bere geltokiekin eta geralekuekin.

BIDASOAREN GEOGRAFIA

Hain da oparoa eta joria gure eskuetara Bidasoari buruz iritsi dena, non, agian merezimendu osoz, ibai bat baino zerbait gehiago bihurtu duten, eta horrek balio sinboliko eta emozional handiak dakartza. Bidasoa ibaiko urek gainditu egin dute ibaiaren ibilgua, eta hori balio artistiko handiko lekukotasun ederretan islatzen da..

Horrek guztiak elementu materialari lerro batzuk ematera behartzen gaitu haren berezitasunari eta errealitateari dagokienez, bakarra eta errepikaezina baita, hiru generoetan bereizten den izenarekin gertatzen den bezala: la Bidassoa, el Bidasoa eta Bidasoa. Generoaren hirukoiztasuna dualtasun nominal bihurtzen da: ibaiak ez du izena bere bide osoan kontserbatzen. Ibaia izen bereko haranari izena ematen dion Baztan izenarekin sortzen da, baina, behin Oronoz-Mugairitik igaro ondoren Bidasoa izena hartzen du.



Edu Zelaietak beste idazle batzuekin batera idatzitako Bidasoa liburuaren azala.

Gaur egun onartu eta argitaratutako deskribapen ofiziosoak hainbat iturburu eskaintzen dizkigu, horien artean jarraian ematen ditugun datuak. Izpegi inguruan hiru puntutan sortzen den ur lasterra da Bidasoa ibaia: Ubedo (Mortalen erreka), Elorta (Araneko erreka) eta Iztauz (Xorroxin). Hiru errekasto horiek ibai bat osatzen dute Erratzun, Baztan ibaia, izen bereko haranean 26,8 km egiten dituena. Oronoz-Mugairitik aurrera, Bidasoa izenarekin, Kantauri itsasoraino iristen da 41,6 km egin ondoren, Hendaia eta Hondarribia arteko bokaleraino. Beraz, Bidasoa ibaiaren luzera osoa, ofizialki, 68,4 km-koa da Baztan ibaiaren luzera kontuan hartzen badugu.

Ibaiaren urak, ibaiadar askoren urak jaso ondoren, Kantauri itsasoan isurtzen dira uharte batzuk eratuta, horien artean Konpantzia izenekoa, eta ibaiaren urak itsasoaren urekin bat egin ondoren Txingudiko badia osatzen du. Txingudi izenak, ihitegi usaina baitario, antzeko beste formazio geologikoetan *itsasadar* esaten dena izendatzen du. Kasu honetan ere, itsasoaren sarbidea ibai baten bokalean Bidasoa itsasadarra izendatu zitekeen, Bilboko, Urdaibaiko, Oriako eta beste itsasadar batzuk bezala, baina Bidasoako badia eta Bidasoa itsasadarra bezalako beste proposamen batzuen aurrean Txingudiko badia nagusitu zen.

Higerko badia eta Hondarribiko itsasadarra

Badira itsasadar izena jasotzen duten testuak, eta horien artetik berriki argitaratutako bi nabarmenduko ditugu. Lehenengoa, non ibaia poesia baita, Bidasoa liburuan dago jasota: «Hondarribia, / el río deviene en ría / y los moradores de aguas arriba / se convierten en bonita iconografía». Bigarrena Maite Sota idazle nafarraren *Locura* eleberrian irakur dezakegu, Hendaian dago girotuta: «A mitad del espigón que delimita la ría del Bidasoa, el pavimento desigual estaba mojado... Al otro lado de la ría, el cercano pueblo de Hondarribia quedaba sumido en la bruma».

Beste izen bat, erabilera publiko ofizialekoa, Bidasoako estuarioari dagokio. Espainiako Geologia Interesdun Lekuen Inbentarioan (Gipuzkoako Foru Aldundia. Hirigintza Arkitektura eta Ingurumen departamentua. 1992), bada ezaugarri batzuk eskaintzen dituen fitxa bat.

> *Denominación: estuario del Bidasoa. Descripción: El Bidasoa, frontera natural entre España y Francia, presenta en su desembocadura un amplio valle con un estuario sometido a la acción de las mareas. [...]. Dominio geológico (GEODE): Cuenca Vasco-Cantábrica. Unidad geológica Ley 42/2007: Depósitos y formas de modelado costeros y litorales. Interés. Geolgógico principal: geomorfológico: De todos los estuarios existentes en Gipuzkoa, el del Bidasoa es el que mejor conserva su estructura y morfología, pese a la acción antrópica a que ha sido sometido. [...].*

Bidasoa ibaia, Txingudiko badia eta Kantauri itsasoa Hendaia, Irun eta Hondarribia artean. Gipuzkoako Foru Aldundia.

Bidasoko sagardoari buruzko liburu honetan kontuan hartu ditugu Bidasoa ibaiak bustitzen dituen udalerri hauek: Doneztebe, Sunbilla, Igantzi, Lesaka, Etxalar, Bera, Irun, Hendaia eta Hondarribia.

BIDASOA IBAIAREN INGURUKO LISKARRAK

Bertakoek Bidasoa ibaiaren azken tartean, urak itsasoan isuri aurretik, izan zituzten liskarretako bat ibaiko ibiak edo igarobideak eragin zuen, eta beste bat izokinaren arrantzak.

Bidasoa ibaiko Behobiako edo Hendaiako ibia hainbat dokumentutan dago jasota, eta guk horietako bi aipatuko ditugu eskaintzen dituzten datuak aintzat hartuta:

Lehenengoak (1583ko urriak 9) Behobiako ibiaren alde egiten du:

> *Varios vecinos de Guipúzcoa en el pleito que Fuenterrabía e Irún mantienen por el paso de Behobia, declaran que el paso de Behobia es mejor que el de Hendaya. Afirman que en caso de mal tiempo las gabarras pueden trabucar y que en ocasiones, debido a las inclemencias, las embarcaciones no pueden salir de Hendaya. Además el paso es mucho más largo que el de Behobia. Al mismo tiempo declaran que el de Behobia es un paso más cómodo para caminantes y mercaderes que el de Fuenterrabía.*

Bigarrenak (1583ko urriak 17) Hendaiako ibiaren alde:

> *El Capitán General declara que sería preferible tener el paso de Hendaya a Fuenterrabía, que el de Behobia. Considera que de esta forma se evitaría que muchos vecinos de Irún tuvieran como oficio el paso ilegal de monedas y caballos. Dice que aunque algunos de ellos están condenados a muerte, no se les castiga y que incluso alguno de ellos ejercen como diputados de Irún.*

María José Noianen *Bidasoako Atlas Emozionala* liburuko «Dena dakien arraina» kapituluan testu hau dago jasota: «Irunen eta Hondarribiaren arteko gai liskartsuen zerrenda amaigabean, ohikoenetakoa dugu izokinaren arrantza. Gutiziatuenetakoa izan da aspaldidanik Bidasoako biztanle hori, eta 1309. urtekoa dugu, gutxienik, haren arrantza sistematikoa»..

Nasak, izokinak harrapatzeko ihiekin egindako saskiak, Hondarribiarenak ziren, eta Irunek eta Hendaiak hainbat aldiz borrokatu zuten, amore eman gabe, beren nasa propioak izateko, Berak eta Lesakak bezala.

TESTU LITERARIOAK

Bidasoa hizpide hartuta, ezinbestean aipatu behar dira Bidasoko Errepublikaren ideiaren sortzaileak, hots, gure Pio Barojak ibaiaren aurrean agertzen zuen maitasuna eta ikuspegia *(La leyenda de Jaun de Alzate)*. Hitzaurrean argi geratzen da:

> *El objeto de mi LEYENDA es cantar esta tierra y este río...*
>
> *[...] Antes de que llegue la época en que las presas y los saltos de agua hayan desfigurado definitivamente el Bidasoa, el pequeño río de nuestro pequeño país; antes que los postes sustituyan a los árboles y las paredes de cemento a los setos vivos, y los tornillos a las flores; antes de que no queden más leyendas que las de las placas del Sagrado Corazón de Jesús y las de la Unión y el Fénix Español, quiero cantar nuestra comarca en su estado natural y primitivo, y expresar, aunque sea de una manera deficiente y torpe, el encanto y la gracia de esta tierra dulce y amable.*

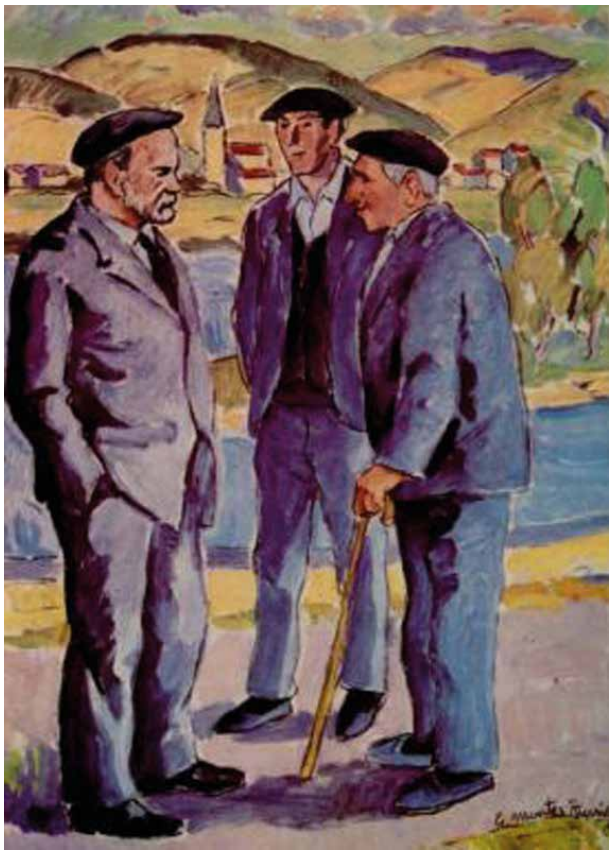
Liburuaren hirugarren atalean *(Los moradores del Bidasoa)* Bidasoari buruz idazten du:

> *Soy un río pequeño, pero con gracia y con más fama que muchos ríos grandes. De mí han hablado Estrabón, Tolomeo y Plinio. [...]. En invierno mujo como un toro y me lanzo en olas furiosas llenas de espuma; en el verano tengo remansos tranquilos y verdes, y entre las rocas avanzo reptando como una serpiente. [...]. Por delante de mí han cruzado los pueblos de Europa que han bajado a España, y luego a África, y los pueblos de África que han subido a Europa. Recuerdo a hombres con hachas de piedra y con ha-*

chas de bronce; recuerdo también a iberos y celtas, a fenicios y griegos, a romanos y godos, a suevos, a francos y a moros.

He conocido a Pompeyo y a los capitanes de Augusto; a Enrique IV de Castilla y Luis XI de Francia; a Carlos V y a Francisco I; a Condé y al Duque de Alba; a Luis XIV y a Mazarino; al bello don Beltrán de la Cueva, que usufructaba el lecho real de Enrique IV de Castilla, y al no menos bello almirante Bonnivet, rival en amores de Francisco I, que puso cerco a Gasteluzarra, el castillo próximo a Behovia. He visto conferenciar a Napoleón con sus generales, y a Wellington con los suyos, he contemplado las hazañas de Soult, Longa, de Jáuregui el Pastor, de Latour d'Auvergne y de Leguía; he seguido a Mina y a Zumalacárregui en sus correrías, y he visto a Fabvier, a Caron y a Armando Carrel izar su bandera republicana en Behovia contra los franceses en Angulema. He saludado también a viajeros ilustres, a Velázquez y a Goya, a madama d'Aulnoy y a Víctor Hugo.

Ciertamente, ahora ofrezco pocos encantos en mis orillas, y sobre todo en la española, que está llena de feos cuarteles carabineriles; pero tengo esperanzas de un porvenir mejor, porque un erudito, el Bachiller Juan de Itzea, me ha pronosticado que llegaré a formar una república independiente: sin moscas, sin frailes y sin carabineros.



Pio Baroja bi nekazarirekin Bidasoa ibaiaren ondoan, G. Montes Iturrioz.

Juan de Itzea batxilerraren profezia desiratuaren zain gauden bitartean, liburu honetan Bidasoko sagardodun errepublikan zentratuko gara, hau da, sagardoak Bidasoak bustitako herrietan duen presentzia izango dugu ardatz.

Bidasoari buruzko bigarren testu literarioa Pierre Lotirena da (*Ecos del Jaizkibel,* 1916ko maiatzak 13):

> *A lo lejos brilla el mar como una banda de nácar azul. El Bidasoa, inerte y liso, refleja con la precisión de un espejo las casas, la iglesia y el castillo de la vetusta Fuenterrabía, y todas las áridas montañas con sus menores repliegues y hasta con sus blancos caseríos que se destacan sobre esos grandes fondos rojos. La inmovilidad de las cosas y el brillo luminoso de los colores dan a esta costa algo de la tristeza soleada de Marruecos. Parece que tenemos cerca el África.*
>
> *Y esa gran calma, ese silencio de todo, esa tranquilidad inalterable del aire, esa inmovilidad de la luz y de la sombra me hacen la*

impresión de una parada momentánea en el movimiento vertiginoso de los siglos, de una reflexión, de una espera o, más bien, de una mirada melancólica echada a lo pasado, a lo anterior, seres, razas, religiones... Y, de cuando en cuando, suenan las campanas de las iglesias.

Barcas de lento andar pasan de una a otra orilla del Bidasoa.

Los marineros y los contrabandistas que las tripulan, con la cara afeitada, a la usanza, y con la cabeza cubierta con la boina tradicional, hablan en su lengua tantas veces milenaria o cantan en un falsete gangoso, como los árabes, los cantos de los antepasados.

De repente; al escuchar el toque de las viejas campanas y la vibración lejana de las antiguas canciones, comprendo todo lo que este país tiene de especial y raro. Del conjunto de los seres y de las cosas ambientes se desprende, a los ojos de mi imaginación, algo así como una esencia viva. Por primera vez "siento" que existe aquí un no sé qué de misterioso, destructible ¡ay! pero que todavía lo impregna todo y se exhala de todo; el alma, que se acaba del país basko.

Sin embargo, allá, abajo, detrás de mí, pasa aprisa, una cosa fea, negruzca, que hace ruido, conmueve la tierra y altera con silbidos esa calma deliciosa: el ferrocarril más nivelador que el tiempo, que todos los días deja aquí, como en todas partes, vulgaridad y gente estúpida.

Jose Angel Irigarairen ikuspegi poetikoan, ibaiak osotasun bat eratzen du hark bustitako herrien artean: «Ura bere bidean / eta Bidasoa denean, / gurean bihotzan barna / lotzen, elkartzen / mendetan zehar herria osatzen... mendetan zehar Nafarroan sortu eta / Ondarribi-Endaian itsasora doa». Olerki hori, *Bidasoa,* poza eta mina, espazioaren unitatearen denboraren unitatearen arteko batasuna islatu ondoren amaitzen da: «Bidasoa doa / gure bizitzan barrena /, ...eta berriz ere / ur berriak sortuko dira, / Baztango iturburuak / ez daude agortuta, / noizbait arrotuko zinez / eta bazterrak garbituko uholez / ber-sortutako ur zaharrez».

Daniel Ayerberen arabera, Maurice Ravelek konposatutako sinfonia bat merezi izan zuen Bidasoak, baina, hil aurretik, sinfonia suntsitzeko agindu zuen musikariak ez zuelako ibaiaren edertasun guztia islatzen. Domaia! Egileak dio musikari askoren inspirazio iturri izan dela Bidasoa: Aita Donostia, Guridi, Usandizaga..., baita Axular bezalako idazleena ere... Eta, guztien gainetik, balio unibertsala duen idazle batena: Johann Goethe (1749-1832), besteak beste *Fausto* obraren egilea. George Elioten hitzetan, «alemanez idatzi zuen azken egilerik handiena... eta Lurrean ibili zen azken gizon unibertsal osoa.

Luis de Uranzuren (Luis Rodríguez Galen izengoitia) artikulu batek, «Goethe en el Bidasoa» (*El Irunés,* 21. zk.) Goethek Bidasoan egindako ibilerak kontatzen dizkigu. 1830ean kokatu daiteke Goethe Bidasoko zubietako batean, ibaiak bizi izan zituen hainbeste borroketako baten erdian: «Tranquilo murmura el Bidasoa / Al sonido del cencerro pastoril. / Pero en la montaña retumban / Contínuas explosiones durante el día, / Y por la noche desciende / Un ejército a la orilla del río. / La sangre gotea en su camino...».

Luis de Uranzurena da *Lo que el río vio* obra, baitezpadakoa Bidasoa ibaiaren inguruko gertaera historiko larriak eta xeheak ezagutzeko.

Irarlan honek Bidasoko ibiarekin lotutako testigantza historiko bitxi bat eskaintzen digu, gerra nahiz bake garaian koka daitekeena:

Anbulantzia karlista Bidasoa zeharkatzen Endarlatsatik hurbil (Godefroy Duranden irarlana, The Graphic aldizkarian 1874ko urriaren 21ean argitaratua).

Fernando eta Rafael Artola anaiek, hitz gutxi baina iradokitzaileak erabiliz, lotu egiten dute Bidasoa ibaia Hondarribiarekin:

> *Or aurrean amaitzen da Bidasoa ibaia; an urrutixeago, barran eskeintzen dio itxasoari menditik dakarren mezua. Apar txuriz jantzita damaio itxasoak ongi-etorria, besarkatuz... Bidasoak (aspaldiko Almitxu edo Lamitxu?) kulun-kulunka daragio Ondarribiari. Seaska oberik! Agian orregatik izango da ondarbitarra ain idurikor, ameslari ta jostakin.*

Xabier Santxotena Alsuak (*El Irunés,* 52. zk., 1999): «Huyes, fluyes, cantas, vives / río de misterio, engordas al destino / naces silencioso, mueres orgulloso».

Zer ekarpen egin diezaiekegu hemen eta orain Bidasoko pertsonei? Erantzuna estimulatzailea da: urre koloreko edari hori bere alderdi mitologikoetan, kontakizunetan, literarioetan, etnografikoetan eta historikoetan ezagutzea. Helburua sotila da: sagardoaren kulturan murgiltzea etorkizunari begira dagoen iragan hurbilarekin berriz ere konektatzeko, ez baita esan beharrik sagardoa gure bizitzen zati dela. Hauxe da liburu honek erantzun nahi duen galdera nagusia: Zer toki hartu du sagardoak Bidasoa ibaiari ongietorria egiten dioten herrietan? Liburuari kapituluen egileek idatzitako ekarpenek ematen diote amaiera, baina liburuaren benetako amaia zabalik dago irakurleen ekarpenak jasotzeko, irakurleek idatzi behar baitute liburuaren epilogoa, paperean edo beren buru eta bihotzetan. Ereindako haziak, berandu baino lehen, ekarpen berrietan gauzatu behar du, liburuan jasotakoaren osagarri diren ekarpenetan, alegia.

1.2.- SAGARDOA

SAGARDO HITZA

Wikipediaren arabera

> *Sidra hitza sicĕra (edari mozkorgarria) hitz latin berantiarretik eratorria da, sicĕra σίκερα hitz grekotik [...], eta azken hori tkr egiptoeratik. Gauza bera gertatzen da cidre hitz frantsesarekin eta cider hitz ingelesarekin. Europako hizkuntza germaniar gehienek eta ia hizkuntza erromaniko guztiek etorki latindarraren izen klasikoa hartu dute, baina badira latinetik hain hurbil ez dauden beste hizkuntza batzuk ere, hala nola euskara (sagardo, sagar ardo), alemana (apfelwein, sagar ardo), txekiarra (jablečné, sagar ardo) eta beste hainbat hizkuntza (irlandera, hungariera, islandiera, etab.).*

Liburu honetan, *sagar* hitzetik abiatuta osatutako *sagardo* hitzarekin zerikusia duena interesatzen zaigu guri. Euskaraz, ia ehun hitzetako kopurura iristen dira sagar barietateak, kontuan harturik euskalki guztiak, eta horietako asko eta asko daude euskal hiztegietan jasota. RAEren (Real Academia Española) hiztegiak *sagardúa* hitz femeninoa jasotzen du sagardoaren sinonimotzat. Era berean, *sagarmín* hitza jasotzen du (del vasco *sagar* 'manzana' y *min* 'agrio'), eta 'manzana silvestre' esan nahi duela dio, Araban erabiltzen den hitz femeninoa.

Sagardo hitza Euskal Herri osoan dago hedatuta, euskalkiak euskalki, Euskaltzaindiaren mapa honek erakusten duen bezala.

Hitzaren lehen kontsiderazioa linguistikoa denez, haren inguruan dagoen nahasmendu txiki bat argitu behar dugu. Sagardo hitza, gehien-gehienek onartzen dutenez *sicĕra* hitz latindarretik eratorria bada, gaur egungo latin hiztegiek, hala nola *Diccionario ilustrado VOX latino-español* hiztegiak, 'edari mozkorgarri' gisa itzultzen dute *sicĕra*, 'sagardoa'.

Euskal literatura tradizionalean, euskal idazle handiek sagardo gisa euskaratu dute Bibliako *sicĕra* hitz latindarra, eta, beraz, badugu geure hitza Testamentu Zaharrean. Testu latindarrak (Epaileak, 13, 4 eta 7)

Mapa de Euskaltzaindia / Real Academia de la Lengua Vasca. Extensión término Sagardo.

emakume antzu bati agintzen dio, haurdun geratu eta ume bat izan zezan: «Cave ergo ne bibas vinum, ac siceram». Esate baterako *Biblia ad vetustissima exemplaria* Biblian (1574).

Gaur egungo itzulpenetan, hala nola *Elizen arteko Biblian*, ez da sagardo hitzarekin itzultzen, honela baizik: «Baina ez edan ardorik, ez beste edari mozkorgarririk». Gaztelaniaz idatzitako Bibliek ere, hala nola Biblia de Jerusalén Bibliak, bide beretik jotzen dute: «Guárdate de beber vino ni bebida fermentada».

SIDRATEKA HONDARRIBIAN

Liburu honetan sagardoa sagarra ikuspegitik jorratzen badugu ere, gaur den egunean Hondarribian SIDRATEKA izeneko eraikina dago. Antzinako ANTONTXU sagardotegiaren lokalean dago kokatua, Portua auzoko Santiago kale ezagunean.

SAGARDOA LURREAN

2.1.- SAGARRAREN KULTURA MITIKOA

José Uriaren liburuak *(La sidra)* Bibliako sagarra du hizpide, Ongiaren eta Gaizkiaren zuhaitzaren fruitua, eta sagar-bilketaren errituala eta sagardogintza gaur egun bizirik direla baieztatzen du. Ideia horrek ateak zabaltzen dizkigu mitoak, gurtzak eta sagarraren kulturak bat egiten duten atal honetan. Kultura baino lehen, sagardoarekin lotura semiotikoan, sagarra dugu eta, lehen tokian, Evaren sagarra, Adamen sagarra ere badagoen arren, RAEren hiztegian «nuez de la garganta» gisa jasota dagoenez (Amerika).

Aipatutako José Uria egileak, liburuaren amaieran, *La sidra* goiburuko kontakizun literario bat eskaintzen du euskal umore sotil batez, eta txinpartak ateratzen dizkio Bibliako Genesiaren kontakizunari:

> *Todos sabemos, puesto que así nos lo enseña la historia, que fue Noé el hombre que produjo el primer vino, pero pocos sabrán que la sidra es la bebida surgida todavía antes que el vino, y que la primera sidra fue producida por nuestro padre Adán.*
>
> *Cómo surgió la primera sidra nueva es lo que voy a mostrar en pocas palabras.*
>
> *Es cosa sabida de todos, y no tenemos aquí necesidad de repetirla, que Dios prohibió al primer hombre comer el fruto del manzano, y que por romper este mandato expulsó del paraíso a nuestros primeros padres Adán y Eva, y que entre otras muchas desgracias fueron obligados a trabajar.*
>
> *Iba un día Adán con su mujer, cabizbajo, silencioso y muy apesadumbrado, recordando haber perdido la incomparable felicidad que nunca más volvería a encontrar; cuando he aquí que de repente, entre otras clases de árboles, vio un manzano de muchas hojas, enorme y hermoso, que casi tocaba el suelo con los abundantes frutos que tenían sus numerosas y extensas ramas.*
>
> *Al ver aquel árbol, Adán se puso a temblar pareciendo que se iba a desmayar del miedo, y al verle Eva en aquel trance le preguntó:*
>
> *—¿Qué te pasa, Adán?*
>
> *—¿No lo ves?*
>
> *—¿Qué?*
>
> *—Ese árbol maldito.*
>
> *—¡Qué hermoso está! ¡Qué manzanas tan primorosas!*
>
> *—¿Pero mujer, después de lo que nos ha sucedido, tendrías el valor de mirar a ese fruto, de tenerlo en las manos, de llevarlo a la boca?*
>
> *—Qué quieres pues, querido Adán, ese fruto me enloquece. Déjame comer una manzanita, solo una, nada más que una...*
>
> *Al escuchar esto, se enfadó Adán más que antes, y lleno de rabia agarró al árbol, y lo zarandeó con toda la fuerza de sus poderosos brazos, dejando todo el suelo cubierto de manzanas.*
>
> *Todas las manzanas bajaron rodando cuesta abajo, y por fin se detuvieron en un gran agujero que había al fondo.*
>
> *No con esto se animó el furioso enfado de Adán, y tomando las mayores piedras que encontró por los alrededores, las tiró encima, destrozando, descuartizando todas las manzanas.*
>
> *Transcurrieron los días después de aquello. Como era costumbre los esposos andaban buscando comida. Se encontraban muy cansados y reposaron un poco en los alrededores del lugar donde sucedió el hecho anterior.*

Aquel día no habían encontrado agua todavía y estaban muy sedientos. En una de estas Eva vio que del agujero donde Adán había aplastado las manzanas surgía un líquido limpio y de color dorado. Se acercó corriendo y boca abajo bebió con ganas de aquel delicioso líquido. ¿Y qué era? El zumo de las manzanas que Adán había machacado con las piedras, que había fermentado por la fuerza del sol y se había convertido en inigualable bebida. Aquella fue la sidra que se hizo por primera vez en la tierra: la primera sidra nueva.

—Ven, querido Adán —le gritó Eva—, ven aquí, a beber esta buena bebida que parece oro fundido: comparado con los líquidos que hemos bebido hasta ahora ¡vaya bebida!

Eso mismo suelen decir todavía en las sidrerías de Astigarraga y de Hernani: ¡vaya bebida!; pero no sabrán donde tuvo la sidra su primera raíz.

Hela pues, aquí mostrada, para conocimiento de todos.

FRUITU DEBEKATUA

AltaLingua blogean aurki dezakegun «La manzana, un fruto prohibido por error de traducción» artikuluan, hauxe irakurtzen dugu aztergai dugun gaiari buruz:

Relacionar una manzana con el fruto prohibido es un hecho. Pero ¿sabías que puede tratarse de un error de traducción?

Este concepto viene vinculado a los textos de la Biblia, donde a Adán y a Eva se les presenta el fruto prohibido y se relaciona la manzana con el pecado original. Pero, cuando en el año 382 se le encarga a Jerónimo de Estridón la traducción de la Biblia al latín, algunos textos originales en hebreo generan ciertas dudas.

En el Génesis, «Dios indica a Adán y Eva que no deberían comer del fruto del árbol del bien y del mal». El término mal se tradujo como malum, que puede significar 'mal', 'manzana' o simplemente 'fruta'. Al vincularse con un fruto de un árbol, el significado se popularizó como manzana.

Ez dezagun ahaztu sagarraren definizio unibertsala: 1. Familia: Rosacea. 2. Azpifamilia: Maloideae. 3. Generoa: Malus. 4. Sekzioa: Malus. 5. Seriea: Malus.

Eta honela jarraitzen du:

¿Cuál es el verdadero fruto prohibido?

El término malum se tradujo como 'manzana', que es uno de sus significados, pero no el apropiado para esta traducción, pero también habría podido traducirse como 'fruta' o, si se quiere ser más preciso, 'fruta con semillas' según la época, en caso de hacer referencia a un fruto, lo más probable o acertado hubiese sido hacer referencia a una higuera, que es un árbol mucho más presente en otros textos.

Kapera Sistinoko *Jatorrizko bekatua* margolanean, Michelangelok pikondo bat marraztu zuen fruitu debekatuaren zuhaitza irudikatzeko. Grekoentzat, germaniarrentzat eta zeltentzat jakituriaren baliokideak ziren sagarrak, eta hilezkortasunaren dohaina ematen zieten.

Mundu mailan hedatutako paradigma mitologikoetako bat da Herkules edo Heraklesen hamaikagarren lana: sagarren lapurreta Hesperideen lorategian.

Herkulesen lanen mosaikoaren xehetasuna. Liria (Valentzia). Luis García (Wikimedia Commons).

Parisek Afroditari (maitasunaren jainkosa) eman zion liskarraren sagarra, eta horrek arazo bat eragin zuen Hera, Afrodita eta Atenea jainkosen artean.

Parazeltsoren arabera, erditik moztuta, Venusen (ugalkortasunaren jainkosa erromatarra) zeinua iradokitzen zuen. Venusi kontsakratutako fruta zen sagarra, horrexegatik azaltzen die Virgiliok maiteminduei («Bukolikoak III») zer aurki dezaketen sagarrean: «Galateak sagar batekin probokatzen nau, nirekin jostatzen den neskatila bihurria da; sahats batzuetara egiten du ihes, baina lehenago ikus dezatela nahi du».

Norvegiar mitologian, funtsezkoak dira urre koloreko sagarrak Idun jainkosaren hilezkortasunerako.

Txinatar kulturan, bakearen ikur dira sagarrak, eta emakumeen edertasunaren zeinu dira sagarraren kimuak.

Sinbologiaz betetako fruta da sagarra, eta estu lotuta dago gizakiaren historiarekin. Sarritan erabili da osasun onaren enblema gisa, propietate onuragarriak eman zaizkio beti, eta horrek gisa honetako esaera ezagunak sorrarazi ditu: «Arratsian sagar bat jaten dunak, medikue etxetik ateratzen du».

Sagarrak, bere adierazpenik sinbolikoenean, balio izan du, halakorik posible bada, Hirutasun Santuaren misterioa argitzeko. Hona hemen Resurreccion Maria Azkuek Baztanen jasotakoa, «Nola sinesten dezue» olerkian:

I.- Nola sinesten dezue
kristauen artean iru
pertsona direla
Jaungoiko batean?

Errespondi ezazu ai
breberomentean nik
liburutik txartela atera
bitartean.

II.- Errespondituko
datzut sustantziarekin
orra konparazioa
sagartxo batekin.

Kolorea, usaina
zaporearekin: orra nun
tuzun iru gauza pieza
batekin.

9.9.- JATORRIEN BILA

Aspaldi samar, 1930ean, Vavilov izeneko ikerlari batek proposatu zuen etxekotutako sagarrondoek Asiaren erdialdeko basa sagarrondoetan dutela jatorria, zehazki turkiar lurraldeko (Kazakhstan, Kirgizistan, Uzbekistan, Turkmenistan eta Tajikistan) sagarrondoetan. Teoria horrek, urtetan zehar zalantzan jarri denak, gaur egun, azterlan genetikoei esker, agerian utzi du Vavilov zuzen zebilela.

Asiaren erdialdeko basa sagarrondoa zuzenean dago lotuta tamaina askotako frutak eskaintzen dituzten beste sagarrondo batzuekin. Horietako bat da Siberiako *Malus baccata* sagarrondoa, fruta txiki eta gorriak ematen dituena. Bere garaian, gaur egun baino hedadura handiagoa zuen zuhaitz mota horrek eta, uste denez, lurralde hartan harrapatuta geratu zen Gondwana eta Laurasia bereizten zituen Tetis ozeanoaren gainean Tian Shan mendiak altxatu zirenean.

Zazpi milioi urtetan zehar, baita hamar milioi urtetan ere, hartzek eta beste ugaztun batzuek fruta hori hedatu eta alerik goxoenak eta ederrenak aukeratu zituzten. Horrela, pasoko hegaztiek banatutako gerezi formako fruta txiki bat izatetik tamaina handiagoko fruta izatera pasatu zen. Ikerlariek frogatu dute sagar txikiak ahotik eta hesteetatik igarotzen direla inolako aldaketarik gabe, eta kontuan eduki behar da sagarraren bihotzean geratzen diren haziak ez direla ernamuintzen. Beraz, ugaztun handiek ale handiak zabaltzen laguntzen zuten, ez besterik.

Orain dela 5000 eta 8000 urte bitarte, gizakiak lurralde hau konkistatu zuenean, bilakaera konplexua zuen sagarrak. Migrazioa era berean etxekotuta zegoen zaldiari esker gertatzen ari zen. Ordutik aurrera, milaka urteetan gauzatu den bereizketa berariaz eta nahi gabe egindako ekintzen bidez gertatu da. Hortik gaur egun dagoen sagar barietate handia.

Datu arkeologikoek eta molekularrek adierazten omen dute basa sagarra Neolitoan edo Brontze Aroaren hasieran iritsi zela Europara. Dirudienez, zaldietako zametan edo hesteetan garraiatzen ziren haziak Txinaren erdialderik Danubiorantz egiten zuen salgaien bidean. Gaur egun, ikerlariek badakite orain dela 3800 urte Mesopotamian txertoaren teknika ezagutzen zutela, eta, beraz, oso litekeena da sagarra garai hartan etxekotu izana. Ondoren, persiarrek, grekoek eta erromatarrek zabaldu egin zituzten etxekotutako sagar barietateak, eta hobetu egin zituzten sagastiak.

Halere, Europan, Neolitoko (duela 11200 urte) eta Brontze Aroko (duela 4500 urte) basa sagarrondo espezieen aztarna arkeologikoak aurkitu eta bildu dira. 1000. urterako baziren Israelen landatutako sagarrondoak.

Azterlan genetikoetan oinarritutako ikerketa horrek datu arkeologikoei esker ezagutzen zena berresteko balio izan du, baina egileek berek aitortzen dute oraindik asko dutela ikertzeko eta argitzeko.

Egile batzuek diote hebrearrek, egiptoarrek eta grekoek sagardoa ezagutzen zutela, baina hori ez da dokumentuen bidez egiaztatzerik izan, salbu eta egile latindarren ondorengo idazkien bidez. Esate baterako, Plinio Zaharrak (K.o. 23–79) udareekin eta era guztietako sagarrekin egindako edariak aipatzen zituen, eta sagarraren ardoa «lurraldeko edari tipikoa dela» baieztatzen zuen; Estrabonek (K.a. 64 edo 63–K.o. 19 edo 24, gutxi gorabehera) idatzi zuen asturrek ere sagardoa edaten zutela, ardo gutxi zutelako; eta Paladio agronomo erromatarrak (IV. mendea) ere gai hori izan zuen hizpide.

Madrilgo Unibertsitate Autonomoko Arkeologiako katedradun Carmen Fernández Ochoaren arabera,

> *ya antes de los romanos, la sidra constituía bebida común entre los habitantes de Asturias. No poseemos datos seguros al respecto, pero la escasez de vino, empleado únicamente en festines familiares al decir de Estrabón, y la escasez de la cebada, así como la referencia de Plinio de manzanas, serían argumentos a favor de la elaboración ancestral de esta bebida típica de la región que llega hasta nuestros días.*

Asturiasko sagastiei buruz lehenik egindako erreferentziak egon badauden arren, 904. urtean aipatzen da lehenbiziko aldiz Sismundoren eta Mactitoren arteko salerosketa batean, non *sicĕra* baten hobekuntza Lenako (Asturias) ondasun baten truke espezietan ordaindu beharreko prezioaren zati den. Geroago, behin eta berriz aipatzen da 908., 931., 949. eta 950. urteetako dokumentuetan.

Mediterraneo aldeko arroan, han idatzi baitzen mendebaldeko kulturen historia, mahatsa zen edaririk onena eskaintzen zuen fruta. Luze gabe bereizi zen sagardo hori gainerako sagardoetatik, eta *ardo* hitza hartu zuen; beraz, norbaitek mugurdi ardoaz hitz egiten duenean, hitzaren jatorri historikoa kontuan hartuta mugurdi sagardo esan beharko luke, *ardo* hitza jatorrian mahats zukura bakarrik mugatzen baitzen.

Halere, gaur egun ohikoa da esatea sagardoa sagar ardoa dela, nahiz eta udare ardoa ere oso arrunta zen. Atlantikoko herrien artean, sagarretik sortzen zelako ohoratzen zen; izan ere, Avalon (zelta hizkuntzan 'sagasti' esan nahi du) uharte mitologikoan heroien edaria zen, hau da, erdi jainkoen edaria.

Manzana (sagarra) latinez mala da (*manzana* hitza mala *mattiana* hitzetatik eratorria da, eta mala *mattiana* oso ezagun egin zen Cayo Matio (K.a. I. mendea) nekazaritzaren arloko aditu erromatarraren frutarik gustukoena zelako), hortik dator azido maliko izena, sagarra baita substantzia horren kantitaterik handiena duen fruta.

Edari hori betidanik izan da tradizio handiko produktua Atlantikoko kostaldeko herrialdeetan, batez ere Espainian, Frantzian, Ingalaterran, Belgikan, Irlandan eta Alemanian. Adituek diote IX. mendearen hasierakoak direla sagardoari buruz dauzkagun lehen aipamenak. Aipamen horiek Inperio Karolingioan merkataritza, arauak eta zehapenak antolatzen zituen Capitulare de Villis akta legegilean daude jasota, baita Oviedoko San Salvador katedralean kontserbatutako Fakilo, Ego Fakiloren testamentuan, 793koa, non zehazten baita etxeak, basoak, mahastiak eta sagastiak ematen direla muztioak eta sagardoa egiteko.

Hauxe irakur dezakegu *Mezcal* blogeko «Descubriendo la fascinante historia de la sidra» artikuluan::

> *Durante la Revolución Industrial, la introducción de nuevas tecnologías y métodos de producción permitió una mayor eficiencia en la elaboración de la sidra. La utilización de prensas mecánicas y la pasteurización, por ejemplo, contribuyeron a mejorar la calidad y conservación de esta bebida. Además, el desarrollo de técnicas de fermentación controlada permitió obtener sidras más estables y con sabores más equilibrados.*
>
> *En la actualidad, la sidra ha experimentado una verdadera revolución en términos de variedad y diversidad. La aparición de nuevas variedades de manzanas, así como la incorporación de otros ingredientes y técnicas de producción, ha dado lugar a una amplia gama de estilos y sabores de sidra. Además, el interés creciente por los productos artesanales y locales ha impulsado el resurgimiento de pequeñas sidrerías y productores independientes.*

Norvegiar mitologian, urrezko sagarrak Idunn jainkosaren hilezkortasunaren giltza dira.

SAGARDOA ETA SAGARRA EUSKAL HERRIAN: NAZIOARTEKO LOTURAK

Liburuko kapitulu oso hau bibliografian adierazitako Pascal Mitxelenaren ekarpen bereziari eta espezializatuari zor diogu. Burura eramandako ikerketa dibulgazio gisa argitaratu da liburuan, hau da, lan zientifikotik liburu honi dagozkion alderdiak jasota.

3.1.- ALDEZ AURREKO OHAR BATZUK

Dokumentu hau ez da, Miguel Colmeirok esango lukeen moduan, «Pirinioez beste aldera gutaz eta gurea denaz egin ohi diren interpretazio faltsuei eta barregarriei» emandako erantzun bat. Jules Desplanque egileak, hauxe dio euskaldunei buruz, argi eta garbi, sagarraren jatorriari buruzko argitalpenean: «Europako arraza garrantzitsuenetako bat osatzen duten biztanle horiek Zagardoa esaten dioten sagardo kantitate handiak egiten dituzte».

Bi egile horiek gaur egungo egoera laburbiltzen dute: ez gara geureaz arduratzen. Adierazgarria da Euskal Autonomia Erkidegoak jateko eta sagardoa egiteko sagar barietateen germoplasma banku bat ezarri ez izana. Datuen dibulgazio urri horren ondorioz, espainiar estatuko eta atzerriko egileek errealitatez besteko baieztapenak transkribatzen dituzte. Bi dira sarrien erabiliak. Lehenengoak dio *Malus sylvestris* berezkoak direla ipar partean, Salamancako El Maíllo herrian ere *maillo* agertzen denean, edo Madrilen (Sestil del Maíllo herria), edo Andaluzian, hala nola Arroyo del Maguillo eta Hoyo del Maguillo Jaéngo probintzian, eta Prado de Maguillo Grazaleman. Julia Pinillak jakinarazi du Sierra Nevadan *maquillo* esaten zaiola *Malus sylvestris* espezieari.

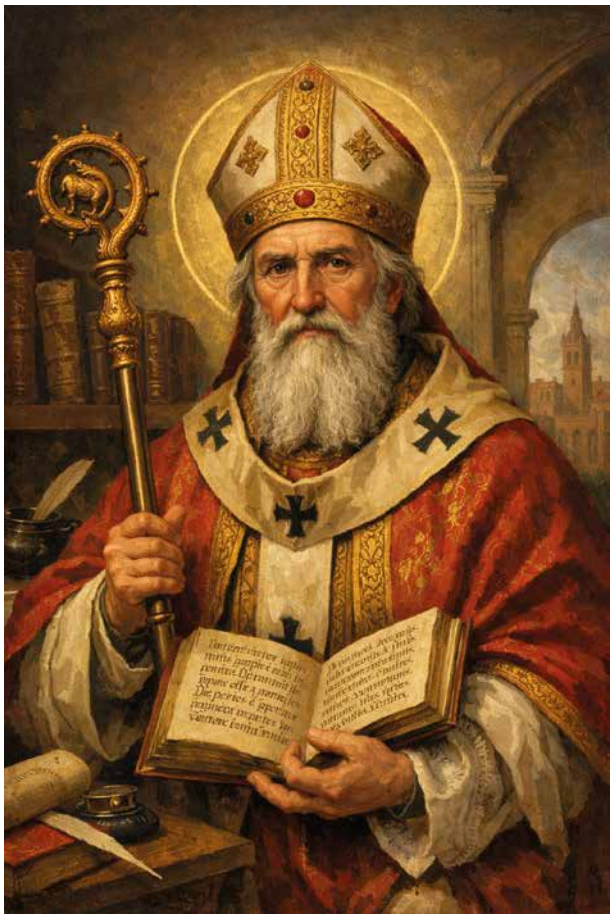
Bigarrenak, Jacques Juberten maisulanean jasoak, dio euri erregimenaren ondorioz hartu zuela babes *Malus sylvestris* espezieak Euskal Herriko mendi garaietan, Hondarribiko aireportuan urtean 1700 mm-ko plubiometria dugunean.

Jules Nanotek aipatutako beste egile batzuek, sagarrondoak Euskal Herrian berezko eboluzioa izan zuelako ideia indartze aldera, diote sagarrondoa ezin izan zela Afrikatik etorri. Nikolai Vavilov botanikoaren ikerketen arabera, sagarrondoaren jatorria Kazakhstanen dago.

3.2.- NOLA IKUSI GAITUZTEN ANTZINAKO EGILEEK

Egile grekoak eta latinoak pomologiaren arloko aditu garrantzitsuenek aipatu dituzte, eta, horregatik, Euskal Herriari dagokiona aurkeztera mugatuko gara gu. Lehenik eta behin Aymeric Picaud egilea aipatuko dugu: lurraldea basatia dela dio «sagarren, sagardoaren eta esnearen kontsolamendua izan ezik». Ildo bertsuan, Poema de *Fernán González* –Gaztelako poesiaren jatorrizko maisulanetako bat– poemaren egileak, euskal lurraldeari nolabaiteko antzutasuna ematen zion iritzi orokortuaren berri eman zuen, Hacinaseko guduan nabarmendu ziren kapitainak goraipatuz. Honela zioen: «Fue dado por cabdiello don Lope el vizcaino / bien rico de mançanas, pobre de pan e vino». Gipuzkoako sagardo eta sagar bikainekin miresten ez den egile bakarra Tirso de Molina da *La prudencia en la mujer* lanean: «Manzanos llenos de gruesos ñudos dan mosto insulso».

Isidoro Sibiliakoak, VIII. mendeko egileak, dio *poma* fruta dela oro har, eta sagarra *malum* dela, grekoek esaten dutenez. Sagar gozatuaren nozioa sartzen du, ad *mandendum* hitzek 'erabiltzeko egokiak' esan nahi dutenean, eta ezti ura ur eta sagarrez egindako edaria dela. *Sicĕra* da, ardoaz gain, mozkortu dezakeen edari oro. Hitz hebrearra da eta ale edo sagarren zukuarekin egiten da. *Cervisia*, garaiko beste edaria, aleez egindako edabea da. Cartagenako apezpiku jakintsuak, horrela definitzen baitu Jules Desplanquesek, sagardoa aipatzen du. Egile frantsesak sagardoaren euskal jatorriaren alde egiten du eta, gainera, dio kartagotarrek sagarraren merkataritza gobernatzen zutela Espainian, eta euskaldunek asko erabiltzen zutela sagardoa.



San Isidoro

Egile arabiarrek testu grekoak eta batik bat latindarrak itzuli zituzten, baina eurek ere beren testuak idatzi zituzten, eta lan horietan penintsulan sagastiak zeudela adierazten dute, batez ere ipar partean. Omeiatarrak, 713. urtean, Indiaren ekialdean, Kaukason, Iranen, Iraken, Sirian, Libanon, Egipton eta Ipar Afrikan zeuden errotuta. Bisigodoen mendeko Espainia Tarikek konkistatu zuen 711. urtean, eta arabiarren azken erresumak XV. mendearen amaierara arte iraun zuen. Karlomagnok zazpi gerra izan zituen arabiarren kontra Espainian, eta bost sarrazenoen aurka, baina, halere, harreman adeitsuak izan zituen Harun al-Rashid kalifarekin, eta esklabo musulmanak jaso zituen kalifaren eskutik Iruñea suntsitu zuenean.

Françoise Aubaile-Sallenave *(Cidre)* ikerlariak adierazten du Karlomagnoren erresuma Ebro ibaiaren bazterreraino iristen zela, eta ezagutuko zuela *sicĕra* hitza. Ondorioetan harrigarriro adierazten du sagardoa Ipar Amerikara hedatu zela, testu batzuen arabera jada XVI. mendean kontinente horrekin harreman komertzialak bazeudenean eta hartu-eman horietan sagardoa ere garraiatzen zenean. Esteban Garibaik dio Gipuzkoan ugari direla sagarrak, eta sagardoa deritzon ardoa egiten dela. Adierazten du euskal arrantzaleak Ternuara joaten direla apirilean, eta irailean itzultzen direla. Lope Martinez de Isastik dio marinelek trukeak egiten zituztela basati menditarrekin «ogi pixka bat eta sagardoa» eskuratzeko, eta bere *Compendio historial de la M. N. y M. L. provincia de Guipuzcoa* (1625) obraren hitzaurrean adierazten du Esteban Garibai Zamalloa 10.000 larru igorrita finantzatu zutela hein batean; beraz, indartu egiten da euskal marinelak Kanadako kostaldera gutxienez XVI. mendean iritsi zirelako ideia.

CHAMPAGNE LEINUA

Zuria Nafarroakoa Champagneko erregina izan zen 1201etik 1222ra, eta 1424ra arte, Karlos III.a Noblearekin, Champagneko kondeak izan ziren Nafarroako erregeak. Lurralde hartan, Othe eskualdean, sagardoa egiten zen eta egiten da. Garrantzitsua da aipatzea Dom Pérignonek, 1683an, ardoari azukrea gehitzeko ideia bikaina izan zuela *xanpaina* egiteko. Dom Pérignonek, Champagnera joan aurretik, Frantziaren hego-ekialdean egiten zituen elizkizunak, eta lurralde hori Nafarroako erresumarena izan zen. Paul Robin eta Michel de la Torre egileek adierazten dute ziurrenik *xanpaina* izan zela sagardo apartsuak egiteko ideia eman zuena, baina beste batzuek uste dute alderantziz izan zela: xanpaina 1683an asmatu zela, baina berrehun urte lehenago azukrea gehitzen zitzaiola botilatutako sagardoari gustu handiagoa emateko eta aparra areagotzeko. Guk uste dugu penintsulako praktika dela, gaur egun Asturiasen artisau erara egiten jarraitzen dutelarik. Frantziako sagardoak, ontziratuta, marinelen lurraldea den Ternuarantz baizik ez dira esportatu. Gipuzkoako eta Asturiasko sagardoak, XX. mendean bete-betean sartu arte, Kuba, Argentina eta Mexiko bezalako norako ospetsuetara eramaten zituzten.

Champagne leinuaren armarria

EVREUX LEINUA

Filipe Evreuxekoarekin (1305-1343) hasita, Nafarroako erresumak 1425era eduki zuen Evreuxeko konderria Normandian. Eskualde horretan sagardoa egiten da, eta Gilles de Goubervillek ofizialki 1552an destilatu zuen lehendabiziko aldiz sagardo pattarra. Normandia Frantziako erregeak herri hedakor horri han finkatu zedin emandako lurraldea da, eta, bitartean, Iruñea eta Cádiz suntsitu zituzten, eta, hegoaldetik, Sizilia-raino iritsi ziren eta, iparraldetik, britainiar uharteak konkistatu zituzten.

Françoise Aubaille-Sallenave egilearen arabera, Normandiako abadia batek bazituen lursail batzuk Nafarroan, Simón de Ablitas juduak kudeatzen zituenak. Calabrian sagardoa egiten eta edaten da. Juduak izan ziren al-Ándaluseko kulturaren gordetzaileak, eta Inperio karolingiotik abian jarri zuten nazioarteko merkataritza radanitekin; iturri batzuen arabera, merkatari judu horiek merkataritza horri heldu zioten siriar kristauek baztertu zutenean. Esan dezagun Julien le Paulmierren obraren bertsio frantsesean zazpi kandelako lanpara bat agertzen dela, hebrearrek gurtzen dutena.

Esate baterako, Nafarroako erregeak batez ere musulmanez eta juduez osatutako armada batekin borrokatu zuen Espainian. Normandian, 1355ean, bazen de Navarre en Evreux izeneko gaztelu bat, eta iturri batzuen arabera, 10.000 eta 20.000 bitarte soldadu nafar joan ziren Normandiara. Ondoko Bretainiaren eta Euskal Herriaren arteko trukeak lehenago gauzatu ziren *Pommes et cidrerie* liburuan adierazten denez. Liburuan jasota dagoenez, euskaldunek egoitza bana zuten Bretainiako Aber Vrach portuan (sagardoaren epizentroa Europan), Normandian, Bretainian eta Galesen, eta, Erresuma Batuan, Devonen. Michel Sanche Dursus XI. mendean iritsi zen Normandiara; handik Ingalaterrara joan zen, eta han dago lurperatuta, frantses egileek adierazten dutena baino lauzpabost mende lehenagotik

Berengela Nafarroako printzesa Ingalaterrako erregina izan zen 1191tik 1199ra, eta Frantzian baizik ez zen bizi izan, Poitiers eta Le Mans hirietan, Bretainiatik eta Normandiatik oso gertu.

Egile frantsesek izen garrantzitsutzat dute Guillaume Dursus edo Dursue, XV. mende bukaeran eta XVI. mende hasieran aitzindaria izan baitzen sagar barietate onak bereizten. Jacques Desrochesek dio ekarpen horiek Karlos II. Nafarroakoaren espedizioak tarteko egin zituela, azkenekoa 1301ean, Juan de Graillyk gidatuta, eta ondoren Jerusalemera eta Siriara joan zela Hondarribitik igaroz. Egiaztatuta dagoen lehenengo Dursus edo Dursue Bizkaitik edo Nafarrotik heldu zen, Michel Sanche Dursus izena zuen eta Nafarroako erregearen aholkularia zen.

FOIX LEINUA

Foix etxea Frantziaren hego-ekialdean egokitu zen, sagardoa egiteko ohiturarik ez duten eremuan, eta Nafarroako erresumaren mende egon zen Filipe III.a Nafarroako erregearen garaian, Katalinarekin (1468-1518) jabetza hori galdu zuen arte. Lehendik, Frantziako San Luis erregeak suntsitu egin zuen eremu hura, infanteria bizkaitarra erabili zuen kataroak Montségurren zuten azken gotorlekuan azpiratzeko. San Luis Tunisian hil zen, iturri batzuen arabera islamera bihurtuta, eta beste iturri batzuen arabera gaixotasun benereoek eragin zuten haren heriotza. Handik hurbil egiten da sagardoa, eta xanpaina egiteko metodoa erabiliz ondu zen lehenengo ardoa Limouxen egin zen, argi eta garbi uzten delarik Dom Périgonek inguru horretan egiten zituela elizkizunak. Ez da zentzugabekeria pentsatzea bizkaitar mertzenarioak inguru hartan finkatu zirela eta beren ohiturak hara eman zituztela.

Evreux leinuaren armarria

Foix leinuaren armarria

KANADA

Kanada, Oregon ez bezala, sekula ez zen Espainiako koroaren mendeko lurraldea izan, frantsesek eta ingelesek borrokatu zuten lurraldea izan baitzen. Jesulagunek Frantziako probintziatzat hartu zuten, eta 1611n Belle Provincera iritsi ziren eta 1625ean Quebecera.

Frantsesen eta ingelesen presentzia hori gertatu aurretik, itxura guztien arabera bikingoak, euskaldunak eta portugesak ibiliak ziren lurralde hartan. Pentsatzekoa den bezala, denen aldeko argudioak daude, baina guk zentzuzkoenak iruditzen zaizkigunak ekarriko ditugu orrialdeotara.

HIZKUNTZA MAILAKOA

Bada eskimalen eta indiarren artean elkar ulertzeko modu edo *pidgin* bat, eta euskarak leku garrantzitsua du hartan. Peter Bakkerrek eta beste egile batzuek aurreratzen dute kostaldeko tribuen hizkuntza erdi euskara dela. Izan ere, bada 1670ean Amsterdamen argitaratutako euskara-islandiera glosario bat. Champlainek, 1541ean egin zuen hirugarren bidaian, Gaspen babestutako ehunen bat arrantza ontzirekin egin zuen topo. Koldo Mitxelena filologoak dio Gaspe hitzak 'gerizpe' edo 'kerizpe' esan nahi duela, gaztelaniaz 'cubierta', eta frantsesez 'sous abrit'.

XVI. mendean normala zen euskal arrantzaleak Ternuara joatea. Esteban Garibaik 1571n Anberesen argitaratutako obran dio indiarrek erraz ikasten zutela euskara, eta horixe bera berretsi zuen Martinez de Isastik 1582an idatzi baina 1615ean argitaratu zuen obran. Hauxe esan zuen Pierre de Lancre frantsesak baina oroz gain inkisidoreak: «Euskaldunek betidanik trafikatu dute han, eta, ondorioz, kanadarrek frantsesekin euskaraz baizik ez zituzten egiten tratuak».

Sebastian Cabotek 1497ko ekainaren 24an deskubritu zuen Ternua, italiarra zen baina Espainian bizi izan zen, eta Bristolgo merkatariek finantzatu zuten haren bidaia. Bristolek kastore larruak jasotzen zituen euskal merkatarien aldetik.

Champlain, Kanada frantseseko gizon itzaltsua, 1611n Quebecera itzuli zenean hiru jesulagun izan zituen aldean: aita Biard, Mas eta Quentin. Jesulagunek sagastiak zituzten Quebecen, eta 1642an bost ikastetxe: Breton lurmuturrekoa, Mendikoa, Tadusakoa, Montrealekoa eta Hurongoa. Beste bana izango zituzten Michiganen eta Ontarion.

ROBERT DELORT

Erdi Aroko egile ospetsua, animalien larruen merkataritzan aditua. Artikulu bat idatzi zuen 1492 baino lehen Kanadan euskal herritarrek izan zezaketen presentziari buruz. Dokumentua kontsultatu duten egileen arabera, Britaniako aduanetako erregistroetan oinarritzen da, jasota baitago indiarrek ondu ohi zituzten moduko kastore larruen bolumen handiak iristen zirela Ingalaterrako portuetara 1380 eta 1433 bitartean. Miren Egaña, Kanadako euskal toponimian aditua den aldetik, Robert Delort maisuak aurreratutakoa egiaztatzea ahalbidetuko luketen iturrien bila ari da. Leedseko Unibertsitateko Wendy Childs irakasleak euskal probintzien eta Ingalaterraren arteko Erdi Aroko merkataritza harremanei buruzko komunikazioaren datuak aberasteko adeitasuna izan du. Lehenengo komunikazioan adierazten digu garai hartan kastorea Europan hedatuta zegoela. Gogorarazi genionean euskal herritarrek zeramatzaten kastore larruak europarrek ez bezalako moduan (biribilkietan, indiarrek bezala) aurkezten zirela, zehaztu zigun XIV. mendean zehar eta, baita XV. mendean zehar ere, larruak Sandwichen jasotzen zirela. Zama 1442. urtean azaldu zen lehen aldiz Londresen, eta 1461etik aurrera Bristolen.

KANARIAR UHARTEAK-MADEIRA, HEGOALDEKO BESTE EREMU BATZUK

Kanariar Uharteak, Zorioneko uharteak, euskal espedizioen xede izan ziren 1381ean eta 1393an, 2002ko kanariar-amerikar historiari buruzko mahai-inguru batean jasota dagoenez.

Juan de Bethencourt, Granvilleko jauna, normandiarra, agertu zen mende bat geroago Zorioneko uharteen deskubrimenduaren protagonista ofizial gisa. Tenerifen, Tenerifeko Nekazaritza Biodibertsitatea Kontserbatzeko Zentroan, sagarrondoari buruzko 45 sarrera daude erregistratuta *sidra, manzana francesa, manzana francesa roja, blanca dura* eta *manzano franco* bezalako izenekin. Madeiran, Kanariar uharteekin etengabeko harremanak izan baitzituen, Festa do Pero (Sagarrondoaren jaia) ospatzen da, eta Santa de Serran sagardoa egiten da. Penintsulan, Malaga bezalako lurraldea oso interesgarria da sagar barietateen ikuspegitik, antzinako barietateak kontserbatu baititu dagozkien izen zaharrekin.

ESTATU BATUAK

Ameriketako Estatu Batuak da jateko sagar ekoizlerik handienetakoa munduan, eta sagar ekoizpen hori hiru eremu handitan biltzen da: 1. Washington estatuan, Jordan ibaiaren inguruan, Ozeano Barearen kostaldean, Oregon estatuaren iparraldean. 2. Estatu Batuetako ekialdean, gaur egungo New York estatuko eremuan. 3. Kalifornia da ekoizpen eremurik berriena.

Euskal herritarren presentzia hainbat egilek jaso dute, eta, dirudienez, Jordan ibaiaren haranera mugatzen da. 1609ko ekainean, Jordan ibaiaren inguruak aztertzeko agindu zuen Floridako gobernadoreak.

Loiolako jesulagunen liburutegiko dokumentu ezezagun batzuen arabera (02-n6 kutxa), 1572an Kalifornian lehorreratu ziren jesulagunak Kanadako ekialderaino eta Oregoneraino iritsi ziren. Oregonen, garai bateko sagar barietateen artean, *api etoile*, geza zuria eta geza gorria bezalako sagar barietateak ditugu, baita Kanadako errege sagarra ere.

Eremu horretan sagardoa egiten da eta, ekialdera, aintzira handien lurraldean, Detroiten, *jesuit apple tree* izeneko udareondo barietate bat dago, jesulagun frantses batek eramandakoa.

Ekialdeko Amerikan sagardoa egiten da, eta auzoko herrialdearekin dituen loturei esker, informazio gehiagorekin jarrai ditzakegu Euskal Herriko sagar barietateen presentzia. Dirudienez, egia da indiarrek, Tony Horwitzek aitortzen duenez, esploratzaileekin harremanetan jarri zirenean lehendik gizaki zuriarekin egon zirela erakusten zuten elementuak zituztela, izan ere, kanoek haize oihalak zituzten eta izen kristauak. Aita Ayusoren arabera, espainiarrak holandarrak baino lehenago iritsi ziren ekialdeko kostaldera, Holandan dagoen New Yorkeko mapa bat (nederlandera ekarritako izenekin) 1520ean datatzen baitu, arkatzaz idatzitako ohar batek 1620koa dela adierazten badu ere. Iturri gisa Justin Windsorren obra bat aipatzen du. Santa Maria izenetik eratorria da Marylandia izena.

Ez dugu Kaliforniako pomologian sakonduko ez dugulako behar besteko daturik.

SAGARDOA EGITEKO SAGARREN NAZIOARTEKO LOTUREI BURUZKO ONDORIOAK

Europan jateko sagarrek eta sagardoa egitekoek duten jatorriaren egungo egoerak ukatu eta, are gehiago, gutxietsi egiten du euskaldunen ekarpena.

Horren arrazoiak hainbat dira, eta horietako bat da ez garela sagarrondoen germoplasma banku bat sortzeko gai izan.

Tony Horwitzek dio historia garaileek eta idazleek idazten dutela. Euskal Herrian, historiaren eta ohituren transmisioa ahoz egiten zen, auzietan eta dokumentu ofizialetan erabiltzen ziren testu idatziak. Ahozko ezagutza hori aztertzea merezi du. Normandiako Contentin penintsulako sagarrak, bertan euskal barietateak sartu baitziren, Gipuzkoako antzinako barietateen antzekotzat edo parekotzat jo ziren.

Bistan da sagar barietateak mendeetan zehar bidaiatu direla, baina gaur egun, barietateak (hau da, royaltyak) lehenesten diren honetan, jatorriz Euskal Herrikoak diren sagar barietateak gizateriaren ondare izateaz arduratu beharko genuke, mendeetan zehar izan den bezala.

Tamalgarria da izen handiko egileen liburuetan eta argitalpenetan Euskal Herriak sagar barietateei dagokienez egindako ekarpena aintzat ez hartzea. Mugimendu berria da, baina etengabe egiten ari da aurrera. Kontsolamendu bat geratzen zaigu, alegia, ebasten dizkiguten bi mende horiek –Dursustarren presentzia Normandian edo Kanadarekiko loturak erakusgarri– *peccata minuta* direla Europako herririk zaharrenarentzat.

3.3.-
EUSKALDUNEN PRESENTZIA AMERIKAKO KONTINENTEAN 1492 BAINO LEHEN

Euskal Herriko sagarraren nazioarteko lotura ezezagunei buruzko asmorik gabeko lan batean, Amerikako kontinenteari heldu diogu Kanadako sagar barietateak ezagutzeko, bereziki Quebecen eta Belle Provincen, Kanadako errege sagar grisak eta zuriak lurralde hartara nork eraman zituen jakiteko.

Lan honetan guk uste duguna azalduko dugu: Kanadara sagarrondoak eraman zitzaketen lehendabiziko europarrak euskaldunak izan ziren, eta ez, behin eta berriz esan den bezala, Kanadako errege sagarrek jatorri frantsesa dutela XIX. mendean.

Arkeologian, linguistikan eta Erdi Aroko historian ugari dira euskaldunak Ameriketako lurretara garai goiztiarrean iritsi zirela pentsatzera garamatzaten arrastoak.

Azterlan honetan aintzat hartu dugu Groenlandia, Atlantiko aldeko Kanada, Ternua eta Saint-Pierre eta Mikelune barne hartuta, baita San Lorenzo ibaiaren bokalea ere, eta gaur egungo Estatu Batuetako Atlantiko aldeko fatxada hartzen duen eremu geografikoa.

Bereziki Hyacinte de Charenceyk egindako azterlan batzuen arabera, huts egiteko beldurrik gabe esan daiteke euskaldunek presentzia jarraitua izan zutela Kanadan gutxienez XIV., XV., XVI. eta XVII. mendeetan.

Horretarako, Pascal Mitxelenak XIV., XV. eta XVI. mendeetan euskaldunek, gaskoiek eta ingelesek kastore larruak saltzeari buruz egindako ekarpen batzuk aztertuko ditugu.

Erraz asmatzen da hiru talde horien presentzia: euskaldunek itsasontziak zituzten eta Mediterraneoan eta Atlantikoan ibiltzen ziren, eta Kanadaraino iritsi ziren uste baino askoz ere lehenago. Hainbat egilek, hala nola Louis Figuierrek, adierazten dute euskaldunak 1372an iritsi zirela Ternuara, San Lorenzo golkora eta Labrador penintsulako kostaldeetara.

Gaskoiak Baionan zituzten baseetatik lan egiten zuten merkatariak ziren, eta Hondarribian eta Donostian zuten lehentasunezko tratuari esker, Ingalaterrako hegoaldeko portuekin merkataritza libreko akordio batean parte hartzen zuten. Guyana, Pirinioetatik haraindi Bordeleraino iristen dena, dukerri ingelesa izan zen garai hartan. Kolonia ingeles handi bat zegoen Baionan, eta beste bat Donostian.

Rober Delortek, Erdi Aroko Europako larruen merkataritzan aditua den aldetik, dio Ingalaterran lehorreratutako kastore larruen merkataritzan nabarmendu egiten zirela Hondarribitik, Baionatik eta beste portu batzuetatik egindako bidalketak. Sandwichek gaskoiek bidalitako kastore larruak jasotzen zituen 1344tik aurrera. Orobat Bristolek 1378tik aitzina. XV. mendean Londres eta Southampton batu zitzaizkien Sandwich eta Bristoli, eta kudeatzaileak gaskoiak, ingelesak, espainolak edo euskaldunak ziren.

Komenigarria da gogoraraztea 1350etik aurrera, denbora tarte labur batzuetan izan ezik, Ingalaterrarekin nabigatzeko ahalak daudela. Are, 1353ko urrian, Santa Maria elizan, betiereko bakea sinatu zen Ingalaterraren eta Castro, Donostia, Getaria, Hondarribia, Mutriku eta Laredoren artean.

ONDORIOAK

Lan hau galdera bati erantzuteko sortu da: nork ekarri zituen Kanadako errege sagar grisa eta errege sagar zuria? Harrigarria iruditu zitzaigun inolako frogarik aurkeztu gabe baieztatzea sagar mota hori jatorri frantsesekoa zela, gure ustez sagarra eta sagardoa ezagutzen zituzten eta kontinente horretara iritsi ziren lehenak euskaldunak zirela erakusten duten zantzuak agerikoak baitira. Aztarna guztien arabera, herri txiki horrek Kristobal Kolon Mundu Berrira iritsi baino bi mende eta mende eta erdi bitarte lehenago jardun zuen Kanadako kastore larruekin salerosketa probetxugarrian. Horrek adierazten du Mundu Berriko sagardotarako sagasti eremuek euskaldunen presentzia handia izan dutela.

Ipar Amerikako eta Kanadako mendebaldeko kostaldean sagarrondoak landatzen dira eta sagardoa egiten da. Kostalde hori Sebastián Vizcaínok erregistratu zuen 1602an, eta Espainiak 1819an saldu zuen Oregon Adams-Onís Tratatuaren bidez.

Sagarraren eta larruen gaiak linguistikari, toponimiari eta arkeologia ezagunari eta berriari buruzko lan ezagunenei batzen zaizkien elementuak dira, eta agerian uzten dute euskaldunak Amerikako kontinentean izan zirela 1492 baino lehen.

Latinez, sagarra mala da (sagar hitza mala mattiana esapidetik dator; K.a. I. mendeko Kaio Matio erromatar nekazaritza-idazlearen sagar-barietate gogokoena zen hura). Hortik dator, halaber, azido malikoaren izena, sagarra baita substantzia horren kantitate handiena duen fruitua.

SAGARDOA EUSKAL HERRIAN

Sagardoaren kultura eskualde, herrialde eta zibilizazio askoren historiarekin lotuta dago, eta horien artean leku nabarmena du Euskal Herriak. Izan ere, sagardoa euskal nortasunean barneratu den edaria izan da, da eta izango da, beste batzuekin batera estereotipo deigarri bihurtzeraino, herri xehearentzat eskuragarria delako eta bere elikaduran beste elementu bat izan zelako.

Lydia Zapatak hauxe iradokitzen du burura eramandako azterlan arkeologikoetan: «gutxienez hurrak, ezkurrak eta rosaceae familiako sagarrondoak, hala nola gurbea eta sagarmina, elementu garrantzitsuak izango ziren giza elikaduran Euskal Herriko Mesolitoan eta Neolitoan».

4.1.- NOLA ETA NOIZ IRITSI ZEN SAGARRA EUSKAL HERRIRA

Aurreko kapituluan gure planetako sagarra/sagardoa binomioaren historia sotila azaldu dugu gaingiroki, eta orain beste urrats bat egingo dugu Euskal Herrian kokatzeko gure gaiari heldu baino lehen: sagardoa Bidasoan.

Horretarako, Pascal Mitxelenaren *Presencia vasca en el continente americano antes de 1492* ikerlan iradokitzailea hartuko dugu oinarri, eta, haren barruan, «Cómo y cuándo llega la manzana al País Vasco» atala. Hona hemen ekarpenaren alderdi nabarmenenak:

Oxfordeko eskolak, Barrier Juniperrek egindako ekarpenaren bidez, sagarra Euskal Herrira iristeko bi bide proposatzen ditu.

1. bidea: Zuzenean mendebalderantz merkataritza bideetan barrena, Tian mendietatik aurrera, Kaspiar itsasoaren iparraldetik, Danubio ibaian barrena Ekialdeko Europara eta, handik, erromatarren garaia baino lehen, Ingalaterrara. Esanak esan, erromatarrek ez zituzten Ingalaterrara jateko sagarrak eraman, txertoa baizik ez.

2. bidea: Kaspiar itsasoaren hegoaldetik Anatoliara, handik, Mediterraneoaren ekialdetik, mendebaldeko Europara batez ere kobrea biltzera joan ziren feniziar herrietara. Kobrea Espainian, Kornuallesen eta Galesen aurkitu zuten. Kobrearekin batera burdina aurkitu zuten. Barrier Juniperrek adierazten du merkatariek sagarrak eraman ohi zituztela beren bidaietan, eta era guztietako haziak trukatzen edo salerosten zituztela tokikoekin.

Atlantikoko kostaldean Maceria eta Monzano izenak aipatzen ditu Espainian eta Galizian sagarrari dagokionez, Havalon, Avignon Frantzian eta Avalon Ingalaterran. Av- eta hav- aurrizkiak sagarra adierazteko izen zelta zaharrak dira, eta kostaldeko leku horietan itsasgizonen lehorreratze puntuak irudikatzen dituzte. Itsasgizon horiek feniziarrak ziren, zeramatzaten haziak han utzi zituzten, batzuek fruitu onak eman zituzten, eta haien izenak tokiko izenetan gogoratzen dira. Ez dira kontuan hartzen *Malus sylvestris* espezieko sagarminak.

Askoz ere geroago, bat egin zuten lehenbiziko eta bigarren bideek, eta ikaragarri emendatu ziren jateko sagar barietate berriak, baita sagardoa egiteko balio dezaketen barietate batzuk ere, tanino asko duten horiek. Sagardoa Europako mendebaldeko kostaldean, Espainian eta Portugalen hedatu zen, eta horitik, Frantziako mendebaldera, Bretainiara, Normandiara eta Ingalaterrako mendebaldera, Kornuallesera, Devonera eta Somersetera.

Jada azaldu dugu sagar izena izen zelta baino lehenagokoa dela, hebrear sustraiekin uztartzen dela. Euskal Herrian, Normandian eta Bretainian, antzinako sagar barietateek sarritan adierazten edo iradokitzen dituzte Ekialde Hurbileko izenak, hala nola Jerusalemekoa, bon chrétien, imajinatzen dugun musulman barbaroari oposizioa eginez, edo *pelestiña*, Palestinakoa izan daitekeena. Abuztuaren erdialdeko eta irailaren hasierako jateko gisa sailkatuko dugun sagar barietate horrek sagardoa egiteko balio du, eta, beraz, erabilera bikoitzeko sagartzat jo dezakegu: jatekoa eta edatekoa.

Antzinako egile batzuen arabera, hala nola Marcialen arabera, Erromatar Inperioan Euskal Herriko sagarra salerosten zen.

Aurrez egindako ekarpenak baztertu gabe, X. mendetik Erdi Aroaren bukaerarainoko garaian zentratuko da gure iritzia. Garai hartatik kontserbatutako izen idatziek hebrearren, musulmanen eta gurutzaden inguruko aukerak iradokitzen dituzte.

Erdi Arotik Aro Modernorako trantsizioan, XV.-XVI. mendeetan, inoiz ez bezala emendatu zen sagardoaren kontsumoa, Euskal Herrian nabarmen garatu baitzen sagardogintza. Hori dolare baserrien sorrerari esker gertatu zen, aurrerago ikusiko dugun bezala. Gaur egun, Gipuzkoan, baserri haietako baten ale bat kontserbatzen da: Igartubeiti baserria.

4.2.- ARDOAREN ETA SAGARDOAREN ARTEAN

Euskal Herrian, behin eta berriz, antzinatik dago jasota sagardoaren eta ardoaren arteko lehia. Jatorri ezezaguneko Olentzero abestiaren kasuan, zenbait bertsio daude ahozko tradizioan, batzuek «botila ardoakin» diote eta beste batzuek «sagardoarekin», hala nola Juan San Martinek bildutako bertsioak («Gabon jaunariak folklorean»): «Horra, horra gure Olentzaro, / pipa hortzian dula ixerita dago. / Kapoiak baditu arraultzatxoekin / gabean merendatzeko sagardoarekin».

Pio Barojak ere *(La leyenda de Jaun de Alzate: Entre las olerías y la Navidad*) Olentzeroren bertsio hau damaigu: «Au urde tripa aundia / Sagar ustelez betia!».

Ildo berean, hauxe idatzi zuen Veneziako enbaxadore Andrés Navajerok:

> *En esta tierra no hay vino [...]. En lugar de viñas se siembran manzanos [...]. Con las manzanas hacen un buen vino que llaman sidra, que es lo que bebe la gente común [...]. Es saludable para quien a él se acostumbra; para los que no, es difícil de digerir, daña el estómago y despierta gran sed.*

Sagardoari emandako liburu honetan, edariari ematen zaion tratamendu bitxiagatik (doña Zagardoa) ezinbestean aipatu beharreko lekukotasun literario bat dugu: *Vida y hechos de Estebanillo González, hombre de buen humor, compuesta por él mismo. Estebanillo González* laburduraz ezagunagoa, azken eleberri pikareskoetako bat da, 1646an argitaratu zuten Anberesen (Juan Cnobbarten Alargunaren Moldiztegia).

Enrique Suárez Figaredok moldatutako argitalpena baliatu (*Lemir*, 13. zk., 2009) eta XII. kapituluari dagokion testu hau bereizi dugu:

> *Salí de la ciudad de Pamplona con una mula y un criado, y después de haber pasado los confines del reino de Navarra entré en la provincia de Guipúscoa, que, aunque es país no barato, es muy regalado y ameno en variedad de arboledas. El segundo día y postrero de mi viaje, a persuasión del criado, quizá por ir él a caballo, bebí una poca de cidra por hacer gran calor y decirme que era buena para refrescar, pero apenas la había envasado en la cueva de mi barriga , cuando empezó a tener alborotos con el vino que estaba adentro y andar a puñadas el uno con el otro, sintiendo yo, bien contra mi gusto, la batalla y el combate; pero ¿qué menos me podía suceder con bebida cuyo propio nombre es zagardoa que mal azagaya le tiren al ladrón que tal me hizo beber?*
>
> *Al fin, como en muchos reinos y señoríos me han dado emperatrices, reinasy damas de calidad muchas ayudas de costa, en esta provincia la señora doña Zagardoa, marquesa del real de Manzanares, me honró con hacerme ayuda de cámara y escudero de a pie, pues todo el camino fui a pata con los calzones sueltos y en las manos y haciendo a cada veinte pasos una parada*

Aipatutako moduko lekukotasunek Francisco Labayenen baieztapen hau babestu ahal izan dute: «La sidra o sagardúa ha sido, desde tiempo inmemorial, la bebida clásica y fundamental del pueblo euskeldun».

Ardoaren eta sagardoaren artean, Urteagak argi du (*Jaizkibel*, 18., zk., 1911ko urriak 29):

> *Pena guziyak astu azitzen*
> *Dizkigun sagardoteriya,*
> *Nun zaldutzen dan Euskaldunaren*
> *Erari maitagarriya;*
> *Rioja Alta ona izan arren*
> *Ardo eder da garbiya,*
> *Ezdu neretzat iñois izango*
> *Sagarduaren graziya.*

Herri tonu berbera destilatzen dugu Gabriel Celayaren bertsoetan, Buruandik kantatuta: «Llego a la sidrería / y ahí sigues como ayer. / Tú solo estás contento / si te dan de beber. / Cuando quieras marcharte, / no te podrás mover; / burbuja, la barrica, / tú serás el tonel. / ¿Qué dirá cuando vuelvas / a casa tu mujer?».

Adelardo Fernández-Ariasek *La Correspondencia Militar* egunkarian sinatutako Hondarribiari buruzko kronika batean (1900eko uztailak 26) albiste mozkorgarri hau dago jasota:

> *La noche de Santiago era el baile hasta las doce, la lujuria hasta el amanecer, el vino y la sidra corriendo sin cesar por las espitas... toda la juventud se lanzaba al agua de la voluptuosidad en la que se sumergía hasta ahogarse... Es asombroso el número de nacimientos que acusa el registro Civil del pueblo.*

Jai giroko pasadizo hori jada aintzat hartu zuen Aita Larramendik agian 1756an idatzi eta 1882an argitaratutako *Corografía de Guipuzcoa* lan etnografikoan: «De la manzana se hace la sidra, que es bebida fresca y agradable, y como sea pura emborracha como el vino y con borrachera más tenaz y de mayor duración».

Fernando eta Rafael Artola anaiek, beren *Aritz beraren adarrak* liburuan sagardoaren alde egiten dutela dirudi:

> *Ederra bazkaria. Damurik, nai ainbat ogirik ez, ta zegoen gutxia beltza. Ardo ta sagardo, edari eskasirik etzegoen, alare.Ederra bazkaria. Damurik, nai ainbat ogirik ez, ta zegoen gutxia beltza. Ardo ta sagardo, edari eskasirik etzegoen, alare.*
>
> *Urrengo igandean agertu ziran bixkiak anaiarengana, tankarta pean gordeta eraman zituzten dozenerdi sagardo botillakin. Ezer gutxi izango zen, baiña bai gustura artu Praxkuk. Ondarribiko sagardoa! Zokuetakoa gaiñera!*
>
> *Dendetako kalea! Une ontan zertan ari ote dira etxekoak? Orra or Barra-eneko sagardotegia.*

Guztien edaria zen sagardoa, eta gaur egun zorionez hala ez bada ere, oso gaztetandik edaten zen. Familia askotan onartzen zen erabileragatik eta ohituragatik! Horren lekuko dugu esaera zahar hau: «Sagardoak umea ekarri, kerexiak eraman».

Bestelako iradokizunez gain, badirudi sagardoa ona dela haurrentzat, eta gereziak kaltegarriak izan daitezkeela gehiegi janez gero. Hala eta guztiz ere, epaia argia da, aurreiritzi erlijiosorik gabea: *Sagarra ona izan liteke, deabruak emanik ere.*

Sagardoarekin eta haurrekin lotuta, Teodoro Mujikaren bertso eder bat dugu, *Sagardoari:*

> *Guraso zarrak barruan*
> *zuten biotz berddingabearen*
> *eredu eta ezaugarriak*
> *ziran sagasti ederren*
> *erdian jaio ta azitako*
> *semeak nola geraden*
> *amak utzita berealaxe*
> *bularretikan ematen*
> *sagardoaren txotxera jun da*
> *ikasi gendun edaten.*

Euskaldunentzako funtsezko edaria bai, baina euskal idiosinkrasian haren bikotekidea aipatu behar da: txakolina, Fernando Aretxabalaren ahapaldi bakotar honetan egiaztatzen denez: «Pues algún ángel plantó el manzano, / según afirman, y otro la vid, / para que hiciesen los vascongados / la sagardúa y el txakolí».

Hain edari hedatua izanik, esaera zaharren bidez igaro da euskal ahozko literaturara. Hauxe dago jasota 1596ko Refranes y sentencias lanean: «Zarrac sagastia ybini / gazteac yrazi». Eta beste burutsu hau: «Dolara baco etsatxuetan / baleuque andrea diruetan». Euskal literaturan urre urtua gisa adierazten da. Ez gehiago ez gutxiago!

4.3.- *SAGARRA*

Sagardoaren munduan, gaztelaniaz, *manzana* da oinarrizko hitza, eta manzanal, manzanera, manzanar, manzanil, pomar eta pomareda bezalako toponimoak bereizten dira. Euskaraz, guztiz sustraituta dago *sagar* hitza; izan ere, iraganaren eta euskal espazioaren zati da euskararen herrian.

Euskal hizkuntzan, sagardoaren eta haren eratorrien oinarri den sagar hitzak historia idatzi garrantzitsua du, euskalki eta euskararen lurralde guztietan dokumentatzen denez. Izan ere, Erdi Aroaz geroztik dugu sagar hitza dokumentatuta, oraindik ere hitzak zer ezkutatzen duen ezin azaldu dezakegun arren. Baina Euskaltzaindiaren lanak aintzat hartuta hitza noiz azaldu zen adieraz dezakegu. Lehendabiziko idazketa orain dela mila urte ingurukoa izan daiteke, hau da, Sagassaheta de Álava, 1025ean. Ondotik datoz Beila de Sagarzaharra (1089), Sagarzaheta (1089), Sagasseta (1099), Sagardia (1217), Sagartegui (1254), Sagarrcelay (1284), Sagasti (1314), Orti Sagarra (1330), Maria Miguelles de Sagastiçarr (1346), Iohan Sanchez d'Apalasagasti (1348), Lope de Veretersagastiguy (1349), Lope S(a)gar (1349), Johan de Irursagarreta (1350), Sancho Vassa Sagarr (1360), Sagaspe (1366), Pedro de Sagastia (1366), Pero Urtiz de Sagasti (1374), Lostau Sagarspea (1377), Martín de Sagastiçaual (1383), Miguell d'Irasagasti (1384), Martin Martines de Sagarbelsy (1384), Pero de Beysagasty (1390), Sagarbide (1391), Juan Sánchez de Sagarberridi (1399), Juan de Sagastigutia eta Pedro de Sagastiberri (1399), Martín d'Arymasagasti (1401), Juan Sanches de Andranafarrasagasti (1402), Sagarminaga (1415), Juan Martinez de Anasagasti (1447), Juan Urtis de Atorrasagasti (1448), Peres de Sagarduri (1448), Sagarzurieta (1452), Sagarteguieta (1452), Iohan Ybannes de Sagardia (1461), Ansolopezsagarreta (1479), Sagarduya (1483), Miguell de Sagarrola (1484), Pero Yvañes de Anasagastuy (1485), Christovelcho de Sagarçuça (1490), Sagarbieta (1498), Sagarvusti (1499), Sagardygastoa (1499), Juan de Sagarvinaga (1499) eta abar.

Erdi Aroan zehar dokumentatutako izenen zerrenda horri beste batzuk gehitu diezazkiokegu: Apa(la) sagasti, Atorrasagasti, Gilisagasti, Olasagasti, Oruesagasti, Sagardi, Sagardizar, Sagardogi, Sagardui, Sagarmendi, Sagarraga, Sagarribai, Sagartegieta, Sagarza, Sagarzazu, Sagarzurieta, Sagasta, Sagastasoloa, Sagasti, Sagastibeltza, Sagastiberria, Sagastiberridi, Sagastigutxia, Sagastigutia, Sagastizabal, Sagastizar, Sagastume, Sahastume, Sagatxaga... Halaber, sagarrarekin lotutako izenetan topatzen dugu: Dolaretxipi (Tolaretxipi), Dolarieta, Makazaga, Makazti... Datu bitxi batekin amaituko dugu: Nafarroako 1291ko agiri batean «Sagarro» hitza agertzen da.

Gure hiztegietan jasota daudenez, bi hitz elkarketa bitxi aipagarri gertatzen dira sagar hitzarekin: *sagar-dantza* eta *sagar-lur*. Hauxe diosku José María Iribarrenek: «Sagar danza, o danza de las manzanas. Baile típico del valle del Baztan... existe otra sagar-danza, bailada solo por muchachas». *Sagar-lur* hitzari dagokionez, badakigu sagarrondo batek hartu behar zuen lurzatia zela. Nekazaritzako neurri hori foruak definituta eta araututa zegoen.

Julio Caro Barojaren arabera, Nafarroan: «El prado-manzanal, se medía, y aun otras tierras también, con una medida llamada "sagarlurra", que era un cuadro de siete metros por siete: distancia que se dejaba entre árbol y árbol».

Telesforo Monzonek *(Langosta baten inguruan)*, «Lurraren mintzo» kapituluan, sagarraren eta euskararen arteko lotura sotila egin zuen:

> *Sagarrondok bezain euskara ederra egiten duenik, ez da Euskalerrian. Oraindik badira, erdaraz hitzik ikasia ez duten sagarrondo zaharrak. Orain landatzen dituztenak-eta, kanpoko eskoletan ibiliak dira gehienak. Baina laster hartzen dute hauek ere berriz gure lur-usaina. Eta egia diotsuet: ez da niretzat sagar-usain gabeko egiazko Euskalerririk.*
>
> *Udareagatik zer diodan? Mertxika ta horiek baino guretarragoa da bai udarea. Baina ez sagarra bezain herrikoia. Baserri jatorretan, sagarra eskainiko dizute orain ere. Herrietako jauntxo, midiku, mutxurdin, aberats eta apaiz batzuen ale-baratza polit horietan atxemanen dituzue orain ere udarerik ederrenak.*
>
> *Badakite bai hauek euskaraz zuk bezain ederki egiten baina, erdaraz nahiago gehienetan. Handinahikeria pixkat sartua baitzaie udareei. Ez da harritzekoa. Merkatuetan-eta garesti saltzen direla- -ta, euskaraz egiteko lotsatzen hasiak. Marrubiari ere gertatzen zaiona. Ez gereziari ordea. Gure gerezi ederrok ez baitira, gorrienak ere, euskaraz egiten aise lotsatuko. Topa zuei, Gerezi ta Sagar!*

Longa kapa beltza eleberrian jasotako baieztapen labur honetan ezin argiago azaldu zuen Joxean Agirre idazleak: «Sagardoak euskal kontzientzia pizten du».

4.4.-
LEHEN TESTU HISTORIKOAK

Jada I. mendean, Estrabon geografo grekoak Galian sagarrondoak ugari zirela idatzi zuen, eta jarraian azaldu zuen Baskonian sagardoaren antzeko edari bat zegoela, egositako eta uretan eta eztitan diluitutako sagar zatiekin egiten zena, baskoiek edaten zutena eta pitarra esaten ziotela.

IX. mendean Santiago Nagusia apostoluaren gorpuzkiak Galiziako Finisterran *inventio* edo aurkitu zirela jakin ondoren, erromes ugari izango ziren Erdi Aroan zehar Santiago de Compostelara bidean. Horietako batzuek, Euskal Herria alderik alde igarotzean, sagarra, sagardoa eta esnea aipatzen dituzte aintzat hartu beharreko elikagaien artean, eta harritu egiten dira sagastien ugaritasunaren aurrean.

Aipatzekoa da Aymeric Picaudek XIII. mendeko *Codex Calixtinus* obran idatzitakoa:

> *Jarraian dator, Garazitik hurbil, Euskaldunen lurraldea, Baionako hiria kostaldean, iparraldean. Hizkuntza arrotzeko lurraldea da, basoz betea eta menditsua, ogirik, ardorik eta era guztietako elikagairik gabea, sagarrak, sagardoa eta esnea izan ezik.*

Koldo Mitxelenak, bere *Textos arcaicos vascos* liburuan adierazten du sagardoari buruzko lehenbiziko idatziak XI. mendetik aurrera agertu zirela. Gaur egunera arte iritsi den testurik zaharrena, euskal sagardoaren ekoizpena aipatzen duena, 1014ko apirilaren 17koa da, latinez idatzita dago, eta Iruñeko Antso III.a erregeak Gipuzkoako lur batzuk Leireko monasterioari emateari buruzkoa da.

Era berean, XI. mendean aipatzen dira Altzako (1025), Bergarako (1050), Elorrioko (1053) eta Mutrikuko (1081) sagastiak.

1025eko testu horrek aipamen berezia merezi du, bertan baitago jasota gaur egungo Gipuzkoaren lehenbiziko testigantza, *Ipuscoa* hitza. Gaila andreak eta Olazabalgo (Altzo) San Salbador monasterioko García Azenariz Ipuscoako jaunak San Juan de La Peña monasterioari egindako dohaintza bat da. Agiri hori liburu honetan jasotzeko modukoa da, *manzaneto* (sagasti) hitza behin ez baizik eta bost aldiz aipatzen baita mugak edo landak markatzeko.

Bizkaian Goi Erdi Arokoak dira aurreneko aipamen idatziak, XI. mendearen erdialdekoak dira nekazaritzari buruzko lehen dokumentu idatziak. Dohaintzetan eta monasterioetako kartularioetan daude jasota gisa honetako aipamenak: «arbores pomiferas» (Busturia, 1051), «kasas terras et manzanares et pomares» (Bermeo, 1053), «cum terris, ortis et pomiferis arboribus» (Iurreta, 1072) eta abar. Aipatzekoa da Poema de *Fernán González* (XIII. mendea) poeman 930. urte inguruko Hacinaseko ustezko guduari buruzkoan Lope kondeari buruz dioena: «Don Lope el vizcaíno, rico de manzanas, pobre de pan y vino». Historialariek eta idazleek sakon aztertu eta eztabaidatu duten historiako pasarte horrek ezin hobe islatzen du orduko Bizkaiko nekazaritzaren egoera.

Hainbat bidaiarik eta foru eta tokiko ordenantzei, zergei, auziei eta abarrei buruz oro har dagoen dokumentazioak ematen digute Erdi Aroan zeuden sagasti handien, horien hedaduraren eta garrantzien berri. Erdi Aroko Bizkaian sagarrondoa da laborantzarik oparoena. Sagastiak hiribilduen inguruetan, lursailetan, mendietan eta leku bazterretan zeuden, eta sagardoa ia baserri guztietan egiten zuten, egileek berek kontsumitzeko eta hiribilduetan saltzeko. Nabarmentzekoa da Zenarrutzako kolegiataren garrantzia Erdi Aroko ustiakuntza mota horren erakusgarri gisa.

Aukeratutako testu historiko horien artean, 1309an gaskoiz idatzitako *Libro Becerro de San Sebastián* aipatu behar da, hartan ardoei eta sagardoei buruzko ordenantza bat baitago jasota.

4.5.-
SAGARDOARI BURUZ AUKERATUTAKO TESTUAK

Sidra hitza (antzinako *sizra* adieratik eratorria) Gonzalo de Berceok XIII. mendean idatzitako obra batean –*Vida de santo Domingo de Silos*– jaso zen lehenbiziko aldiz Gaztelako literaturan.

Lope de Isastik, Gipuzkoako probintziaren deskribapenean, sagardoaren kultura irudikatzen du hitz gogoangarri hauekin:

> *De lo que más abunda es de manzana: las cuales son de muchos géneros: las más preciadas que son Camuesas, Perazas, Piqueras, Arriólas, Amasas, Peros reales, y otras de esta manera se guardan en aposentos*

para el invierno. De las demás, que son en grande abundancia dulces y agrias, se hace sidra, que en Castilla llaman Vino de manzanas, de que se hinchen muchas cubas, y es una bebida sana, fresca y de nutrimento, y para el verano, y sobre salado de mucho gusto y regalo, particularmente para mujeres y trabajadores, que es su bebida ordinaria, y suele valer á ocho doce maravedís el azumbre, y no se puede vender con agua, sin que se manifieste so peña de seis mil maravedís, como manda la ordenanza del cuaderno.

Lope de Isastik ere, datu bitxi bat ematen digu:

En región tan remota como Terranova han aprendido los salvages montañeses (que digimos arriba) con la comunicación que tienen con los marineros bascongados, que van cada año por el pescado bacalao, que entre otras cosas preguntándoles en bascuence: nola zaude, como estás: responden graciosamente: Apaizac obeto, los clérigos mejor: sin saber ellos, que cosa es clérigo, sino por haberlo oido. Hablan y tratan con los nuestros, y ayudan á beneficiar el pescado en la ribera á trueque de algún pan bizcocho y sidra que allá no tienen ellos.

Argi geratzen da gipuzkoarren armetarako joeraren oinarrietako bat: «La bebida de la sidra, que se hace en aquella tierra hace la gente animosa, magnánima, respecto, que las manzanas dulces quitan la melancolía, y dan una fortaleza y brío particular».

Serafín Barojak balio historiko handiko testu bat idatzi zuen *El Urumea* egunkarian, «Las sidrerías». Hasteko, *Donostiako iru damatxo* abesti guztiz ezagunaren ahapaldi hau aipatzen du:

Donostiako Gaztelupeko
sagardoaren gozoa,
hantxen edaten ari nintzala
hautsi zitzaidan basoa.
Eta kriskitin, kraskitin,
arrosa krabelin,
basoa kristaleskoa.

Debako mediku Martin Aranburuk, *Erari espirituzkoak* obran, hainbat alderditan bereizten du sagardoaren garrantzia:

Ez dago zer esanik oen guztietatik eta beste erari moduen artetik guri geienetsu zerbait esatea dagokiguna dala sagardoa, bada beraren izenak dion bezela da sagarraren ardoa, eta frutu au da gure euskal-erriko lurrean beste iñon baño geiago egiten dana eta bertako aberastasunik aundienetako iturria.

Onegatik da gauza ikusia eta jakiña medikuen artean txixa lekuko arriak gutxitan sortzen zaiztela sagardo eraleai, au da, sagardo asko egunero eraten duten jendeai.

Baño beste gañerakoan eta modu egokian sagardoa artutzen dala, da au txit erari osasungarria eta garbia, egarri illtzalle guztizkoa, eta eragiñazten duan txixaren bitartez baita ere gultzurrunetako eta puxigako garbitzallerik onetatikan bat.

Ardoa dago bere lekuan erari indarberritzalleen artean errege balitz bezela, bada lenago esan degunez piztutzen du itzali naiean dabillen odolaren indarra: bañan era berean berak ematen duan ordialdia da ere gogorragoa eta baita ere errazagoa sagardoarena baño, zergatik daukan erari onek baño asko ispiritu geiago, naiz eta izan ardoa indar gutxikoa.

Errose Bustintzaren *Euskalerriko ipuñak* liburuan argitaratutako testu batek umorez beteriko pasadizo bat eskaintzen digu:

Eta gure mutillak, bere ituntasuna kentzeko, eskaratzeko upa andira joanda, sagardoa edateari ekin eutsan.

Alako baten, upearen giltza, bere lekutik kanpora urtenda, beeko kortara jausi zan, eta bertantxe sagardoa parrastaka urteten asi zan.

Orduan, " Tototxu " izenaz etxeko txakurrari dei egin eutsan; eta, " Tototxu " eldu zanean, " Kokolo-mokolo " k txakurraren

buztana upa-zuloan sartu eban, andik sagardoa geiago urten ez zedin.

Eta, txakurrak iges egiteaz batera, upa andiko sagardao guztia eskaratzean batbatean zabaldu zan.

" Kokolo-mokolo ", eskaratzean ainbeste sagardao ikustean, estutu egin zan, zearo ikaratuta geratu zan.

Joxe Azurmendi filosofo zegamarrak goratu egiten du sagardoaren tonua *Mirande eta kristautasuna* obran:

Akelarre berbizteak eta euskal paganismo liturgiak ikusi ditugu geroago, ikusi, asko ez duela, berriz ere artisten batzuen inguruan, euskaltasunaren sustrai jator bila bezala muntaturik: hilargi bete gabetan sagardo libazioak, eta abar.

Ordea, Ortzi adora daiteke egun ere, eta sagardo libazioak egin litezke hilargi betetan eta larru-bixikeriak eta akelarreak ospa litezke dotoreak, baina hori dena eginaz, behinolako euskaldunek holakorik egin zutela, egia izango balitz ere, ezin pentsa genezake, horregatik, haien gauza bera egiten dugunik, haien sinesmenez egiten ez badugu.

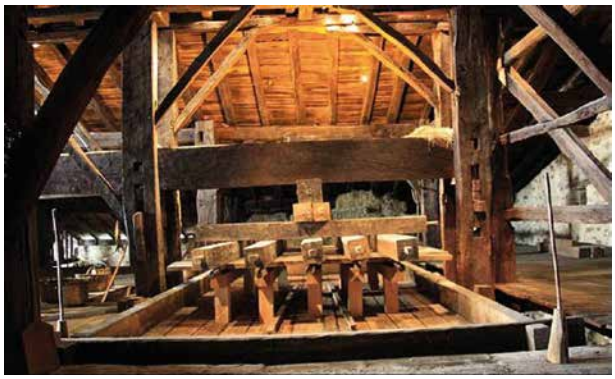
Ugari dira euskal literaturan jasotako testuak, eta askoz ere gehiago barnean hartzen baditugu, zergatik ez, ahozko literatura bere adar guztietan, direla esaera zaharrak, direla abestiak eta bertsolariak. Sotila baita, Arantzazuko Amaren Egutegia egutegiaren 2025eko martxoaren 21ean jasotako esaera zahar bat aipatuko dugu. Esaera zahar horretan, animalien eta pertsonen zaintzarekin erkatzen da sagastien zaintza: «Nerabea, auntza eta sagastia, zaintzen zailak».

Literaturaz gain, beste arte batzuetan ere goraipatzekoak dira sagardoari buruz egiten diren ekarpenak, baina gainditu egiten dute liburu honen gaitasuna. Hala ere, Irungo Gordailuan ikus daitekeen adibide bat emango dugu.

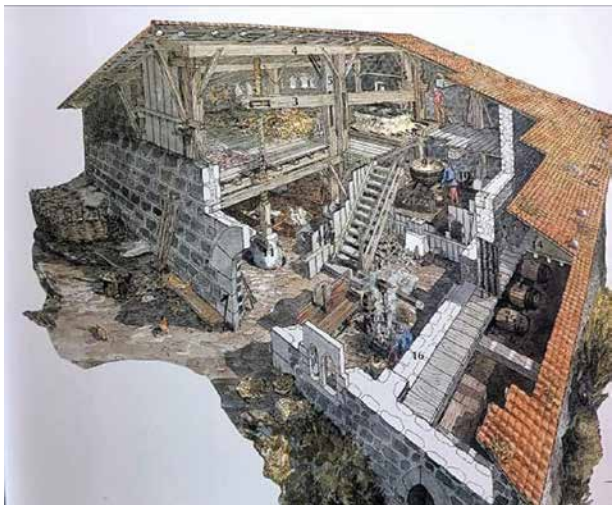
Zurezko koadro angeluzuzena. Zizelaz erliebean landua, sagardotegi bateko pasadizo bat irudikatzen du: erdi-ezkerrean, lokal bateko atearen baoaren bidez, kupela lerro bat ikus daiteke, saltzailea edalontziekin eta mikelete bat. Eskuinean, berriz, bezero batzuk ikusten dira tokan jokatzen.

4.6.- DOLARE BASERRIAK GIPUZKOAN

Alberto Santanak *(Baserria)* dio Gipuzkoan, Erdi Aroan zehar (XI. mendetik XV. mendera) gizartean nekazariak zirela gehiengoa, baserriei atxikiriko sistema ekonomikoari lotuak, eta sagastiak zirela nekazarien funtsezko aberastasunetatik bat. XVI. mendetik aurrera, sagarraren eta gariaren garrantzia erabakigarria izan zen dolare baserriak izena izango zuten baserriak eraikitzeko.



Igartubeiti dolare baserria (Ezkio-Itsaso). Egilea: Xabier Eskisabel (Wikimedia Commons).



Habedun dolarea duen baserria (XVI. mendea). 1. Ardatza. 2. Ganbara. 3. Tolare-haga. 4. Gain-hagak. 5. Tolare-habeak. 6. Lastategia. 7. Sagar-patsa. 8. Masera. 9. Tina. 10. Ikuilua. 11. Pisu-harria. 12. Sukaldea. 13. Kontrasutako atea. 14. Gelak. 15. Upategia. 16. Kontrasutako horma. (Alberto Santana: Baserria).

Ander Izagirre donostiarrak deskribapen zehatz honekin azaltzen du dolare baserrien gaia:

Los caseríos no eran otra cosa que enormes lagares de sidra. La primera pieza que instalaban era la viga móvil, alrededor de ella montaban toda la estructura de la máquina y luego ensamblaban el tejado y las paredes. Aquí las familias no construían una casa. Construían una máquina y se iban a vivir dentro de ella.

El sistema de prensa lo trajeron los romanos para el aceite y el vino, la carpintería era germánica, las granjas de Asturias, Bretaña o Alemania, también contaban con lagares de sidra, pero la peculiaridad de los caseríos vascos es que se trata de casa-máquina...

¿Por qué les entró esa fiebre de construir caseríos-lagares por todas partes? ¿Por qué ocurrió esa revolución arquitectónica a principios del siglo XVI y por qué solo en el País Vasco?

La respuesta otra vez viene del mar.

La respuesta viene de los viajes transoceánicos. Las naos que zarpaban hacia las Américas cargaban todos los años miles de barricas de sidra, porque era una bebida que no se pudría durante las navegaciones y que además alimentaba.

La demanda creció tanto que Gipuzkoa se convirtió en un inmenso manzanal y las Juntas Generales aprobaron leyes de una minuciosidad obsesiva sobre la distancia mínima entre manzanos, la fecha de apertura de los toneles, la prohibición de introducir sidras foráneas, incluso decretaron la pena de muerte para quien talara cinco manzanos.

Según el historiador Sergio Escribano, en el País Vasco del siglo XVI funcionaban unos ocho mil lagares, la mayoría en Gipuzkoa, que producían unos quince millones de litros anuales de sidra. Los caseríos ya no eran meras unidades de supervivencia campesina, sino fábricas que trabajaban a pleno rendimiento al servicio de la expansión pesquera, ballenera, comercial y colo-

nial. Si miles de familias pagaron a maestros artesanos para que les construyeran un enorme caserío-lagar, que resultaba mucho más caro que una simple vivienda, fue porque la sidra daba mucho dinero.

El lagar solo lo ponían en marcha una o dos semanas, para presar las manzanas recolectadas en octubre, pero el esfuerzo compensaba para todo el año: así obtenían su bebida habitual (las familias consumían cuatro o cinco litros diarios, porque la sidra era más rica, más alimenticia y mucho más fiable que el agua sin potabilizar) y vendían los litros excedentes.

Los caseríos-lagar dejaron de construirse hacia 1650, porque ya no recibían tanta demanda de sidra, salían muy caros y resultaba complicadísimo sustituir las enormes piezas de madera. Igartubeiti fue uno de los pocos caseríos que mantuvo el lagar, aunque no lo utilizaran, y por eso la Diputación compró el edificio a finales del siglo XX, lo desmontó entero y lo volvió a montar para entender cómo se ensamblaban aquellas tremendas maquinarias de prensar sidras. En la entrada del caserío se ve el tornillo vertical y el elemento que impide que el caserío se quiebre en mil pedazos cuando ejercen una presión tan brutal en su estructura contrapeso del lagar: una piedra de mil setecientos kilos.

La superficie entera de la vivienda la ocupaba el gran lagar de madera en muchos de los caseríos, algunos de los cuales perviven en nuestros días. Tan importante fue la manzana que las de gran calidad y duración servían para pagar parte de la renta del caserío a los propietarios.

En los caseríos del siglo XVI y la primera mitad del XVII, el lagar, dolarea, era una gigantesca máquina de madera que ocupaba todo el eje longitudinal de la granja en sus dos plantas. Estos artefactos, dedicados a la elaboración de sidra, se basaban en los principios de las primitivas prensas romanas y estaban formados por una gruesa viga horizontal de hasta doce metros de largo que se hacía descender hasta apisonar la masa de manzanas colocada bajo ella, mediante un enorme tornillo de madera. Ningún lagar se ha conservado entero, pero los postes que regulaban el mecanismo siguen en pie sosteniendo varias decenas de los caseríos más antiguos de Gipuzkoa.

Los lagares que se inventaron a fines del siglo XVII todavía siguieron siendo de madera, pero eran mucho más pequeños y tenían varios tornillos de presión directa. Más tarde, a principios del siglo XIX, comenzaron a difundirse las pequeñas prensas desarmables con husillo de hierro central y mecanismo automático, que son las que hoy abundan en buena parte de las granjas locales.

Igartubeiti Baserri Museoko liburuxka batean, Ondarearen Europako Jardunaldien harira (Gipuzkoa, 2024), «Balea olioa eta xaboia» gaitzat hartuta, bitxikeria hau dago jasota: «Dolare baserriek beti izan dute itsasoarekin lotura, baserri hauetako dolarean ekoizten zen gero euskal marinelek bidaia luzeetan eramango zuten sagardoa. Marinel hauek trukean olioa ematen zieten baserritarrei».

Gordailuan (Irun), Gipuzkoako Ondare Bildumen Zentroan, XVI. mendeko dolare baserri bateko dolare ardatz bat kontserbatzen da. Pieza hori Ubegi baserritik (Altza, Donostia) etorria da, eta, Josu Tellabideren arabera, Gipuzkoan kontserbatu den ale bakarra da.

Berreskuratutako eta Gordailuan (Irun) gordetako pieza

SAGARDOA ETA ITSASOA

5.1.- SAGARDOA ETA ITSASOA

Orain dela mende asko, gure arbasoak itsasoan barneratzera ausartu ziren gure lurraldeko lurra emateko gai ez zen bizigaien bila, eta beren zeharkaldietan ezinbestekoa zuten produktua zen sagardoa.

Horri buruzko lehenbiziko aipamen idatziak XV. mendearen azken urteetakoak dira, une horretan areagotu egin baitziren merkataritza harremanak Habsburgotarren monarkiak ezarritako egonkortasun politikoaren eta itsasoen kontrolaren babesean. Gainera, garai hartan sagarrondoak zabalkunde handia izan zuen euskal landa eremuan, hazkunde demografiko handia izan zen, eta nekazaritza indartu bazen ere, ez zen nahikoa izan herritar guztiak asetzeko. Defizit hori arrantzarekin –balearen arrantza funtsezkoa zen– eta Ipar Europara esportatutako burdinarekin berdindu zen, irabazi handiko bi negozio baitziren, eta sagardoak lehen mailako rola jokatu zuen horretan. Testuinguru berezi horretan, ez baitzen berriz errepikatuko, balio erantsi handiko produktu bihurtu zen sagardoa.

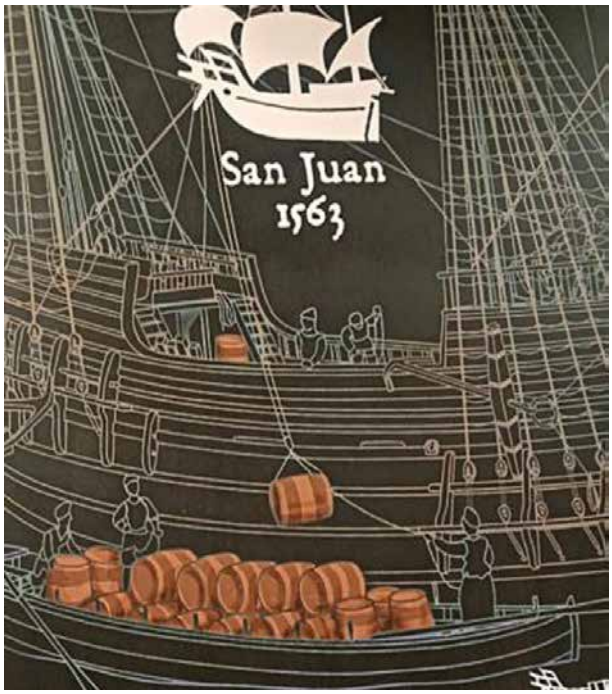
Balearen arrantza ohiko jarduera zen jada Erdi Aroan. Gipuzkoar arrantzaleek haragi-hezurrezko puska erraldoi horiek harrapatzen zituzten Bizkaiko golkora itzultzen zirenean iparraldeko ur hotzetan barrena. Jarduera hori behin eta berriz eramaten zuten burura urtero, eta, denboraren joanean, murriztu egin ziren harrapakinak euskal kostaldeetan, eta, aldi berean, handitu egin zen kostaldeko herrietako arrantzaleen arteko lehiakortasuna, gero eta urriagoa baitzen altxor urri eta preziatu hori.

Arazo horiek saihesteko, gipuzkoarrak Kantauriko beste eremu batzuetarako eta ipar Europarako espedizioak antolatzen hasi ziren. Halere, oso arriskutsua zen ipar Europako uretan barna nabigatzea, ontzi piraten eta kortsarioen erasoak eta Europako potentzien arteko itsas guduak zirela eta.

Gauzak horrela, 1497an Ternua deskubritu zuten eta han bakailao sarda handiak zeuden, eta balea asko gerturatzen ziren. Gezurra dirudien arren, garai hartan era horretako berriak oso azkar zabaltzen ziren; izan ere, hogeita zortzi urte geroago, gipuzkoarrek latitude urrun haietara iristeko lehen bidaiak antolatu zituzten. Ordutik aurrera, urtero 30 itsasontzi (gehienak Gipuzkoakoak) abiatzen ziren Kanadara 2000 marinel hartuta.

Diru asko kostatzen zen balea harrapatzeko arrantza ontzi bat hornitzea eta prestatzea Ternuako ur hotzetara joateko; horregatik, bidaia hasi baino hilabete batzuk lehenago ontzi jabeak eta armadoreak beren prestaketa lanekin hasten ziren. Erriberako zurginek, bikeztatzaileek eta ontzietako mantentze lanez eta konponketez arduratzen ziren beste artisau espezialista batzuek itsasontzia bidaiatzeko egoera ezin hobean (hau da, gila eta saihets irazgaitzak, mareako obrak eginak eta haize oihalak berme osoz erabiltzeko moduan antolatuta) egon zedin lan egiten zuten bitartean, espedizioaren sustatzaileek bidaia finantzatzeko bazkideak eta itsasontziaren armazoia bilatzen zituzten. Kasu batzuetan, horietako batzuen ekarpen ekonomikoa ez zen dirutan izaten, baizik eta sagardotan, eskuarki norberaren uztakoa. Bestela esanda, ordaintzeko diru gisa erabiltzen zen sagardoa. Ternuarako espedizioa egiteko sozietatea eratuta, eskifaia kontratatu eta hornidurarako produktuak erosten zituzten, horien artean oinarrizko bi produktu: sagardoa eta bizkotxoa (altxagarririk gabeko ogi modukoa, luzaz irauten zuena).

Martxoan eta apirilean Ternuarantz abiatzen ziren arrantza ontziak irailean edo urrian itzultzen ziren. Hau da, zortzi hilabete inguru irauten zuten kanpainek. Luzea eta gogorra zen bidaia. Garai hartan, gaixotasunak hedatzeko benetako mintegi ziren itsasontziak. Marinelen metaketak, higiene faltak eta elikadura desegokiak benetako epidemiak eragiten zituzten eskifaian.



Pasai San Pedroko (Gipuzkoa) Albaola Itsas Kultur Faktoriako panela. San Juan baleaontzia, Albaolan berreraikia, xanpainarekin ez baizik eta sagardoarekin "bataiatu" zuten uretaratzeko ekitaldian (2025eko azaroak 7).

Gainera, marinelek asko jan behar zuten lan baldintza gogorrei eta zeharkaldi osoan egin beharreko ahalegin fisiko handiari eutsi ahal izateko, baina batez ere zetazeo ikaragarri handi horiek harrapatu ahal izateko (balea heldu batek 20 tona inguruko pisua izan zezakeen). Armadoreek elikagai errazio nahikoak ematen bazizkieten ere, dieta ia beti batekoa izaten zen, eta ez zituen bitamina batzuk izaten. Bizkotxoarekin eta sagardoarekin batera, babak eta zalkeak, xingarra eta arrain lehortuak edo gazituak. Batzuetan haragia jaten zuten, arrautzak gutxitan, eta frutak eta barazkiak inoiz ez.

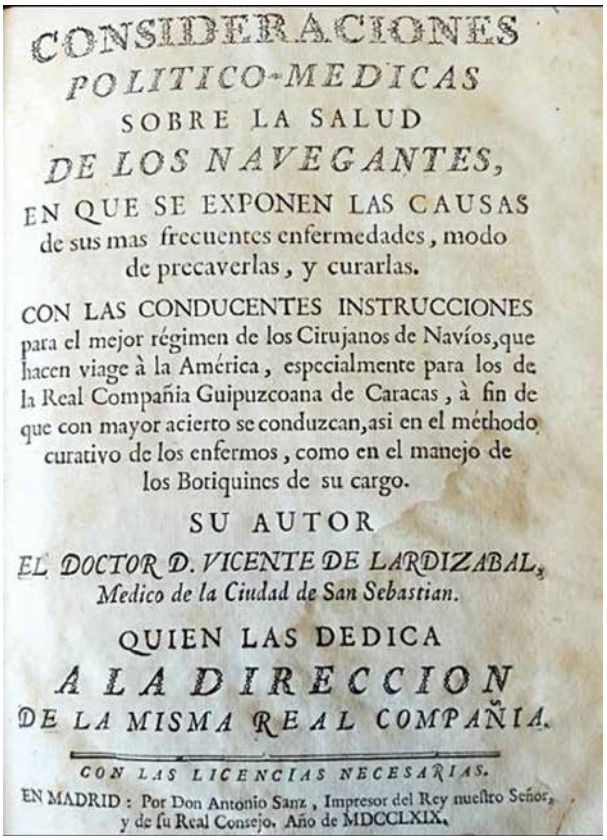
Marinel bakoitzak egunean bi litro sagardo inguru edaten zuen, edari freskagarria eta atsegina izateaz gain, eta ardoak baino gehiago irauten baitzuen, C bitamina hartzeko iturria zen eta, horrexegatik, itsasoan den gaitzik beldurgarrienetako baten –eskorbutoa– aurreko antidoto egokia. Gainera, elikagaien dieta Kanadako lurretan eskifaiak itsasontzian zuenaren antzekoa zen oso. Berriz ere, garrantzitsua zen sagardoa edatea, eta gainera esaten da euskaldunek eraman zituztela lurralde hartara sagarrondo landareak.

XVII. mendearen hasieran, egoera hori aldatzen hasi zen aurkako inguruabar sorta baten ondorioz, hala nola itsas jardueraren atzerakada ondoz ondoko gerrak eta nabigazioaren segurtasunik eza tarteko. Gainera, euskaldunak pixkanaka egotzi egin zituzten Groenlandiako eta Ternuako kaletatik, eta ezinezkoa zen baleak harrapatzea Brasilen, Islandian eta Norvegian. Horrek guztiak eragin zuen sagastiak bazterrera uztea eta artadiek haien lekua hartzea.

Hala eta guztiz ere, XVII. mendean, sagardoa oso presente egon zen Indietako bidean ibiltzen ziren edo Austria etxeak Ozeanoan zituen Itsas armadetan aritu ziren galeoietan bidaiatu ziren euskal marinelen dietan. Izan ere, 1699an, Pedro Arostegi donostiarrak Mapileko ontziolan San Joaquín (1071 t) eta San Ignacio (1066 t) ontziak eraiki zituen eta, lehendabiziko bidaia egiteko 23.388 azunbre sagardo (46.776 litro inguru) ontziratu zituen 204 upeletan banatuta. Sagardo hori Urnietako, Errenteriako eta Donostiako baserrietan ekoitzi zuten.

1728an Venezuelarekiko kakaoaren merkataritzarako Caracasko Gipuzkoar Errege Konpainiaren fundazioa bultzada handia izan zen Gipuzkoako merkataritzarako eta ontzigintzarako. Atlantikoan barrena egiten zituzten zeharkaldietan eta Konpainiaren ontziak eraikitzen zituzten ontzioletan sagardoa beti egon zen presente. Izan ere, Vicente de Lardazabalek merkataritza enpresako medikuentzat eta zirujauentzat 1769an idatzitako eskuizkribuan adierazi zuen sagardoa edan behar zela eskorbutoa prebenitzeko, tratatzeko eta sendatzeko.

Beraz, sagardoa gure arbasoen balentriekin oso lotuta eta presente egon den produktua izan da.



CONSIDERACIONES
POLITICO-MEDICAS
SOBRE LA SALUD
DE LOS NAVEGANTES,
EN QUE SE EXPONEN LAS CAUSAS
de sus mas frecuentes enfermedades, modo
de precaverlas, y curarlas.
CON LAS CONDUCENTES INSTRUCCIONES
para el mejor régimen de los Cirujanos de Navíos, que
hacen viage à la América, especialmente para los de
la Real Compañia Guipuzcoana de Caracas, à fin de
que con mayor acierto se conduzcan, asi en el méthodo
curativo de los enfermos, como en el manejo de
los Botiquines de su cargo.
SU AUTOR
EL DOCTOR D. VICENTE DE LARDIZABAL,
Medico de la Ciudad de San Sebastian.
QUIEN LAS DEDICA
A LA DIRECCION
DE LA MISMA REAL COMPAÑIA.
CON LAS LICENCIAS NECESARIAS.
EN MADRID: Por Don Antonio Sanz, Impresor del Rey nuestro Señor,
y de su Real Consejo. Año de MDCCLXIX.

Vicente de Lardizabalen liburuaren izenburu osoa (Euskal Itsas Museoa, Donostia)

5.2.- SAGARDOA EUSKAL MARINELEEN BABESLE

«SAGARDOA, EUSKAL ITSASGIZONEN "BABESLE" IZAN DA MENDEETAN ZEHAR».

Horixe da New Yorken sortutako *About Basque Country* webguneko 2019ko artikulu baten izenburua, eskorbutoaren gaia jorratzen duena eta hauxe dioena:

> *Gaurkoan, Samuel Reasonek sinatutako artikulua argitaratu duelako aipatzen dugu. Honetan, euskal itsasgizonek mendeetan zehar bale-ehizan edota bakailao arrantzan izandako arrakastan sagardoak izandako garrantzia kontatzen digu.*
>
> *Bela Garaian, belaontzietan eginiko ozeanoz bestaldeko bidai handietan, itsasgizon asko eskorbutoa dela eta gaixotzen ziren. C bitamina faltagatik gertatzen da eta heriotza-tasa altua eragiten zuen.*
>
> *Askotan kontatu dugun bezala, euskal itsasgizonek «bere itsaso» egin zuten ipar Atlantikoa, eta mendeetan zehar bale-ehiza menderatu zuten. Nabigatu bitartean ez zuten gaixotasun hau izan, eta beraz honen eraginik ere ez.*
>
> *Samuel Reasonek artikulu honetan azaltzen zuen bezala, honen arrazoia, egunero sagardo kantitate altu bat ahoratzen zutelako zen. Honek, eskorbutoa ez izateko C bitamina nahikoa ematen zielako.*

Denboran urrunago, baina Bidasoa ibaitik hurbil, pitarrari propietate sendagarriak ematen zaizkio (*El Bidasoa*, 1933ko irailak 39):

> *Hay manjares y bebidas humildes que son las glorias de muchos países por su utilidad y su baratura [...]. De este género es la "pitarra", bebida legendaria de los aldeanos de Guipúzcoa, mitad sidra y mitad agua; bebida modesta, sanísima y económica, poco alcohólica, un grado nada más, completamente inocua, con la cual remediaban nuestros abuelos su poca simpatía por el agua.*

Adierazten du euskaldunek Erdi Aroan beren ontzietan eramaten zituztela

> *sendas barricas de «pitarra». Siendo la «pitarra» o sidra aguada, una bebida antiescorbútica, permitía largas navegaciones sin temor al escorbuto, que era el azote de los navegantes antiguos y los vascos al llegar a Terranova antes que los escandinavos, realizaron una hazaña que luego repitió el capitán Cook en su vuelta al mundo en el siglo XVIII, descubriendo el núcleo mayor de la Oceanía.*

Aurrekoaren osagarri esan behar dugu Hondarribiaren nortasun zeinuetan balea , gazteluarekin batean, komunitatearen elementu bereizgarri gisa nabarmendu dela historian zehar. Hondarribiaren lehenbiziko zigiluan, 1297koan, aurpegietako bat balearen arrantzari soilik emana dago.

Balearen arrantzak rol garrantzitsua bete du Hondarribiko eta euskal kostaldeko beste herri batzuetako espazioan eta denboran. Denborak Erdi Aroan du abiapuntua, eta batez ere Aro Modernoan garatu zen.

Espazioa, hasietan, Kantauriko kostaldearen ondoko lekuetan garatzen da, baina balea kopurua murriztu zen heinean, gero eta urrutiago joan behar zen haien xerka. Laxaro Azkuneri jarraituz, balearen arrantzaren eta sagardoaren ekoizpenaren arteko lotura egin dezakegu.

Euskal arrantzaleek 1497an (Hondarribiaren zigiluaren data baino 200 urte geroago!) Ternua aurkitu ondoren, balea preziatua harrapatzeko itsasontzi haiekin itsasoan barneratzeko abentura epikoa hasi zen.

Halaxe dago jasota Laxaro Azkuneren testu honetan *(Sagardoa Azpeitian)*:

> *Hona hemen Laxaro Azkuneren hitzok: «Urtero 30 euskal galeoi abiatzen omen ziren lurralde haietara, gipuzkoarrak gehienak, 2.000 marinelekin. 1615ean, 3.680 barrika eraman zituzten, 450 litro barrika bakoitzeko. Marinel haiek derrigorrezkoa zuten sagardoa, 2/3 litro tripulatzaile bakoitzarentzat, edo bi barrika sagardo 5 gizoneko.*
>
> *Kontua da euskaldunen itsasontzien kroniketan ez dagoela eskorbuto-arazorik, eta hura zen garai hartako gaitz beldurgarriena itsasoan.Hori prebenitzen zuena sagardoa zen. Sagarrak ura du %85, eta gainerako osagaiak; azukrea, azidoak eta poligenoak (antioxidatzaileak eta antimikrobianoak). Osagai horiek babesten zuten osasuna».*

Era berean aipatuko dugu Álvaro Aragónen testu hau *(Síntesis de la Historia de Gipuzkoa)*:

> *A consecuencia de los cambios producidos con la difusión del maíz y fruto de la dinámica de los mercados locales que se produjo desde el siglo XVII, Gipuzkoa experimentó un proceso de especialización: si en la zona costera y pueblos aledaños era importante la producción de la manzana y la sidra —sobre todo, en el entorno del puerto de Pasaia y Donostia-San Sebastián, para el abastecimiento de las flotas comerciales, ballenera y pesquera—, a medida que nos introducimos en el interior, la extensión y el número de manzanales era menor, pues las tierras de manzanales habían sido reconvertidas en tierras sembradías, y la perduración de los cultivos de cereal era mayor.*

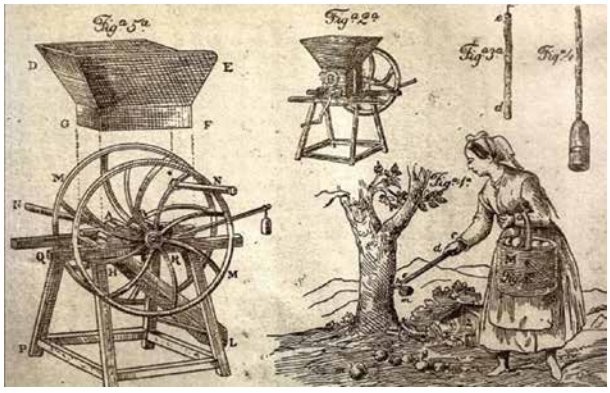
Korso nabigazioari dagokionez, Hondarribiko ekonomian iturri garrantzitsua baitzen, datu hau ematen digu José Ramón Guevarak:

> *La alimentación era a base de productos en conserva: bacalao, tocino y bizcocho o galleta de pan que cuando se endurecía se remojaba en agua para su cosumo. Para beber aparte del agua se llevaba sidra, sobre todo en embarcaciones vascas, vino y txakolí.*

EMAKUMEA ETA SAGARDOA

Pierre de Lancrek, Henrike IV.a erregearen kontseilaria Bordeleko parlamentuan, sorgin ehiza bat gidatu zuen Lapurdin, eta, gainera, 1612an *Tableau de l'inconstance de mauvais anges et démons (Aingeru gaiztoen eta deabruen aldakortasuna erakusten duen liburua)* liburua idatzi zuen. Hona hemen harribitxi bat sagardoaren gaiari dagokionez:

> *Lapurdi herrialde menditsua da, hiru erresumaren mugen artean dago: Frantzia, Espainia eta Nafarroa... sagarren herrialdea da, emakumeek sagarrak bakarrik jaten dituzte, sagar zukuak soilik edaten dituzte, eta horrek debekatutako sagarrari atseginez kosk egiteko aukera ematen die, Jaungoikoak gure lehen aitari agindutako debekua urratzea ekarri ziena. Adamen seme-alabak gogotik limurtzen dituzten Evak dira, eta, bururik ez dutenez, mendietan bizi dira erabat aske eta xume, Eva lurreko paradisuan bezala.*



Gipuzkoan sagarrarekin lan egiteko tresnen ondoan, emakumeen presentzia. Severo Agirre-Miramón

6.1.- ERAKUSKETA: EMAKUME EKINTZAILEAK SAGARDOGINTZAN

Emakumearen gaia sagardoaren antzinako munduan, beste gai askotan bezala gizonei lotuta egon baita, ikusgarria egiten ari da gaur egun artxiboetan gordetako dokumentu urriei esker. Horietan emakumeak agertzen dira, eskuarki alargunak eta dirudunak, liburu honetako orrialdetan agerian jartzeko modukoak.

Hori guztia jendaurreko aurkezpen ekitaldien bidez ezagutarazten ari da, hala nola Emakume Ekintzaileak Sagardogintzan erakusketan, hainbat tokitan aurkeztutakoan, horien artean Igartubeiti Baserri Museoan (Ezkio, Gipuzkoa).

Nestor Basterretxearen bost-seme alabetako batek, Gorka Basterretxeak, Arabako Errioxara eraman zuen erakusketa sagardoaren kultura ardoarenarekin uztartzeko. Erakusketa 2020. urtearen hondarrean inauguratu zen Eltziegoko Kultura Etxean, Lourdes Odriozolaren solasaldi baten ostean.

Oro har, «Emakumeen itzalpeko lana sagardogintzan» erreportajea baliatuko dugu. *Goiberri* aldizkarian argitaratu zen 2020ko uztailaren 2an eta hauxe irakurri dezakegu hartan:

> *XVI, XVII eta XVIII. mendeko lau emakumeren istorioak ditu aztergai erakusketak, eta laurek hainbat ezaugarri dituzte komunean: sagardoaren inguruan egin zuten lan eta emakume izanagatik gutxietsiak izan ziren. Maria Labayen, Maria de Echevarria, Ana de Beroiz y Fagola eta Maria Josefa de Orobio dira erakusketako protagonistak. Bertan erabilitako irudiak Jokin Mitxelena ilustratzaileak egin ditu.*
>
> *Lurdes Odriozola historialariak egindako ikerketa batean oinarritutako erakus-*

Sagardoaren munduko emakumeari buruzko erakusketaren ilustrazioak

keta da, Sagardo etxearekin elkarlanean sortua: «Helburua sagardoaren eta sagarrondoaren inguruko kultura eta ondarea zabaltzea da», azaldu du historialariak. Erakusketarako Tolosan dagoen Gipuzkoako artxibo orokorrera jo zuten: «Sagardo eta emakume hitzekin 202 erregistro daude bertan, baina orain bezala itzalean egiten zuten lan». Emakume horiek guztiek ere bazuten komunean beste zerbait: «Auzi bat edo salaketa bat badago edo alargun geratzen badira agertzen dira, bestela oso zaila da haien aztarnak jarraitzea». Izan ere, beti gizonen izena azaltzen da, eta emakumearena ezkonduz gero soilik agertu ohi da. Gizonaren emakume gisa. Beraz, erregistroan agertzen direnen artean lau aukeratu zituzten garaiaren arabera: «Sagardoaren momentu historiko oso desberdinetako emakumeak hautatu genituen». Odriozolak azaldutakoaren arabera, laurek ezagutu zuten sektorea: «Gizarte matxista batean bizi diren emakumeak dira, beldurtzen ez direnak; abokatu bat bilatuko dute denek haien kasua defendatzeko».

Urrezko mendea eta beherakada

XVI. mendea urrezko mendea izan zen sagardogintzarentzat. Ontzigintzak gora egin zuen garai hartan, eta Amerikara, Ternuara edo Europa iparraldera bidaiak ugaritu ziren ondorioz: «Gaztelako Koroak indar gehien zuena zen munduan eta hainbat itsaso ibilbide bilatu zituzten», azaldu du Odriozolak.

Itsasoarekiko lotura orduan hasi zen: «Gerra amaituko da eta merkatu antolaketa berria egingo dute». Euskal paisaian ere baserriak eta baserri-dolareak agertzen hasi ziren, eta sagardoa diru gisa erabiltzen zuten: «Marinelek sagardoa eramaten zuten eskorbutorako eta oso baliotsua zen». Maria de Labayen lezoarrak bidaiatzeko erabili zuen sagardoa, baina ontzian sartu behar zuenean udalak ezezkoa eman zion: «Donostiako sagardoa bakarrik sartu zezaketela esaten zuten, baina Gipuzkoako foruetan oinarrituta auzia irabazi eta sartzea lortu zuen». [...].

Lurra ez zen emankorra garai hartan eta beharrezkoa itsasotik zetorren, arrantzaren bidez eta merkataritzaren bidez. Sagardoa bi ekintza horietan agertu zen, jardun nagusi bilakatuz. XVII. mendean, baina, krisi galanta gertatu zen sagardogintzan: «Euskaldunek Ternuara joateko eskubidea galdu zuten Gaztelako Koroak indarra galdu zuelako, eta ingelesen esku geratu zen boterea». Kanpo merkataritzak ere indarra galdu zuen XVII. mendean, eta Ameriketatik produktu berriak ekarri zituzten: artoa, babarrunak, tomatea, piperrak, patata... Artoak izan zuen sagardoan eragin gehien, sagarrondoak baino uzta oparoagoa ematen duelako: «Lan gutxiago eskatzen zuen, artoak egun batetik bestera ematen duelako uzta, eta gainera dena aprobetxatzen zuten bertatik».

Ondorioz, sagarrondoak kendu zituzten askok artoa jartzeko, eta eskaerak ere behera egin zuen. Egoera horretan indarkeria pairatu zuen Ana de Beroizek 1691n: «Dibortzio antzeko bat lortu zuen, diberzio bezala agertzen dena». Baserri baten jabea zen Donostian, eta baserrian laguntza izateko Miguel de Maizekin ezkondu zela azaldu du Odriozolak. Tratu txarrak eman zizkion emazteari, eta hark sagardo guztia jaso eta alde egin zuen: «Gizonak salaketa jarri zion eta sorgina zela esan zuen zigorra jaso zezan».

Bigarren salaketa bat ere jarri zion, eta emakumea baserrira itzuli zen sagardo guztia jaso eta baserria hutsik uzteko: «Hortik aurrera elizak diberzioa eman zion, eta garai horretan arrazoia ematea itzela da». Halere, arrazoia eman bazioten ere, baserrira itzuli behar izan zuen: «Etxera itzuli zen, etxean bizi izan zen baina bakoitza bere eremuan eta dena erdibana eginda».

Maria de Echeverria donostiarrak ere sagardogintzaren beherakada pairatu zuen. Senarrak utzitako zorrak ordaintzeko sagardoa merkaturatu zuen: «Saltokia bizilekuan zuen, egungo Fermin Calbeton kalean hain zuzen». 1637an sute handi bat izan zen kale hartan, eta ur nahikorik ez zutenez, sua itzaltzeko sagardoa erabili zuten. Sagardo hori, dena den, ordaindu egin behar zioten: «54 sagardo karga erabili zituen Maria de Echeverriak, eta udalak ez zizkion ordaindu nahi». Horrela, salaketa jarri zuen emakumeak, eta irabazi egin zuen, kantitate osoa lortuta.

XVIII. mendea, baketsua

Egoera baretu zen hurrengo mendean, baina sektorea ahul zegoen oraindik: «Momentu horretan udal eta probintzietako erakundeek sagastia babesteko apustua egin zuten». Errenteriako Maria Josefa de Orobio da erakusketako azken emakumea, XVIII. mendekoa. Emakume aberatsa zen eta Pasai Donibanera ezkondu zen. Lehenengo sagardoarekin zizarra produzitzen zuen saltzeko, baina udalak debekua jarri zion: «Orobiok salaketa jarri eta irabazi egin zuen, sagardoa merkaturatzeko eskubidea berriz lortuta».

6.2.- EMAKUMEEK IDATZITAKO TESTU HISTORIKOAK

Ana Galdós historialariak (Irun en el siglo XVI. Una interpretación histórica a partir de su catálogo documental, 2011), kontsultatutako dokumentazio historikoa aintzat hartuta, XVI. mendeko kasu batzuk nabarmentzen ditu. Testu hau emakumeak XVI. mendean sagardoaren munduan izan zuen parte hartzeari buruz mintzo zaigu:

Cuando llegaba la época de cosechas y se requería mano de obra, los propietarios de los terrenos contrataban a jornaleros para desempeñar los trabajos necesarios. Así por ejemplo ocurría con la recolección de la manzana. Este trabajo solía estar desempeñado por mujeres que se encargaban de todo el proceso de producción. Eran ellas las responsables de recolectar la manzana y llevarla hasta los lagares donde se convertía en sidra. Una vez obtenida esta bebida, ellas mismas envasaban la sidra en las cubas y la transportaban hasta las tabernas donde se vendían.

Javier Sagarzazuren marrazkia Sagrario Arrizabalagak eta Lourdes Odriozolak idatzitako Ardoa Gipuzkoan liburuan.

Historialari horrek emandako dokumentu batzuetan emakumearen zereginaren berri ematen da kapitulutan banatutako istorio labur batean, kasu honetan Miguel de Leguíarekin lotuta:

Lehenbizikoan (1596ko otsailak 9):

> *Miguel de Leguía, vecino de Fuenterrabía, demanda a Pierres, francés e inquilino en su casa de Mendibil, por haber vendido a varios vecinos de Irún ciertas cargas de sidra que estaban en la casa de Mendibil y que eran de su propiedad. Solicita ante la justicia de Fuenterrabía que tanto Pierres como los vecinos que han comprado la sidra sean castigados.*

Bigarrenean (1596ko otsailak 21):

> *Nicolás de Justiz, alcalde de Fuenterrabía, ordena al preboste de la villa que aprese a María Esteban de Aranibar, criada que fue de Miguel de Leguía por haber sustraído unas manzanas de la propiedad de Miguel.*

Hirugarrenean (1596ko otsailak 26):

> *Miguel de Azpilcueta, presente en Irún, declara ante la justicia de Fuenterrabía, que a petición de María Esteban, criada de Miguel de Leguía, acudió con su rocín a la casa de mendibil, propiedad de Miguel de Leguía, para llevar hasta Fuenterrabía unos barriles de sidra.*

Egun bereko (1596ko otsailak 26) laugarren eta bosgarren kapituluetan, lekuko batek María Estebani leporatzen dio pitxer bat lapurtu izana, eta beste lekuko batek sagar bete saski bat lapurtu izana egozten dio.

Seigarren kapituluan (1596ko otsailak 26):

> *María de Azaldegui, vecina de Irún, declara ante la justicia de Fuenterrabía, que la criada de Mlguel de Leguía le había solicitado una escalera para poder acceder a la casa de Mendibil, propiedad de Miguel de Leguía.*
>
> *La testigo vio cómol la criada sacó toda la manzana que había en la casa y se la llevó.*

Azkenik, zazpigarren kapituluan (1596ko martxoak 11):

> *María Esteban de Aranibar, presa en la cárcel de Fuenterrabía, confiesa ser de Arana, en Navarra, y estar casada con Juan de Olarain, soldado de la compañía del capitán Pedro de Urbina. Declara haber servido para Miguel Mendibil y Leguía y para Ursula De Oyanguren, su mujer, y niega todo de lo que se le acusa.*

SAGARDOA EGITEKO SAGARRA GIPUZKOAN

Gure probintzian, Gipuzkoan, sagar landaketaren eta ekoizpenaren bilakaera historikoan lau fase bereizgarri eta definitzaile bereizten dira gaur egungo egoerara iritsi arte, eta lehengai hori eraldatzeko industriaren ezagutzarekin eta sagardoa egiteko sagarraren laborantzaren errentagarritasunaren analisiarekin eta etorkizuneko proiekzioekin amaituko dugu. Azalpen honetan ahalik eta laburren izateko ahaleginak egin ditut; hori dela eta, baieztapen batzuek, zenbaitetan, prestidigitadore baten mahukatik irtenak direla dirudite.

Lehendabiziko aroa: etapa honek Gipuzkoako hirietako ordenantzen hasieran du abiapuntua, hau da, XIV. mendearen hasieran, eta XVII. mendearen amaierara arte luzatzen da. Etapa horretan guztian garrantzitsua zen sagarrondoa, eta gipuzkoarren edari nagusia zen sagardoa. Garai hartan gutxi idazten zen, baina ongi. Horrela, Tolosako 1329ko lehen ordenantzek sagarra eta haren babesa baizik ez dituzte gaitzat. Donostia birpopulatzeko 1180. urteko foruak sagarrondo bat mozten zutenek bete beharreko zehapenak ezartzen ditu, eta moztutakoa birjartzeko eta fruitua eman arte izandako galeren kalte-ordaina emateko betebeharra ezartzen du.

Fruitu arbolarekiko errespetu hori areagotu egiten da Gipuzkoako 1397ko ordenantza konstituzionalean, fruitu arbolak mozten zituenari heriotza zigorra ezartzen baitzion. 1917ra arte inprimatu zen foru hori. Donostiako ordenantza zaharretan, sagardoaren gaiari dagokionez Tolosak baino obsesio txikiagoa izanda ere, gutxienez zazpi artikuluk jorratzen zuten sagarraren eta sagardoaren gaia. Sagardoa egiteko sagarra eta sagardoa garrantzi ekonomiko handiko jarduera zen, eta, ondorioz, garaiko esparru juridiko urriak landaketa, babesa, produktuaren merkataritza eta kontrola estaltzen zituen.

Bigarren aroa: bigarren fase honek sagarrondoak gure probintzian izandako nolabaiteko atzerakadan du abiapuntua, XVIII. mendean artoa sartuta sagastien eremua murriztu baitzen.

Presio demografikoak, karlistaldiek, komunikabideen hobekuntzak eta Gipuzkoara erraz iristen zen ardoak ere zuzeneko eragina izan zuten atzerakada horretan. Sagarrondoa eta sagardoa ardoarekin batera bizi dira, baina sagardoak nekazarien eta arrantzaleen artean edari nagusia izaten jarraitu zuen, bakailao ontzi guztiek sagardoa eramaten baitzuten zamategian.

Hirugarren aroa: nolabaiteko gainbehera fase hau XIX. mendearen amaieran geldiarazi zen 1936ra arte, batez ere Gipuzkoako Foru Aldundiak eta erakundeak izan zituen administratzaile bikainek emandako bultzadari esker. Sagardoa egiteko sagarrondoak eta sagardoak beste goraldi bat bizi izan zuten hirietan sagardotegiak zabaldu zituztenean. Horietan sagardoa egin eta saltzen zuten baserritik bereizitako jarduera gisa, eta horren garrantzia aintzat hartzekoa da.

- 1930ean eraldaketa hori Gipuzkoa osoan egiten zen 800 dolare ingurutan.
- Industria metodo berriak aplikatu ziren Grignongo Nekazaritza Eskolatik ekarritako teknologiaz. Era berean, eragin handia izan zuen Vicente Laffiteren eta Severo Aguirre Miramónen ikerketa lanak.

Laugarren aroa: 1939an abiatzen da, Gerra Zibilaren amaiera irudikatzen duen datan, eta, jatekorik ez zegoenez, edaria bigarren mailako kontua zen. Ia betikoz galdu zen sagardoa egiteko sagarrondoa. Lehen adierazitakoaz gain, hauexek izan ziren arrazoi nagusiak:

- Aldundiaren protagonismorik eza.
- Sagardotegi kopuruaren murrizketa, 800 inguru izatetik gutxi gorabehera 60 izatera pasa baitziren.
- Espainiaren isolamendua ikuspuntu ekonomikotik eta ikerketaren ikuspuntutik. Ikerketaren arloko atzerapena medio, XX. mendearen hasieratik hobetu ez zen egoeratik abiatu behar zen. Garai hark sagarrondoen erauzketa eta abandonua ditu bereizgarri, eta, ondorioz, 1960-1970. hamarkadetatik kronikoa den defizita nagusitu da.

7.1.-
FORU SAGARDOA

Sagardoaren presentzia, oinarrizko beharrak asetzeko orduan, euskal legeek arautu behar zuten, udal mailako legeek, baina, batez ere probintzia mailakoek. Hortxe kokatzen dira euskal foruak, probintzia bakoitzak bereak dituela.

Sagarrari, sagastiei, sagardoari eta dolareei buruzko ordenantza sorta bat jaso zuten foru legeek, eta haien erabilera eta ohitura lege bihurtu ziren.

Lurralde bakoitzean sagastiak lehenik animalietatik babesteko eta, bigarrenik, pertsonek egin zitzaketen kalteetatik babesteko xedean egiten ziren legeak.

Nafarroako foruak datu hau ematen du: animalien jabeei, baldin eta «egunean zehar, hau da, eguzkia ateratzen denetik sartzen den arte landatutako sagarrondoak dauden landetxeetan sartzen badira florin bateko isuna ezarriko zaie buru bakoitzeko, eta gauean sartzen badira, bi florin».

Gipuzkoako foruak zehapenak ezartzen ditu «sagastian abuztuko Ama Birjinaren egunaren eta Urte Berriaren arteko epean zehar sartzen diren animalien jabeentzat».

Animalien aurkako ordenantzak, Gipuzkoan, berezi-ki zorrotzak ziren ahuntzen eta antxumeen kasuan. Horrela, gaur egun ankerra zela iruditzen bazaigu ere, 1826an Hondarribian bildutako Batzar Nagusiek adierazi zuten hil egin zitezkeela «partzuergoaren lurretan eta herri lurretan zebiltzan» ahuntzak.

Geroago, Zigor Kodearen legediaren arabera, ahuntzen jabeei isunak jartzen jarraitu zuten, baina ezin zitezkeen ahuntzak hil.

Sagarrondoak ere zorrotz babesten ziren. Izan ere, 1457ko ordenantzek heriotza zigorra jasotzen dute «bost sagarrondo moztu edo hondatzen dituenari» ezartzeko.

Foruek ere behin eta berriz arautu zuten sagarraren eta sagardoaren inguruan baserrietan egindako eta kontsumitutako sagardoa hirien mundura bildu zenean.

Hona hemen sagardoei buruzko foru legediaren adibide batzuk:

No se puede echar agua a la Sidra que se hace en la Provincia para venta publica, aunque sí, cada uno para el consumo de su Casa. Tampoco se puede traer á la Provincia, ni vender en parte alguna de ella, Sidra, que no fuere de su propia Cosecha; y se pueden tomar Sidras, y Vinos en caso de necesidad, para apagar Incendios de Casas, estando obligados los Dueños á franquearlas, pagandoseles por las Villas, y Lugares su importe, como consta de los Capítulos I.o, y II.o, Titulo XXI, y del II.° Titulo XXXIX. de los Fueros.

[1726]. Dáse Comisión, para impedir la introducción de Sidras de Francia en Fuenterrabía. Sidras. Representa la Ciudad de Fuenterrabía, los motivos que ha tenido, para permitir su introducción, pidiendo no se continúe en la Comisión; y se la recuerda la disposición del Fuero.

[1741]. Permítese introducir, y vender en Fuenterrabía, Sidra de Francia, después de consumir la de la propia cosecha.

[1759]. Concédese á la Ciudad de Funterrabía, permiso para que pueda hacer traer Sidra de Francia por urgencia.

[1774]. Pregunta Fuenterrabìa, si prohivirà la venta de Sidra hecha con Manzana de Francia. Dictamen del Consultor, que siente deberle prohibir, mientras hubiere cosecha del País.

[1776]. Solicita un Vecino de Irun, no se le impida la venta de una Cuba de Sidra de Francia, que se rezuma, y vierte en mucha cantidad; y se da orden á la Universidad, por caso urgente, siendo ciertos los supuestos.

7.2.-
MUTINA OIARTZUNEN SAGARDOA MEDIO

Errege armadentzako bizigaien hornidurak haserre handia sorrarazten zuen ukitutako herrietan, baina erregearen indarrek eskatutakoa betearazten zuten, eta, batzuetan, liskar larriak eta are mutinak gertatzen ziren, herritarrak indarkeria erabiliz matxinatzen ziren.

Aipamen berezia merezi du 1699ko abuztuaren 1ean Oiartzunen gertatutako mutinak edo lapurreta ekintzak, sagardo eramate bat medio. Xose Estevezen arabera, Koroaren goi administrari Francisco Necolaldek, ontzidiko galeoiak hornitzeko, zazpi kupela bete sagardo konfiskatu zituen Oiartzungo Elizalde plazako hiru etxetan.

Oiartzungo bizilagunek istilu larriak eragin zituzten, eta 1699ko uztailean sagardoa konfiskatzea eragotzi zuten sagardoa «biztanleen elikagai beharrezkoa eta edari naturala delako, eta hori gabe premia larrian egongo liratekeelako». Gaztelako Kontseiluak, ekintza horiei amaiera emateko asmoz, Gipuzkoako korrejidoreari ahalak eman zizkion gertaerak argitu zitzan. 1699ko uztailaren 29an iritsi zen Oiartzunera bere jarraigoarekin. Ikerketak eta galdeketak egin ondoren, korrejidorea eraso zuten eta burua estalita zeramaten hamazazpi eta hogei bitarte gizon eginbideak zeuzkan maletaz jabetu ziren. Burua estalita zeramatenek «zauritu eta tratu txarrak eman zizkioten korrejidoreari, kolpe ugari eman zizkioten besoetan eta bizkarrean (oraindik ere sendatzen ari da), baita eskribaua eta herrizaina zauritu ondoren ere, horiek hildakotzat jota, harekin etorritako gainerakoak bezala».

Gertaera larri horiek eragin zuten Gaztelako Kontseiluak «matxinoak» zigortzea, eta konfiskatu egin zituzten auzipetuen ondasunak.

7.3.- SAGARDOAREN DEFENTSA EPIKOA

Hondarribiko Artxiboan balio historiko handiko dokumentu bat gordetzen da (1904ko urriaren 29ko akta), duela mende bateko gizartearen isla den ekarpen kulturalez apaindua.

Agiri horretan, Donostiako barrutiko alkateek Gizarte Erreformen Institutuari eskatu zioten ez zezela igandeetan sagardoaren salmenta galarazi. Hona hemen agiriaren paragrafo batzuk:

> *Que se hallan las autoridades de estos pueblos y en general todos sus habitantes, justamente alarmados por la interpretación que se ha dado a la Ley y Reglamento del descanso semanal, en virtud de lo cual se mantienen cerradas las sidrerías, o despacho de venta de sidra, desde el sábado a la noche hasta el lunes a la mañana... La sidra constituye artículo alimentario de primera necesidad en la comarca, y más especialmente para la clase menos acomodada y para los labriegos, hora por la costumbre y también por la economía... Es la sidra un género que por sus excepcionales cualidades y escasa riqueza alcohólica, una vez puesta en venta, es imprescindible continuar... hasta que se termine la cuba. El tener cerrada la cuba durante más de doce horas produce trastornos tan notables en el líquido, que pronto desmerece y si paran algunos días de poca venta ya empieza a perderse el género... Son tan delicadas las condiciones de la sidra, que no se puede hacer provisión de ella de un día para el otro porque se pierde: ni por la mañana se puede comprar para la comida del mediodía ni a esta hora para la noche. En suma es artículo de inmediato consumo, por eso se despacha a las horas de las comidas para las familias, porque es la bebida más económica -exceptuando el agua- y que mejor se presta para consumo de la familia obrera y labradora...*
>
> *La sidra no solamente constituye la bebida predilecta de toda esta comarca, sino que es la más inofensiva de todas por los escasos grados de alcohol que contiene, y expendiéndose preferentemente en los caseríos que pueblan nuestros pintorescos campos, es un llamativo para la gente obrera de todas las clases, que de esta suerte, se entrega a expansiones honestas y legítimas sustrayéndose a la influencia de los centros de vicio y corrupción.*
>
> *Los obreros, los empleados, los dependientes de comercio y cuantos durante la semana pasan ocupados en sus labores ordinarias desean la llegada del domingo y saben en donde hay una buena sidra, para ir a solazarse y pasar una tarde en amigable consorcio con sus amigos y conocidos. En la sidrería se expansiona y deleita el ánimo del obrero que pasó trabajando toda la semana y se fraterniza de tal manera, que las diferentes clases sociales se ven juntas en buena armonía...*

Los sufridos y laboriosos caseros, labradores del país, ansían que llegue el domingo para ir a distraerse de las rudas faenas de toda la semana y beber unos vasos de sidra el domingo, único día que pueden holgar. No tienen estos infelices labriegos otro día ni otra distración que el domingo y la sidrería; privarles de su único recreo es vejatorio por lo menos.

Es en fin la distracción más higiénica e inofensiva, se come, se bebe, se pasea, se divierte y no da lugar a perpetrar crímenes pues la escasa fuerza alcohólica de la sidra no produce los efectos de otras bebidas que incitan a la riña o pendencia...

Representando el manzano una importantísima riqueza en esta comarca, si por efecto de la prohibición de la venta de sidra los domingos... los árboles por inútiles se habrán de arrancar, y gran parte del campo quedará yermo con todas sus consecuencias...

Suplican se digne acordar que la venta de sidra no debe suspenderse en los domingos. San Sebastián, 18 de octubre de 1904. Por Astigarraga el Marqués de Valdespina = Por Irún Blas EChagoyen = Por Rentería Jesús M. Echeberria = Por Villabona Valeriano Saizar = Por Usurbil Pío Legarra = Por Orio Francisco Ayestaran = Por Pasages Fernando Irigoyen = Por Alza José Ramón Sarriegui = Por Urnieta Laureano Belauzaran = Por Hernani S. Adarraga = Por Aya Francisco Rezabal = Por Andoain Hipólito Errusquin = Por Fuenterrabía Máximo Laborda = Por Oyarzun Bonifacio Baraibar = Por Alegría Prudencio Tolosa = Por Asteasu José María Arrue.

7.4.- SAGARDOA GIPUZKOAN DUELA 1000 URTE

2025ean Gipuzkoak bere izenak argia ikusi zueneko milurtekoa ospatu eta gogoratu du. Izan ere, 1025eko dokumentu batean lehenbiziko aldiz agertzen da *Ipusc*o hitza. Gaila andreak eta Olazabalgo (Altzo) San Salbador monasterioko García Azenariz Ipuscoako jaunak San Juan de La Peña monasterioari egindako dohaintza bat da. Agiri hori liburu honetan jasotzeko modukoa da, *manzaneto* (sagasti) hitza behin ez baizik eta bost aldiz aipatzen baita mugak edo landak markatzeko.

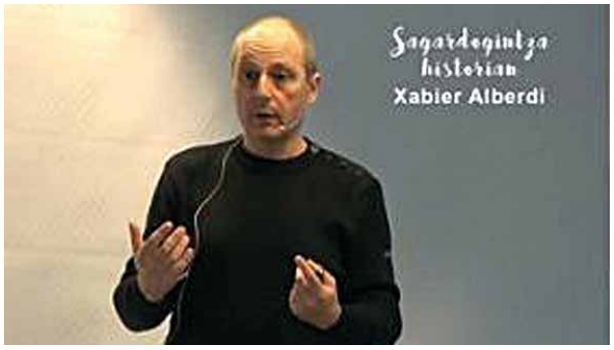
Milurteko horrek, oso esanguratsua baita Gipuzkoarentzat, besteak beste bi erakusketa historiko ekarri ditu berekin batera: lehenengoa, «Ipuscua 1000 años. De Ipuscua a Gipuzkoa. 1025-2025», San Telmo Museoak Donostian antolatua, eta bigarrena, «Gipuzkoa. Izanetik izena 1025-2025», Altzoko herrian.

Eta data erabakigarri horrek –historiaren magia– lagun egiten dio liburu honetako protagonistari, sagardoari. Izan ere, Altzon, Muga Jardunaldiak. 1025-2025. Mila urte Gipuzkoak eta Altzok programan, garrantzi historiko handiko bi atal biltzen dira, Gipuzkoako sagardoari emandako liburuko kapitulu hau osatzen dutenak.

Lehenengoa, «Sagargintza eta sagardogintzaren historia» izenburuarekin, Xabier Alberdi Lonbidek emandako hitzaldia da, eta bigarrena, «Baserriak eta sagardogintza, Altzon» izenburuarekin, Lourdes Odriozola Oiarbidek.

Historian doktore diren bi lagun horiek 2025eko martxoaren 25eko Ataria aldizkarian (Altzoko Kultura Batzordea) «Sagastiak eta sagarra Altzon, duela mila urte eta orain» artikuluan azaldutakoaren laburpena gure egiten dugu euskarazko bertsioan. Hona hemen idatzitakoa:

Hitz horiekin amaitu zuen bere hitzaldia Lourdes Odriozolak, bere diskurtsoan eraiki zuen borobila itxiz: 1025ean Olazabal baserriko andere eta jaunak egindako doantzan aipatzen ziren Altzoko izen -Olazabal, Zuaznabar, Artzadun eta Otsabio- eta sagastiak aipatuz hasi zuen, eta egun Zuaznabar-Barrena baserriak duen sagarrondo ustiaketa aipatuz amaitu. Aurretik, Xabier Alberdik, erdiaroko azken mendetan sagarrak erta sagardoak izan zuten garrantziaz hitz egin zigun. Ondoren, sektoren etorkizunari buruzko mahainguru mamitsua izan genuen.



Harrera bikaina izan zuen proposamenak, eta ia berrogeita hamar lagun bildu ziren joan den larunbat goizean Batzarremuñoko areto nagusian sagasti, sagar eta sagardoaren historiaz eta etorkizunaz gaian adituak eta arituak direnak esateko zutena entzutera. Aurreko ekitaldietan bezalaxe, ezinezkoa zaigu paragrafo gutxi batzuetan biltzea han esan zirenak, baina utziko ditugu aztarna batzuk.

Xabier Alberdi Albaola Elkarteko zuzendari eta historialariak eskaini zigun lehen hitzaldia. XI-XVII mende-tartera eraman gintuen, argi utziz, dokumentazio gutxiegi dagoela tarte horretako lehen erdiari dagokiona eta gehiago dakigula bigarren erdiaz. Lehen tarte horretan, halere, topatu diren doantza eta salerosketa idatzietan, sagastiak dira ondasun aipatuenak soroekin batera: esanguratsua. Bigarren erdiari buruz jakin denetik, ondoriozta daiteke soberakin gehien sortzen zuen nekazaritzako sektorea izan zela sagardogintza, baserriak sagardogintzaren beharretara egokiturako faktoria agro-industrialak bihurtu zirela, eta sagardogintza negozio estrategikoa zela itsaso eta industria jarduerak hornitzeko.

Ondoren, Lourdes Odriozola historialariak, XI. mendez gero egun Altzo bezala ezagutzen dugun eremuan kokatutako komunitateak egindako ibilbide kronologikoa egin zigun. Honela eman zion hasiera hitzaldiari: Altzo gune garrantzitsua zen XI.mendean; ez da kasualitatea dokumentu hau -1025eko doantza dokumentua- hemen sortua izatea. Mendez mendeko ibilbidea egin zuen gero, dauden dokumentuetan oinarrituta, bakoitzean Altzok eta bertakoek izan zuten garapena, bizitako gorabeherak, eta izandako bilakaera azaltzeko.

Bere hitzaldiaren bigarren zatia Zuaznabar Barrena baserriari eskaini zion; zorionez, dokumentu ondare aberatsa dute jasoa baserri horretan, eta bere genealogia zehatza eskaini zigun XVI. mendeko hastapenetatik egun arte. Ariketa bikaina, erakusgarri ederra, ezagutzeko nola iraun duten baserri horiek mendez mende, ze estrategia erabili diren eskuz esku iragateko jarduerari eustsiz eta handituz ahal izanez gero.

7.5.- ORAINA-ETORKIZUNA

Josu Ozaita antropologoak euskaraz argitaratutako artikulu batean (*Gaur8*, 2024ko otsailak 3), gaztelaniaz «La magia del txotx» izenburuarekin, egileak nabarmentzen du denek ilusioz gainezka espero dutela sagardotegien denboraldi berriaren irekiera. Sagardotegira joatea familia harremanak indartzen dituen erritu izaerako familia otordu bihurtzen da. Horrez gain, sagardotegietan egiten diren topaketek lagunen arteko harremanak sendotzeko eta negozioak egiteko balio dute, eta ez dugu ahantzi behar gero eta turista gehiago joaten direla sagardotegietara.

Egileak bere ekarpena amaitzeko baieztatzen du sagardoaren antzinako eta gaur egungo kulturek benetako tenplu bihurtzen dituztela sagardotegiak.

Sagardoen orainaldi honek etorkizun itxaropentsua iradokitzen du 2024. urtearen hasieran plazaratutako albiste garrantzitsu batek bermatuta: Euskal Herri osorako lehenbiziko Euskal Sagardoa jatorri deitura adostu zen. Izan ere, hemendik aurrera, Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako sagardo ekoizleei Ipar Euskal Herriko eta Nafarroako ekoizleak batu dakizkieke.

Eta hori gertaera historikoa da, Europako Erkidegoan lehenbiziko aldiz dago estatu mugak gainditzen dituen akordio bat.

Sagardo dastaketa Bilbon, Konpartsakide Egunean. Argazkilaria: Oskar Matxin Edesa (Berria: 2024ko uztailak 21).

GAZTEEN SAGARDOA

Beti onartu dugu gazteak direla etorkizuna, eta hori egia biribila da inolako zalantzarik gabe. Horrexegatik, liburu honen ardatza sagardoaren kultura baita, zorionekoa da gure protagonista. Izan ere, Bilboko 2024ko jaien prestaketan, jaien benetako eragileek, konpartsek, beren egun handia ospatu dute, Konpartsakide Eguna, sagardoa dastatuz. Bilboko 28 konpartsek, izan ekologistak, feministak, euskaltzaleak edo beste edozein ideologiatakoak, hainbat sagardo dastatu zituzten goiz partean (*Berria*, 2024ko uztailak 21), eta behin eta berriz edan zituzten arratsalde partean.

GAUR EGUN: 2024-2025

2024: Sagar eskasiaren urtea

2024ko bisurte honetako udatik udazkenerako trantsizio egunotan sagar bilketa hasi delako berria jaso dugu. Ez da albiste ona izan. Geure egiten dugu Eusko Jaurlaritzak egindako ekarpen idatzia (ireki. euskadi.eus, 2024ko irailak 19), eta alderdi esanguratsuenak nabarmenduko ditugu.

> *Euskal Sagardoa Jatorri Deiturarako sagar bilketa hasi da Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagasti batzuetan eta datozen egunetan hasiko da gainerako sagastietan. Iazko urtearekin alderatuta, heldutasuna atzerago dator sagastietan, sagar gazietan gehienbat. Uzta txikiagoa espero da, ez-urtea tokatzen delako batetik, neguan hotz gutxi egin duelako eta udaran egindako bero zakar kolpe batek uztaren parte bat bota duelako.*
>
> *[...].*
>
> *Guztira iazko uztaren %40 inguru biltzea aurreikusten da.*
>
> *Gaur azaldu ditu datu guzti horiek Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak Irungo Etxezabal baserriko sagastian.*
>
> *[...].*
>
> *Datu zehatzak emateko goizegi bada ere, 2,5 milioi kilo biltzea aurreikusten da Euskal Sagardora bideratutako sagastietan. Urtez urte geroz eta sagar gehiago ari da izaten bertako sagastietan, dauden sagas-*

tiak zaindu eta sagasti berriak aldatu eta produkzioan sartu ahala.

[...].

Euskal Sagardoaren barruan 250 sagargile daude gaur egun eta 500 hektarea inguru sagasti. Sagar hau guztia Jatorri Deiturako 47 sagardotegietara joaten da, Euskal Sagardoa ekoizteko. Sagasti hauetan zahar eta berriak daude eta beste 155 hektarea dira produkzioan sartu berriak edo datozen urteetan produkzioan sartuko direnak.

[...].

Izan ere, sektoreak eta administrazioak helburu bat garbi zehaztu zuten Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren sorreran: 15 urtean %100 bertako sagar hutsez egitea hemengo sagardo guztia; hau da, Euskal Sagardoa seilupekoa izatea ekoiztuko den sagardo guztia. Hala ere, urte asko dituzten sagasti txikietan bada arazo bat, belaunaldi errelebo falta eta azken urteetan nabarmentzen ari da arazo hori: sagastiak zaindu eta sagarra biltzeko jendea falta dela, eta baserrietan lan egiten duen geroz eta gazte gutxiago dagoela. Gai horri ere heldu dio Jatorri Deiturak administrazioekin batean, etorkizunerako aukerak bilatu nahian.

[...].

Euskal Sagardoa Jatorri Deitura Nafarroa eta Iparraldeko sagar eta sagardogile sektoreekin bat eginda dago, hauek ere Jatorri Deituran sartu daitezen. [...].

Une hauetan, behin baimen administratibo guztiak jaso ondoren, Euskal Sagardoaren ezaugarri berrien tramitazioa Bruselarekin ixtea falta da. Europan ez dago araubide propioa duen eta mugaz gaindiko jatorri deitura duen beste kasurik, honakoa litzateke bereizgarri horrekin sortzen lehenda-bizikoa.

[...].

Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak 106 sagar mota ditu onartuak eta hauetako 24 dira gehien erabiltzen direnak. Sagardotegi bakoitzak bilatzen du bere gustuko nahasketa eta sagardoa. Hauek dira Euskal

2025eko sagardo denboraldiaren aurkezpena. Konstituzio plaza (Donostia). Egilea: Berria (2025eko urtarrilak 9).

Sagardoan erabiltzen diren 24 sagar mota nagusiak:

GAZIAK (GARRATZAK) ERREZILA, GOIKOETXE, TXALAKA, URTEBI HAUNDI, FRANTZES SAGARRA, BOSTKANTOI, HARITZA, AZPEITI SAGARRA,MANTTONI IBARRA; GEZAK: GEZAMIÑA,URDIN, MOZOLOA, PATZULOA, MIKATZA, UDARE MARROI. TXORI SAGARRA; GAZI-GEZAK: MOKO, LIMOI, MERABI, MOKOTE, URTEBETE, URTEBI TXIKI, SALTXIPI.

Nafarroa eta Iparraldearen sarrerarekin 250 sagar motatara zabalduko da zerrenda hau, bertako sagar motak medio. Beren artean antza handia duten sagar motak dira asko, eta guztiak dira mundu mailako gainerako sagar motekin alderatuta ADN berezia dutenak, ehundaka urtean Euskal Herrian sortu eta garatuak baitira.

2025. urtean, historian lehenbiziko aldiz, Euskal Herri osoko sagardogileek txotx denboraldiaren irekiera aurkeztu dute. Euskal Sagardoa jatorri deiturak 1,3 milioi litro sagardo edukiko ditu.

Irungo Ola sagardotegiko Eider Bengoetxeak nabarmendu du bazela euskal sagardogile guztiak elkarrekin biltzeko eguna iristeko garaia.

Aurreikuspen guztien arabera, 2025ean 800.000 lagun inguru bilduko dira euskal sagardotegietan.

SAGARDOAREN KULTURAREN NAZIOARTEKO TOPAKETA

Hauxe irakur dezakegu Joseba Salvador Goikoetxeak *Naiz* egunkarian (2024ko urtarrilak 12) argitaratutako «Punto de encuentro internacional de la cultura y el turismo de la sidra» artikuluan:

> *La 5a edición de la Feria Internacional de la Sidra, Sagardo Forum, reunió hace poco más de un mes a dos mil profesionales y aficionados de todo el mundo para compartir conocimientos y experiencias en torno a la cultura y el turismo de la sidra. En el concurso, se degustaron 262 sidras de 19 países.*
>
> *[...].*
>
> *Virginie THOMAS: Enóloga bretona [reproducción de parte de la entrevista que le hicieron]:*
>
> *«Nunca hemos dedicado tiempo a degustar la sidra»*
>
> *Apasionada de la sidra, Virginie Thomas es enóloga y responsable de «Bouscule Tes Sens» (Sacude tus sentidos), donde realiza catas intuitivas, es decir, dejando de lado los conocimientos técnicos, se centra en algo que cualquiera puede emplear: los sentidos. En el marco de la Feria Internacional de Sidra del V Sagardo Forum celebrada en el Kursaal el 2 de diciembre, enseñó a disfrutar de las sidras a través solo del olor o del sabor.*
>
> *Cata mediante las emociones y los sentimientos. ¿Cómo se hace?*
>
> *Es una forma rara, lo sé (ríe). Me gusta trabajar sobre las emociones, porque conocemos la forma técnica: acidez, amargor... pero la mayor parte de la gente que no trabaja en la producción o en algo relacionado con el vino no entiende las palabras o no se siente capaz de hablar con legitimidad. De esa forma, pruebas las sidras a ciegas y vas a buscar algo más que solo la técnica. Vas a poder entender mejor el mensaje de la sidra, puedes ver paisajes, comida, recuerdos familiares o sentimientos. Hablar con la emoción es más atractivo siempre.*
>
> *Usted lleva a cabo las catas así, a ciegas.*
>
> *Es una forma muy original. Doy a cada participante un vaso negro y un antifaz. Antes de empezar hago una forma de meditación, de este modo van a poder entender mejor el mensaje de la sidra. A veces es muy emotivo, las sensaciones son más fuertes con la sidra, la historia, la familia... En el Sagardo Forum presenté tres sidras de Bretaña para mostrar la diversidad que existe en una sola región. Probamos dos sidras solo con la boca y otras dos solo con la nariz, para así comparar y hablar uno a uno sobre sus emociones, y después les descubrí el color, la botella...*

Haritz Rodriguez, lehendabiziko sagardo pommelierra Euskal Herrian. Argazkia: Andoni Canellada. FOKU

HARITZ RODRIGUEZ: LEHENDABIZIKO SAGARDO POMMELIERRA

Sagardoaren etorkizunari emandako atal honetan, albiste baikor bat nabarmendu nahi dugu gure sagardoaren munduarentzat. Izan ere, 2025eko lehen hilabeteotan, hedabideek jakinarazi dute Haritz Rodriguez donostiarra Euskal herrian eta Espainiako estatuan den lehenengo sagardo pommelier izendatu dutela. Albistearen alderdi garrantzitsu batzuk aurkeztuko ditugu Gara egunkarian (2025eko otsailak 1) Joseba Salvadorren eskutik argitaratutakoari jarraiki.r.

El título de «pommelier» que Haritz Rodríguez obtuvo a finales del pasado año en Londres y que solo ostentan 123 personas en el mundo es otorgado por la American Cider Association, la más importante del sector a nivel internacional.

[...].

El de la sidra es aún un sector muy minoritario, si lo comparamos con el mundo del vino o de la cerveza aunque, por eso mismo, tiene un gran potencial de desarrollo. Por ello es importante que cuente con personas que actúen como intermediarios entre el productor y el consumidor y ayuden a su difusión, una labor en la que los pommeliers podemos jugar un papel importante.

[...].

Nosotros somos muy pequeños. El principal productor del mundo es Gran Bretaña, donde se elaboran 800 millones de litros, aunque en esa cantidad se incluyen diferentes tipos de sidra, tanto industriales como artesanales, con diferentes porcentajes de zumo natural. Nosotros solo elaboramos 12 millones, aunque la mayor parte se elabora con zumo natural, lo que nos da un prestigio a nivel internacional.

[...].

El problema de la sidra radica en que es la hermana pequeña del vino y de la cerveza, productos que llevan años mejor posicionados, mientras la sidra ha sido la bebida de los pobres.

[...].

Lo que la sidra necesita es un precio digno, por la sencilla razón de que es la clave para asegurar la viabilidad del sector. Es algo que tiene que entender el consumidor si quiere seguir disfrutando de este producto natural a un precio razonable.

KIZKIA

SAGARDOA BIDASOAN

Bidasoa ibaiaren bazterrean dagoen Berako idazle Pio Barojak *El Bidasoa* astekarian (1917ko abendua) elkarte baten sorrera sustatu zuen: elkarte sekretuak Bidasoko Txapelaundiak izena izango zuen, eta ibai ospetsu honen bazterreko herri guztien arteko anaidi bakotarra eratzen lagunduko zuen.

> *Mi ideal es ya fundar la República del Bidasoa con este lema: «sin moscas, sin frailes y sin carabineros. Un pueblo sin moscas quiere decir que es un pueblo limpio; un pueblo sin frailes revela que tiene buen sentido, y un pueblo sin carabineros indica que su Estado no tiene fuerza; cosas todas que me parecen excelentes.*

Ehundik gora urte joan dira eta Pio Barojak nahi zuen errepublika ez da oraindik iritsi, baina izan dena eta badena Bidasoko errepublika sagardozalea da, Nafarroako Doneztebe, Sunbilla, Etxalar, Igantzi eta Bera herriek eta Gipuzkoako Irun eta Hondarribia herriek osatua, Lapurdiko Hendaia barne hartuta.

Bidasoa ibaiaren inguruko sagardoaren kulturari buruzko ikerlan eta dibulgazio liburu honetan, ibaiko urek bustitako herrietara mugatzen gara, Bidasoa izena hartzen duen puntutik aurrera, eta kanpoan uzten ditugu ibaiak berak Baztan izenarekin bustitzen dituen herriak.

8.1.- SAGARDOAREN KULTURA BIDASOAN

Sagardoa, orokorrean gure kulturarekin eta, bereziki Hondarribiarekin, estuki loturik dagoen elikagaia da.

Harreman horren lekuko, ondorengo gertakari hauek oso esanguratsuak dira: Euskal Herriaren (batez ere atlantiar isurialdearen) eta itsasoaren arteko lotura historiko sakona; Sagardoaren eta itsas jardueren

Bidasoko txapelaundiak Irungo Korrokoitz kalean. Irungo Udal Artxiboa.

arteko harreman estua; Mendetan zehar Euskal Herri atlantiarreko nekazaritza ekoizpen nagusia sagardoa izan da (Gipuzkoako aipamen zaharrena 1025ekoa da); Hondarribiaren posizio estrategikoa mendetako euskal itsas jardueren baitan.

Esan berri ditugunen aurrean irakurlea berehala konturatuko zen sagardogintza eta sagardo salerosketa, jarduera estrategikoak zirela iraganean. Gipuzkoako kasua adibide bezala hartuz, gure lurralde historikoa, gutxienez XV. eta XVIII. mendeen artean, Gaztelar-Espainiar Monarkiaren baitako itsas jarduera gune boteretsuenetako bat izan zen.

Bertan, besteak beste, Ternuara eta Artikora baleatara eta bakailaotara zihoazen arrantza espedizioak antolatzen, edo Sevillatik eta Cadiztik Ameriketara zihoazen galeoi gehientsuenak eraikitzen ziren. Jarduera horietan guztietan funtsezkoa zen edari nagusiena sagardoa zenez, berehala jausi gaitezke zuen pisu estrategikoaz. Ozeano arteko nabigazioei dagokionez Gipuzkoako porturik garrantzitsuenak Donostiaren menpekoak ziren dudarik gabe: Donostian bertan kokatutakoak (Kontxan eta Urumean) eta Pasaiakoa. Donostiako merkatari, armadore, lur jabe eta aberatsak, noski, gehienak sagardogile eta sagardo saltzaile handiak zirenak, garrantzia estrategiko honen jabe ziren eta beren interesak babesteko udal araudien sorrera bideratu zuten.

Horiek denak hiribilduko harresien barne-aldean bizi zirenez, kokagune horretan etxea zuten sagardogileen eta sagardo-saltzaileen aldeko hainbat pribilejio eta eskubide biltzen zituzten 1489ko Donostiako Udal Ordenantzek. Besteak beste, sagardogile horien sagardo guztia bukatu arte ezin zen kanpoko sagardorik ekarri eta aipatutakoen sagardoa bakarrik erabili zitekeen Donostiako portuetan (Pasaiakoan barne) itsasontzi guztiak (bertakoak eta kanpokoak) hornitzeko.

Monopolio horrek haserre handia eragin zuen, batez ere, Pasaiako portuaren testuinguruko herrietan. Donostiako auzo zen Altzako sagardogileek 1492an hitzarmen bat adostu zuten Donostiako Udalarekin uzta txarreko urteetan Pasaian ontziak sagardo altzatarrez hornitzea baimentzen zuena. Baina Errenderia izan zen 1570ean pribilegio horren aurkako errege agindu bat lortu zuena.

Horren aurrean, Donostiako Udalak monopolioari uko egin zion, baina, ordainetan harresiz barneko sagardogileei Pasaian ontziak sagardoz hornitzeko lehentasuna eman zitzaien. Donostiarren interesak gehiago sendotzeko, Pasaian hornitzen ziren ontzi horietako asko Lapurdiko balea-ontziak eta bakailao-ontziak zirela kontuan izanik, Donostiako Udalak Gipuzkoako Batzar Nagusien babes bila jo zuen. Eskari honen ondorioz, Probintziak foru berri bat jarri zuen indarrean 1584an: aurrerantzean Gipuzkoa bertako sagardorik zegoen bitartean, ezingo zen kanpotik, hau da, Lapurditik gehiago ekarri.

Hau guztia kontuan izanik, berehala nabarmentzen da Hondarribiak Gipuzkoako sagardo-politikaren baitan izan zuen zeresan handia. Ez dugu ahaztu behar garai hartan, itsasotik hasi eta Endarlazara bitarteko Bidasoa ibarraren mendebaldeko eremu osoa Hondarribiaren jurisdikziopean zegoela, ibaiaren bi ertzak barne. Beraz, Hondarribiako Udalak bultzatu eta babestutako merkataritza politikak eragin zuzena zuen mugaz gaindiko harremanetan, hau da, Gipuzkoa, Nafarroa eta Lapurdi arteko hartu-emanetan, are gehiago, Espainiar eta Frantziar monarkien arteko nazioarteko merkataritzan. Eta zeresan handia zuen, noski, Bidasoako muga inguru horretan burutzen zen sagardo salerosketan ere.

Hondarribiko dokumentu zaharretan sagardo salerosketari buruzko aipamen ugari aurki daitezke. Garaiotan, Hondarribia, Donostiaren ondoren, Gipuzkoako bigarren itsas merkataritza eta espedizio horniketa gune garrantzitsuena izanik, gehienetan Hondarribiko hiribildu bertako sagardoaz hornitzen zituzten ontziak. Hondarribiko hainbat sagardogile eta sagardo saltzaileren izenak ere jakin ahal izan ditugu. Besteak beste, 1575ean Catalina de Gamboak 12 barrika sagardo saldu zizkion Bretainiara zihoan Hendaiako ontzi baten jabeari. 1585ean Tomás de Landergorrietak, markataritzan eta Terranoban baleatan jarduten ziren zenbait ontziren jabea zenak, 36 barrika sagardo saldu zituen Bilbaora. 1603an, aldiz, Juan Martínez de Oyarzabal eta Antonio de Ainciondo –Potosin zilar merkaritzan aberastu eta galeoi eraikuntzan jarduten zena– izan ziren Pedro de Emparan irundarrari 50 barrika saldu zizkiotenak Terranobara zihoan bere naoa hornitzeko.

Hondarribiko sagardoa nahikoa ez zenean, ordea, maiz, bertako portuan zeuzkaten ontziak hornitzeko beren herritik ekarri ohi zuten sagardoa Lapurdiko armadore eta ontzi-jabeek. Adibidez, 1570ean 12na barrika sagardo ekarri zituzten ziburutar eta azkaindar bik Flandriarako artilez zamatuta zeuden beren ontziak hornitzeko. 1572an beste ziburutar bat eta lohitzundar bat izan ziren Bordelera zihoazen beren ontziak bakoitzak 5na barrika sagardorekin hornitu zituztenak. Jarduera hauek ez ziren, gainera, 1584an,

hau da, Probintziak foru berria idatzi zuen urtean eten. Urte horretan bertan, ziburutar batek 4 barrika sagardo ekarri zituen Hondarribian zeukan bere naoa hornitzeko. Beranduagoko berriak ere ez dira falta. Horren lekuko, 1612an hendaiar batek 3 barrika sagardo sartu zituen Galiziara zihoan bere zabran.

Merkataritza ontziez gain, Irlandara edo Ternuara zihoazen eta Hondarribiko portuan zeuzkaten arrantza-ontziak hornitzeko ekartzen zuten, maiz, sagardoa Lapurdiko beren jabe eta armadoreek. Adibidez, 1540an lohitzundar batek 12 barrika ekarri zituen Hendaiatik Irlandara arrantza zihoan bere naoa hornitzeko. 1571ean ziburutar bat izan zen Higer lurmuturraren babesean zeukan eta Terranobara zihoan bere naorako beste 12 barrika ekarri zituena. 1575ean, aldiz, Ternuara zihoazen 3 arrantza-ontzi izan ziren Lapurdiko sagardoa ontziratu zutenak: 2 ziburutarrak eta bestea lohitzundarra. Lehen aipatu bezala, 1584az geroztik ere ez ziren eten jarduera hauek. Horren lekuko, 1585ean ziburutar batek 6 barrika sagardo ekarri zituen Terranobara zihoan bere ontzirako eta 1588an beste bi ziburutar izan ziren, Hondarribian sagardorik ez zegoela eta, beren herritik, batek 20 eta besteak 40 barrika sagardo ekarri zituztenak beren ontziak Terranobara bakailaotara bidaltzeko.

Bidasoa inguruan ekoiztutako sagardoa kanpora ere esportatzen zen. Adibidez, 1568an Esteban de Cassanueva hendaiarrak 5 barrika sagardo bidali zituen Capbretonera. 1585ean lehen aipaturiko Tomás de Landergorrieta hondarribiarrak, Juan de Arbelaiz irundarrak, eta María de Aragorri hendaiarrak, lehenak 16, bigarrenak 50 eta hirugarrenak 30 barrika sagardo bidali zituzten Bilbaora. Askoz urrunago, 1609an Juanes de Olaso endaiarrak Sebastian de Alatresta irundarrari 40 barrikada erosi zizkion Bordelera, bertan Terranobara joateko prestatzen zeukan ontzira bidaltzeko. 1610ean, aldiz, La Rochelle eta Les Sables-d'Olonne artean dagoen Jard-sur-Mer herrixkatik gariz zamatuta etorritako ontziaren kapitaina zen Pierre Guillome-ri saldu zizkion 4 barrika sagardo Martin de Iparraguirre irundarrak.

Hondarribitik "kanpora" irteten zen sagardo gehiena, ordea, askoz ere gertuagoko kokagune batera joaten zen, Pasaiako portura alegia. Portu horretan kokaturiko Pasai Donibane eta Lezo herriak Hondarribiaren jurisdikziopean egoteak ahalbidetzen zuen Donostiako ordenantzek ezarritako monopolioaren aurkakoa izan ziteken jarduera hori. Egia da, Bidasoa ibarretik Lezora edo Pasai Donibanera bidaltzen zen sagardoa ez zela, printzipioz, Pasaiako portuan zeuden ontziak hornitzeko bideratua. Baina, ez dago dudarik bidalketa horiek Donostiako sagardo-salerosketa araudiaren aurka jarduteko bidea zabaltzen zutela. Kasu batzuetan Bidasoa ibarreko biztanleak ziren sagardoa Pasaiako portuko herrietara eramaten zutenak. Adibidez, 1540an Joanes de Larrea eta Cosme de Larreandi irundarrek bakoitzak 11na barrika sagardo eraman zituzten Pasai Donibanera. Gehienetan, ordea, Pasaiako portuko herritarrak ziren Bidasoa aldera sagardoa erostera etortzen zirenak. 1540an bertan Juan de Bayona sanjuandarrak 6 barrika erosi zituen Irunen bere herrira eramateko. 1545ean, aldiz, Catalina de Casanueba sanjuandarra izan zen Hondarribian 3 barrika sagardo erosi eta eraman zituena.

Aipatu berri dugun Bidasoa eta Pasaia arteko salerosketa "bide" horri jarraituz, sanjuandarrek eta lezoarrek Lapurdira ere jotzen zuten sagardoa erostera. Horren lekuko, 1536an Domenja de Darieta lezoarrak Lapurdin erositako 16 barrika sagardo eraman zituen itsasoz Hondarribitik Lezora. Aldiz, 1569an Sanz de Zarauz sanjuandarra izan zen Hendaiatik bere pinazan 20 barrika sagardo eraman zituena Pasai Donibanen bertan txikizka saltzeko. Badirudi Pasai Donibanera eta Lezora eramandako sagardo horiek gehienak txikizka saldu eta herrian bertan kontsumitzeko zirela, hau da, Donostiako pribilejioei eragin txarrik egin gabe. Baina bestelako berriak ere ez dira falta. Adibidez, 1578an Juanes de Urreizti ziburutarrak 32 barrika sagardo eraman zituen Hendaiatik Donostira, bertan Terranobara joateko prestatzen ari zen Ziburuko Martincho de Arrecheren ontzia hornitzeko. 1610ean ere Martin de Yriarte hendaiarrak bere herrian eta Irunen erositako 42 barrika eraman zituen Pasaiara, Terranobarako prestaketetan zegoen Joanes de Laçon lohitzundarrarren ontzia sagardoz hornitzeko.

NAFARROAKO DOLAREAK BIDASOAN

Hurrengo deskribapena «Inventario de lagares de sidra en la Navarra Atlántica: primeros resultados» artikuluan oinarritzen da. Artikulu hori *Cuadernos de Etnología y Etnografía Navarra* (83. zk., 2008) argitalpenean argitaratu zen, eta egileak Asier Agirresarobe, Luis del Barrio eta Josu Tellabide ikerlariak izan ziren. Ikerketa lanak, 2006an eta 2007an eginak, Julio Caro Baroja Nafarroako Etnografia Museoak babestu zituen. Lan horretatik atera ditugu Bidasoa ibaiak bustitako dolareak, gure liburuan jasotzeko, eta ikerketa zientifikoaren alderdi jakingarrienak nabarmendu ditugu.

9.1.- DOLAREEN ZERRENDA

DONEZTEBEKO SAGARDOTEGIA

> *Donezteberko hiriguneko hiri etxea [...]. Dolareak berak hartzen du higiezinaren zatirik handiena, upeltegia beheko solairuan, dolare aska lehenengo solairuan eta, azken horren gainean, sagarra biltegiratzeko erabiltzen den solairuarteko txiki bat [...]. Dolarean lortutako zukua grabitatez jaisten zen beheko solairura dolare askan egindako zulo baten bidez, ontzi batean biltzeko.*

Dolarearen informazio historikoa: Higiezina XVIII. mendearen amaieran eraiki zuten, eta dolarea jardunean aritu zen iragan mendeko 40. hamarkadaren hasierara arte. Higiezina berariaz eraiki zen dolare gisa. Iragan mendearen erdialdean etxeko ontziak konpontzen zituen galdaragile bat bizi izan zen bertan. Egitura orokorrari eusten dio, eta gaur egun biltegi gisa erabiltzen da.

Donezteberko sagardotegia. Argazkia: Asier Agirresarobe.

INDIANOBAITA (SUNBILLA)

Indianobaita etxea Sunbillako Garaigarri auzoan dago [...] eta dolarea eraikinaren barnealdean, beheko solairuan, solairuaren laurdena hartuz. [...]. XIX. mendearen amaieran eraiki zuten dolarea [...] eta 25 urte baino gehiago dira sagarra sakatzeari utzi ziotenetik [...]. Dolareak ez du eraldaketarik izan, eta, beraz, gaur egun jatorrizko instalazio guztiak kontserbatzen ditu.

[...].

Oinplano angeluzuzeneko eraikina, bi isuriko teilatuarekin, teila arabiarrez estalita. Fatxada nagusia harlanduzkoa da bigarren solairuraino, eta gainerakoa harlangaitzez eraikia da, eskantzuetan eta baoen inguruetan harlanduak. [...].

Lokalaren egitura: Harlangaitzezko horma zarpiatuak, kareztatuaren hondarrekin, zurezko teilatua eta kareorezko eta zanpatutako lurrezko zoladura [...]. Prentsaren albo bietan aska bana egokitzen da. Eskuinekoak txikitutako sagarra biltzen du, eta bestea, txikiagoa, sagar patsa jasotzeko erabiltzen da, behin sagarra zanpatu ondoren. Lehenengoaren gainean, zurezko solairuarte batean, dolaretik beretik eskailera batek egiten baitio sarrera, makina birringailua egokitzen da. Aska txikiaren ezkerraldean sagardoa biltegiratzeko kupelak daude lerrokatuta. [...].

Etxeak sagasti handiak ditu Bidasoa ibaiaren ezkerraldeko lurretan. Aspaldi, Indianobaitako dolarea auzotarrek ere erabiltzen zuten beren sagardoa egiteko.

Indianobaita (Sunbilla). Argazkia: Asier Agirresarobe.

APEZTEGIA (ETXALAR)

Apeztegia etxea Etxalarko hirigunean dago, Iñarreta auzoaren sarreran, parrokia-elizaren ondoan [...]. Dolarea XX. mendearen erdialdean eraiki zuen gaur egungo jabearen aitak, Juan Ansalas Zubietak. [...]. Dolarea bi urtean behin erabiltzen da.

Informazio historikoa: 1983an zurezko dolare aska kendu eta gaur egungo hormigoizkoa paratu zuten. Eta dolareko gainerako instalazioak berritu zituzten.

[...].

Lokalaren egitura: Harlangaitzezko eta adreiluzko hormak, zarpiatuta eta zuriz pintatuta, egitura eta zoladura hormigoizkoak.

Lokalean biltzen dira dolarea, dolare aska, birringailua eta hiru kupel.

Apeztegia (Etxalar). Argazkia: Asier Agirresarobe.

ARGARATEGARAIA (IGANTZI)

Argarategaraia baserria Igantziko Irisarri auzoan dago. Dolarearen kokapena: Dolarea higiezinaren barnealdean dago, beheko solairuaren hego-ekialdeko angeluan. Solairu horren zatirik handiena ukuiluak hartzen du. [...]. Dolarea XX. mendearen hasieran eraiki zuten . [...]. 1990era arte erabili zuten.

Informazio historikoa: Ez du aldaketarik izan bere bizitzan zehar. [...].

Lokalak harlangaitzezko horma zarpiatuak ditu, lehenengo solairuak zurezko egitura du eta zoladura hormigoizkoa. Barneko espazioaren antolaketa: Eraikinaren hego-ekialdeko angeluan dago dolarea, ukuilura sartzeko atetzarraren ondoan. Dolarea eta dolare aska ditu. Sagarra gaur egun galdua den eskuzko birringailu batekin txikitzen zen.

Argarategaraia (Igantzi). Argazkia: Asier Agirresarobe.

IRIBURUTA (LESAKA)

Iriburuta baserria Lesakako Biurrana auzoan dago, hirigunetik bost kilometrotara.

Dolarearen kokapena: Industrian eraikitako dolarea da, baserriko lehenengo solairuan dago, ezkaratzaren ezkerraldean.

[...].

Dolarea baserriaren jabeak erosi zuen 1970ean, gaur egun galdua den Lesakako Bertizenea baserrian. Zaldien bizkar gainean lekualdatu zuten gaur egungo tokira.

[...].

Prentsa erabiltzen jarraitzen dute. Urtero egiten dute sagardoa beren sagastietako fruituekin, eta nahikoa ez badute, Sunbillako Indianobaita etxeari erosten dizkiote sagarrak.

[...].

Eskuzko birringailu txiki bat eta Platina markako kortxo jartzeko bat kontserbatzen dute.

[...].

Oharrak: Sagardoaz gain, pitarra edo sagardoa eta ura nahasiz eginiko edari arina egiten dute.

BEKOERROTARENEA (LESAKA)

Bekoerrotarenea etxea Lesakako Otsango auzoan dago, Bekoerrota errotaren parean.

Dolarearen kokapena: Eraikinaren beheko solairuan dago, eta dolare aska, prentsa eta birringailua ditu.

1940. urte inguruan eraiki zuten dolarea Ricardo Olaetxeak eta Maria Alzugarai Lasagak, gaur egungo jabearen gurasoek. [...]. 1988ra arte erabili zuten.

[...].

Ez du aldaketarik izan eraiki zutenetik.

[...].

Lokalaren egitura: Ageriko harlangaitzezko hormak, zurezko sabaia, lehenengo solairuaren egiturari dagokiona, eta hormigoizko zoladura. [...].

Dolareak beheko solairuaren erdia hartzen du, eta osagai guztiak barneko luzetarako mehelinarekin daude lerrokatuta.

BERIYA ETXEA (LESAKA)

Dolarearen kokapena: Etxearen beheko solairuan dago, garai bateko zalditegietan, gaur egungo garajean. [...]. XIX. mendearen bigarren erdian eraiki zuten dolarea.

[...].

Dolarea erabiltzen da gaur egun. Bi urtean behin beren sagastietako sagarrak zanpatzen dituzte.

1937an kuartel gisa erabili zuten etxea, eta kalte handiak eragin zituzten zurezko egiturek su hartu zutenean. Egiturak eta dolarea zaharberritu zituzten geroago.

[...].

Otekalea kaleari begira dagoen leiho ireki baten ondoan dago dolare aska. Barnealdeko zoladura hormigoizkoa da eta hormak zarpiatuta eta zuriz pintatuta daude.

Barneko espazioaren antolaketa: Dolareak lokalaren gibelaldearen ezkerraldea hartzen du, birringailua erdian eta kupelak eskuinean.

[...].

Oharrak: bere sagardo propioa egiteaz gain, dolarea herriko biztanleek eta ondoko lgantziko baserriek ere erabiltzen dute.

Beriya etxea (Lesaka). Argazkia: Asier Agirresarobe.

MARITXENEA (BERA)

Maritxenea baserria Berako Kaule auzoan dago.

[...].

Dolarea XIX. mendearen amaierakoa da [...] eta gaur egun erabili egiten da, bi urtean behi bada ere. [...]. Eraiki zutenetik ez du aldaketa garrantzitsurik izan, aspaldi ez dela eranskina handitzeko eta teilatua galeria estali bihurtzeko egin dituzten obrak egin arte.

[...].

Lokalaren egitura: Gibelaldeko eta alboetako hormak ageriko harlangaitzezkoak. Solairuarteko egitura eta zoladura hormigoizkoak. Aitzinaldea metalezko atetzar batekin ixten da.

Barneko espazioaren antolaketa: Eranskinaren gibelaldea hartzen du dolareak, eta aitzinaldea biltegi eta garaje gisa erabiltzen da. Dolare askaren ezkerraldean, birringailu nagusia dagoen plataformaren azpian, botilak biltegiratzeko zoko txiki bat du, arrapala batez iristen dena.

Maritxenea (Bera). Argazkia: Asier Agirresarobe.

IRAZOKIBEREA (BERA)

Irazokiberea baserria Berako Kaule auzoan dago.

Dolarearen kokapena: Baserriaren mendebaldeko fatxadari erantsitako eraikinean dago.

[...].

Jatorriz barroko garaikoa den dolarea gaur egungo baserriarekin batera eraiki zuten XVIII. mendearen amaieran. [...]. 1970era arte erabili zuten. Jatorrizko dolarearen lekuan, hau da, zurezko ardatzak zituen habedun dolarearen lekuan, dolare askaren hondoan ainguratutako burdinazko ardatz batez hornituriko egungo dolarea paratu zuten. Moldaketa hori egin zutenean dolarea hartzen duen lokalaren altuera beheratu behar izan zuten.

[...].

Lokalaren egitura: Harlangaitzezko hormak hein batean zarpiatuta. Sarrera hegoaldeko alboan irekitako ateak egiten dio. Iparraldeko hormak aireztatzeko gezileiho bat du, eta mendebaldekoak bi.

[...].

Dolareak lokal osoa hartzen du.

Irazokiberea (Bera). Argazkia: Asier Agirresarobe.

ERAUSTEA (BERA)

Eraustea baserria Berako Garaitarreta auzoan dago.

Dolarearen kokapena: Baserriaren iparraldeko fatxadari erantsitako eraikinean dago, baserriaren gibelaldean. [...]. Jatorrizko dolarea gaur egungo baserria eraiki zutenean eraiki zuten, XVIII. mendearen amaieran. [...]. Dolareak 1987ra arte jardun zuen. Jatorrizko dolarearen lekuan, hau da, zurezko bi ardatz zituen habedun dolarearen lekuan, dolare askaren hondoan ainguratutako burdinazko ardatz batez hornituriko egungo dolarea paratu zuten, Baionan erosia XX. mendearen hasieran.

[...].

Lokalaren egitura: Harlangaitzezko hormak, hormigoizko zoladura eta hormigoizko teilatua gangatxoekin. Barneko espazioaren antolaketa: Gaur egungo dolareak (dolare aska, prentsa eta birringailua) beheko solairuaren herena hartzen du, eta gainerakoa ukuilu gisa erabiltzen da.

[...].

Oharrak: jabeek dolarea eraberritzeko asmoa dute beren sagastietako sagarrak prentsan zanpatzeko.

Eraustea (Bera). Argazkia: Asier Agirresarobe.

SALDERESBEREA (BERA)

Salderesberea baserria Berako Garaitarreta baserrian dago. [...]. Dolarea baserriaren ipar-mendebaldeko fatxadari erantsitako eranskinean dago. [...]. Jatorrizko dolarea gaur egungo baserria eraiki zutenean eraiki zuten, XVIII. mendearen bukaeran. [...]. Iragan mendearen 80. hamarkadara arte erabili zuten dolarea.

Informazio historikoa: Jatorrizko dolarearen lekuan, hau da, zurezko bi ardatz zituen habedun dolarearen lekuan, dolare askaren hondoan ainguratutako burdinazko ardatz batez horniturikoegungo dolarea paratu zuten.

[...].

Lokalaren egitura: Lurrezko zoladura, hormak harlangaitzezkoak eta teilatua zurezkoa, goiko solairuaren egiturari baitagokio. [...]. Erantsitako eraikinaren ia solairu osoa hartzen du. [...]. Dolare askaren gibelaldeko horman finkatutako birringailu mekaniko batez txikitzen da sagarra.

[...].

Garai batean sagardoa gurdian garraiatzeko erabiltzen zen kupela luzanga bat (garralia) kontserbatzen dute.

Salderesberea (Bera). Argazkia: Asier Agirresarobe.

BALKEZENEA (BERA)

Balkezenea baserria Berako Dornaku auzoan dago.

Dolarearen kokapena: Baserriaren gibelaldeko fatxadari erantsitako eraikinean zegoen dolarea.

[...].

Dolarea ziurrenik gaur egungo etxearekin batera eraiki zuten XVIII. mendean.

[...].

1977ra arte jardunean ibili zen [...][eta] 1993an desmuntatu zuten.

[...].

Oharrak: Navarra Cuatro Estaciones izenburuko dokumental bat dago, eta bertan agertzen da, besteak beste, Irazoki familia dolarean sagardoa egiten. Dokumental hori Pio Caro Barojak zuzendu zuen 1972an. Julio Caro Barojaren 1986ko obran, Txertoa argitaletxearen Estudios Vascos IV, De la Vida Rural Vasca seriean argitaratua, etxeko lanei emandako kapituluan, 175. orrialdean Balkezeneako dolarearen marrazkia ikus daiteke, eta 176. orrialdean jasotakoaren arabera, Balkezena baserrikoa zen 1974an Beran kontserbatzen zen zurezko dolare klasiko bakarra.

Balkezenea (Bera). Argazkia: Asier Agirresarobe.

MARTIÑENEKO BORDA (BERA)

Martiñeneko Borda Berako Zia auzoan dago.

Dolarea baserriaren mendebaldeko fatxadari erantsitako eraikinean dago. [...]. Dolarea 1880. urte inguruan eraiki zuen baserriaren jabe Joxe Angel Agirrek.

[...].

Dolarea erabiltzen da. Bi urtean behin zanpatzen du sagarra. 2006an gutxi gorabehera 1.500 litro sagardo ekoitzi zuten.

Informazio historikoa. Eraiki zutenetik ez du aldaketa garrantzitsurik izan.

[...].

Dolarearen egitura: Harlangaitzezko horma zarpiatuak, zuriz margotuak. Hormigoizko zoladura eta zurezko teilatua. [...]. Lokalaren ia erdia hartzen du dolare askak.

Martiñeneko borda (Bera).
Argazkia: Asier Agirresarobe.

OBENEA (BERA)

Obenea oinetxea Berako Illekueta auzoan dago. [...]. Dolarea ipar-ekialdeko fatxadari erantsitako eraikin batean dago.

[...].

Jatorrizko dolarea ziurrenik gaur egungo etxearekin batera eraiki zuten XVIII. mendean. [...]. Gaur egun erabiltzen da.

Informazio historikoa: Jatorrizko dolarearen lekuan, hau da, zurezko ardatzak zituen habedun dolarearen lekuan, dolare askaren hondoan ainguratutako burdinazko bi ardatzez hornituriko egungo dolarea paratu zuten iragan XX. mendearen hasieran. Ardatzak, Simon Frères de Cherbourg (Frantzia) markako buruekin batera, Baionan erosi zituzten.

[...].

Lokalaren egitura: Harlangaitzezko hormak hein batean zarpiatuta, hormigoizko zoladura eta sabaia goiko solairuko egiturak eta oholtzak eratua. Gibelaldeko horma atalean aireztapenerako bao txiki bat irekitzen da.

Barneko banketa espaziala: Dolarea kanpotik sartuta ezkerraldean dago. Bi ataletako zurezko eskailera batek, hasierako mailak harrizkoak, dolare askaren gaineko solairuartekora eramaten du.

[...].

Oharrak. Gaur egun eskuz erabiltzeko prentsa txiki eta eramangarri bat baliatzen dute, eta tarteka ardoa egiteko erabiltzen da.

Obenea (Bera). Argazkia: Asier Agirresarobe.

TELLETXEA (BERA)

Telletxea oinetxea Berako Illekueta auzoan dago.

[...]. Dolarea higiezinaren barnealdean dago, eraikinaren gibelaldean, beheko solairuaren iparraldean. [...]. Jatorrizko dolarea ziurrenik etxearekin batera eraiki zuten XVIII. mendean.

[...]. Dolarea jardunean izan zen 1964ra arte.

Informazio historikoa: Jatorrizko dolarearen lekuan, hau da, zurezko bi ardatz zituen habedun dolarearen lekuan, dolare askaren hondoan ainguratutako burdinazko bi ardatzez hornituriko egungo dolarea paratu zuten. Ardatzak, Simon Frères de Cherbourg (Frantzia) markako buruekin batera, Lapurdiko Uztaritzeko Etxegarai etxean erosi zituzten.

[...].

Lokalaren egitura: Harlangaitzezko hormak, harriak kareorez batuak. Hormigoizko zoladura. Etxearen barnealdetik, lokalaren hegoaldeko horma atalean irekitako ateko bao batez iristen da dolarera. Gainera, ate-leiho bao ireki bat du eraikin nagusiren ekialdeko perimetroan.

Barneko espazioaren antolaketa: Dolare aska lokalaren hego-ekialdeko angeluan dago.

[...].

Oharrak: Telletxea etxeak bere barnealdean kontserbatzen ditu, apaingarri gisa, 20 cm-ko diametroa eta 140 cm-ko luzera duten zurezko bi ardatz, jatorrizko dolarearí dagozkionak.

Telletxea (Bera). Argazkia: Asier Agirresarobe.

TXURIOBAITA (BERA)

Oinetxea Berako Altzate auzoko plazan dago. [...]. Dolarea oinetxearen ipar-ekialdeko fatxadari erantsitako eraikina da.

[...].

Jatorrizko dolarea ziurrenik oinetxearekin batera eraiki zuten XVIII. mendean. [...]. Dolarea 1964ra arte izan zen jardunean.

Informazio historikoa: Etxea osorik eraberritu zuten 1916an. Urte batzuk geroago moldatu egin zuten eranskina-dolarea, eta altueran bi etxebizitza gehitu zizkioten. Obra horretan desagerrarazi egin zituzten habedun dolarea eta zurezko ardatzak, eta dolare askaren erdian ainguratutako burdinazko ardatza paratu zuten. 1945. urte inguruan, motor elektriko bat instalatu baitzuten, utzi egin zioten eskuz eragin beharreko prentsa sistema erabiltzeari.

[...].

Lokalaren egitura: Hegoaldeko horma atalean irekitako ateaz gain, horma atal horretan bertan ate txiki bat du prentsatutako sagar patsa biltegiratzeko gela txiki batera iristeko. Bestalde, eraikinaren perimetroan irekitako ateak bide ematen zion barnealdeari, bertan zegoen muztioa biltzeko tina bat. Lokalak badu beste leiho bao bat kanpoaldera irekita ekialdeko horman. Horma atalak zarpiatuta eta kareztatuta daude. Iparraldeko eta hegoaldeko hormen barrualdean sartuta, harrizko bi harburu pare kontserbatzen dira, eta harburu horiek, tartean ipinitako habe baten bidez, galarazi egiten zuten habedun dolare zaharreko paldoak altxatzea. Bi harburu agerian daude iparraldeko hormaren kanpoaldean. [...]. Dolareak eranskinaren beheko solairuaren azalera osoa hartzen du.

[...].

Oharrak: 1916an burututako zaharberritze obra Nicanor Altzuguren hargin maisu beratarrak gidatu zuen. Garai batean, jabeek ez ezik, inguruko auzotarrek ere erabiltzen zuten dolarea beren sagardoa egiteko.

Txuriobaita (Bera). Argazkia: Asier Agirresarobe.

TXANBURRENEA (BERA)

Txanburrenea baserria Bidasoa ibaiaren eskuinaldeko erriberan dago, Iruñea-Irun errepide nagusi zaharraren ondoan [...], Berako hirigunearen hegoaldera 600 metro ingurura.

Dolarean kokapena: Baserriaren iparraldeko fatxadari erantsitako eraikinean dago. Gainera, biltegi, garaje eta aletegi gisa erabiltzen da.

[...].

Dolarea XIX. mendearen bukaeran eraiki zuten baserriaren jabeek eta egoiliarrek. [...]. Dolarea erabiltzen da gaur egun. Bi urtean behin sagardoa egiten dute beren uzta propioak erabiliz.

Informazio historikoa: Orain dela hamarkada batzuk moldatu egin zuten dolare aska. Hormigoizko zoladura kolore zuriko poliesterrezko geruza batez estali zuten eta hodi bidezko hustubidearen lekuan giltzaz ixteko iturri bat ipini zuten.

[...].

Lokalaren egitura: Dolarea hartzen duen lokala zementuzko blokeez egina da, eta zementu zuntzezko teilatu batez estalita dago. Zoladura hormigoizkoa da. Bertan sartzeko bi orriko atetzar bat du baserriaren fatxada nagusian, iparraldean.

Barneko espazioaren antolaketa: Dolarea lokalaren ipar-mendebaldeko angeluan dago.

[...].

Oharrak: Garai batean, baserriak berak ez ezik, inguruko auzotarrek ere erabiltzen zuten dolarea beren sagardoa egiteko.

9.2.-
LEKU-EDER BASERRIA BERAN

Nafarroako dolareen zerrenda aurkeztu ondoren, ezin diogu agur esan Bidasoa ibaiak bustitako Nafarroako herrietako sagardo munduari Berako Leku-eder baserria aipatu gabe, ale guztiz berezia baita. Izan ere, 1646. urteko errolda batean aipatzen den baserri honetan gaur egun sagardoa egiten jarraitzen dute, dolare zaharraren lekuan dolare berri bat instalatuta, era berean pitarra egiten zuen Guillermo Perugorriaren biloba Guillermo Perugorriak adierazi duenez.

Perugorria familiak, gaur egun, egin beharreko eraberritze lanak eginda, Nafarroako baserriaren ezaugarriei eusten die, beren ondasunekin eta lurrekin, horien artean garai bateko eta gaur egungo sagastiak biltzen direlarik, hainbat sagar barietaterekin.

Leku-eder baserria (2006). Argazkilariak: Rosa María eta Totono Errandonea.

Perugorriatarrak dolarean, 1995ean.

Sagardoaren txinpartek piztuta jarraitzen dute Beran eta Bidasoko beste herri batzuetan sagardotegi aipagarri batzuei esker, hala nola sagardoaren kulturari emandako Lesakako Linddurrenborda sagardotegiari esker.

Horiek guztiak, sagardoaren espazioaren eta denboraren baitan, gogoan hartzeko modukoak dira, eta aintzat hartzekoak etorkizuneko ekarpen idatzietan.

9.3.-
TXOTX BAT LEHENGO ERARA GAMIOXARREA BASERRIAN

Horixe du izenburu Alicia del Castillok *El Diario Vasco* egunkarian (2007ko otsailak 11) argitaratutako eta Sagardoetxearen funtsetan jasotako testuak. Eskaintzen duen testigantza dela eta, geure egiten dugu liburu honetan:

> *Existen documentos del año 1544 que señalan cómo se hacía la cata y tasación de la sidra en el Valle de Baztan. Gamioxarrea revivió ayer la antigua tradición que se recoge en las Ordenanzas del Valle y por la que el alcalde jurado y el alcalde del Valle de Baztan, acudían a probar las sidras que se elaboraban para fijar los precios de venta. En torno al mediodía comenzaron los actos.*
>
> *Primero se pudo ver a los txistularis, entre ellos el alcalde jurado actual de Arizkun, Patxi Larralde, y a Josu Cabodevilla, Fernando Anbustegi, Koldo Uribe-Etxebarria y Rafa Barragan en los papeles del alcalde jurado 'Joanes Bonetaberri' junto a dos amigos, 'Pierres Otxanaiz' y 'Zea Ipukolandagoiti' y el alcalde del Valle 'Rufus, Bizerzuriko Bordako jauna'.*
>
> *Tras reunirse en la plaza con Mikel Ortega, que hacía las veces de 'Mixel Lekaluze Sagastibeltza', el dueño del lagar y Oianko Garde como su mujer, acudieron en comitiva, acompañados por cuatro sagardantzaris, hasta Gamioxarrea.*
>
> *En la entrada del lagar, Josu Cabodevilla, en su papel, leyó las ordenanzas, recordando ocho puntos principales que hablaban de su*

misión. Sobre todo, poner el precio de venta al público de la sidra «tan barata como se pueda». Ellos estaban allí para probarla, para saber así si estaba aguada y para poner el precio por barricas, según la calidad de cada una.

Para venderla existen algunas condiciones. Antes de vender toda la sidra hecha en Baztan, está prohibido -dicen las Ordenanzas- vender la traída de fuera. En caso de que se incumpla, se pondrá una multa. También habrá una «multa sin misericordia», si se descubre que está vendiéndola a un precio superior al fijado. Tiene que vender las dos kupelas a las que se ha puesto el precio, «ninguna otra». Y además, habrá multas si no hay «pintak, pinteroiak y pintalaurdenak» (pintas y cuartos de pinta). Antes de entrar en el lagar, le recordaron que su labor es importante, porque al fin y al cabo está en juego la salud de los vecinos. Y para demostrar que están de buena gana, el baile de los sagardantzaris sirve también para que salgan del dolare todos los xomorros, los bichos.

Una vez dentro, todos escenificaron lo que debía ser en tiempos la labor en los lagares de sidra, de alcalde jurado y alcalde del Valle. Probaban las sidras, miraban si estaban aguadas, si tenían color, fuerza, si estaban demasiado dulces o con poco sabor... Entre barrica y barrica, dos bertsolaris bromeaban sobre los pareceres de unos y de otros.

La labor del elaborador era complicada. Trataba de ofrecer lo mejor a sus visitantes para que se quedaran satisfechos, pero sabía que los precios tenían que ser populares. Era un tira y afloja que podía alargarse durante horas.

Jo ala jo Taldea organizó el acto por segundo año consecutivo y decenas de vecinos de Arizkun y de otras localidades del Valle, no quisieron perderse la representación. Además, pudieron probar la sidra elaborada en el antiguo lagar, recuperado hace años y que cuenta con una prensa de estilo barroco.

La fiesta finalizó con un zikiro-jate. El acto que ayer representó el colectivo, data al menos del siglo XVI, según está documentado. Las Ordenanzas de Elizondo que datan de 1544 y rescató el historiador Pedro Mari Esarte, incluso anteriores a las más viejas del Valle de Baztan, establecían que la autoridad debía comprobar previa a su venta «si está (la sidra) aguada», y luego según su calidad fijaban el precio de venta para que fuera «lo más barato que puedan». El precio se fijaba en función de los intereses de todos: productores y consumidores.

DOLAREAK IRUNEN

Sagardoaren munduak Irunen (1766ra arte Hondarribiko jurisdikziopean egon zen) duen garrantzia agerian geratzen da artxiboetan gordetako dokumentu askotan. XVI. mendean, Irungo kontzejuaren eginkizun garrantzitsuenetako eta nagusietako bat zen oinarrizko elikagaiak biltzea, batez ere ura, garia eta haragia. Era berean, kontzejua arduratzen zen ardoaren, sagardoaren eta olioaren horniduraz, baina, Ana Galdósen arabera *(Irun en el siglo XVI)*,

> *así como el vino podía proceder de otras regiones, no ocurría lo mismo con la sidra. Únicamente se podía vender en Irun la sidra cuya cosecha proviniera de Fuenterrabía. Esta era otra fórmula más de garantizar unos ingresos a la villa y de introducir medidas proteccionistas en su comercio, asegurando que la producción de sidra se consumiría.*

Neurri horiek konstante bat dira urteen joanean. Izan ere, 1716an, urtean zehar sagardoaren kontsumoa bermatzeko, hiru puntu agindu ziren dekretuz: lehenengoa, ez daitezela kanpoko sagarrekin egindako sagardoak saldu, Unibertsitateko sagardogileen sagardoa lehenetsiz, behin agintaritzak prezioa ezarri ondoren sagardoaren «kalitatearen eta ontasunaren» arabera. Bigarrena, dekretuz agintzen da Unibertsitatean eta «Lapize, Ergoien y Vidasoa» auzoen jurisdikzioan ontziratutako sagardoa kanpora ez ateratzeko. Azkenik, Gobernukideen zaintza ezartzen da agindutakoa zorrotz bete dadin.

Hala eta guztiz ere, edo agian horrexegatik, kontuan izan behar dugu sagardoa, kontsultatutako dokumentazio historikoaren arabera, erabakigarria izan zela Irungo Unibertsitatearen eta hiriaren funtzionamenduan.

Erantzun hau eman zion Irunek Historiaren Errege Akademiak 1785ean sagarrari buruz aurkeztu zion galdetegiari: «Ay en su districto cantidad de manzanales, de cuia fruta se hace muy buena y abundante sidra».

10.1.- DATU HISTORIKOAK

Nabarmendu beharreko lehenbiziko dokumentua 1560an idatzitako ordenantza osoa da, Irungo kontzejuaren barne funtzionamenduari dagokiona. Kontzejuko karguak betetzeko zozketaz egiten zen hautaketan, ezkonduak edo alargunak izan zitezkeen hautagaiak eta hautetsiak, baldin eta «casa y tierra por valor de doscientos pies de manzanos al menos» bazituzten.

Ana Galdósek helarazitako dokumentuek agerian uzten dute sagardoak zuen garrantzia XVI. mendeko Irungo gizartean. Izan ere, egileak dokumentu asko aipatzen ditu, gaitzat sagastien presentzia eta balioa dituztenak, sagasti horiek sagardoa egitekoak edo testamentu herentzietan dohaintzan ematekoak zirelarik. Zizka-mizka gisa, historialariak 1337ko martxoaren 27ko dokumentu bat aurkeztu du, non «Hondarribiko kontzejuak eta Lastaola etxeko jaun Juan Martinek adostasun akordio bat sinatu zuten bi aldeen artean menia bati eusteko ehun urtez». Juan Martin Lastaola etxearen, errotaren, sagastien eta nasaren jabea zen. Lehenbiziko aldiz agerian uzten da sagastiek zuten garrantzia XIV. mendeko ondasunen artean.

Bigarren dokumentua ere (1465eko urriak 14) aipatzeko modukoa da: «Gaztela eta Leongo errege Henrike IV.ak Hondarribiko biztanle Pedro Sanz de Benesaren ondasunen zerrenda jasotzen zuen gutun bat sinatu zuen». Ondasunen artean aipatzen dira Urdanibiako burdinolaren laurden bat, sagastiak eta mahastiak.

1480ko maiatzaren 12ko hirugarren dokumentuan, Errege-erregina Katolikoek

> *Kontzejuko zaldun nagusi eta mugako Kapitain nagusi Juan de Gamboari agintzen diote betearaz dezala Irungo herriak Frantziarekiko gerra piztu aurretik zeudenak baino harrizko etxe gehiago ez eraikitzeko agindua... bestalde, harategia eta sagardotegia izatea ahalbidetzen zaie.*

Hondarribian sagardoaren eta txakolinaren arteko bizikidetza aztergai izatean azalduko dugun bezala, Irunen ere badira gaiari heltzen dioten dokumentuak. Hondarribiko artxibo historikoko 1500. urteko dokumentu bat aipatuko dugu. Irungo bizilagunen ondasunen betearazpen bat da. Besteak beste, Juan Martínez de Mendibil aipatzen da, deitura bereko oinetxearen jabea. Bere ondasunen artean daude sagasti eta mahasti bana, Beraungo lurren alboan.

XVI. mendeko Irungo ekonomiaren oinarria, herritarren gizarte hierarkiaren oinarria, burdinolen eta erroten jabetzak eta lur, sagasti, mendi, baratze, laborantza lur eta gaztainadi batzuen eta mahasti urri batzuen ustiapenak markatzen zuen.

Egoera ekonomiko horrek gerren ondorioak nozitzen zituen, Sagrario Arrizabalagaren eta Lourdes Odriozolaren Historia de Irun liburuan jasota dagoenez:

> *Antes de que terminara 1521 el ejército francés había destruido e echado a perder todo el dicho lugar de Yrun, asy por quemas e derribamientos de casas, e talas de mançanales e de todos los otros arboles frutyferos e no frutyferos, e avernos comido e bebido toda la cosecha de pan, e mijo, e sidra, e castaña.*

Gerrek eragindako kalteak, gizakien heriotza kalterik mingarriena izanik ere, era guztietakoak ziren, eta, bizirauteko premiari esker, kalteak gainditu eta baliatzen ziren bizimodu hobeagoa garatzeko. Halaxe gertatu zen frantsesen aurkako 1476tik 1512ra arteko gerraren ostean. Ana Galdós historialariaren arabera, Hondarribiak etxeak eraikitzeko jarritako eragozpenak gainditu egin ziren elizaren inguruan eta posta bidean suntsitutakoak berreraikiz eta leku urrunagoetan baserri eta borda berriak eraikiz: «Ihitegiek, sastrakek, garoek, oteek edo harriek hartutako lekuak garia eta artatxikia bezalako zerealak landatzen ziren lursail bihurtu ziren, eta haietan sagarrondoak landatu zituzten».

Irunek 1500. urte inguruan izango zuen egoerari dagokionez, Sagrario Arrizabalagak eta Lourdes Odriozolak *(Historia de Irun)* jakinarazten digute, burdinolen munduaz gain, nekazaritzaren eta abeltzaintzaren aberastasunak, sagastiek okupatutako lurrak nabarmenduz, pertsona kopuru handi baten jarduna eskatzen zuela. Sagarrak sagardoa ekoizteko erabiltzen ziren «norberak kontsumitzeko baina baita saltzeko ere». Historialariek hondarribiar batzuen jabetzako Arbelaiz baserriaren adibidea eskaintzen dute. 1594an, Joanes de Arochenak, baserriko maizterra lau urtez, gisa honetan eduki behar zuen sagastia: «behar bezala itxia, eta jabeei lau sagar karga entregatu behar zizkien *agosto principal* zenetan, edo bi uzta txikia zenetan».

Historialari horiek, liburu horretan, sagardoari dagokion protokoloaren berri ematen dute, sagardoa baitzen «bertako edari nagusia», eta Udalak kontrolatzen baitzuen haren salerosketa:

> *Ya desde el siglo XVI, la principal medida de control consistió en prohibir la importación de la producida en otras localidades, en tanto no se consumía la propia, si bien, a cambio de este proteccionismo, las autoridades locales fiscalizaban que la calidad era la debida y que el producto era distribuido de forma lógica para evitar que se agotara en poco tiempo. En la práctica este intervencionismo se materializó a través de ciertas imposiciones de obligado cumplimiento para los cosecheros, tales como jurar que las sidras eran puras y no estaban aguadas por prohibirlo las ordenanzas de la Provincia; y, en segundo término, la de respetar el orden de venta (que solo podían alterar, adelantándose, quienes arrendaban la primicia y los clérigos en general) que les era asignado a través de un sorteo.*

Agintariek betearazten zituzten sagardoari buruzko arauak, beren kabuz edo kaltetuek eskatuta, zehapenak ezarrita edo epai judizialak emanda, betiere aintzat hartuta inplikatutako pertsonak edo alderdiak.

Akta liburuan jasotako kasuetako bat (1717ko martxoak 19), zalantzarik gabe nabarmendu beharrekoa, Irungo bi baserriren jabeen artean gertatutakoa da: Gomizerena Bidasoa auzoan eta Benterorena Behobiako ibian. Lehendabizikoaren jabea Pedro Ignacio de Zuloaga hondarribiar boteretsua zen, eta bigarrenarena Ana María de Arana alarguna.

Gomizerenaren jabeak salatu egin zuen alarguna Pedro Ignaciok kupela egiten amaitu aurretik jarri zuelako salgai berea. Salatzaileak zioen Benterorenako sagardoa «Frantziako sagarrekin egina zela, eta salmenta bertan behera uzteko eskatzen zuen alargunak "agindutakoa" bete ez zuelako eta kalitate txarreko sagardoa zelako». Agintaritzaren aurrean kasua ikusi ondoren, hark ez zuen ikusi «agindutakoa ez betetzerik», baina Benterorenaren jabeari agindu zion bere sagardoaren salmenta eteteko, Gomizerenakoa agortu arte.

Urte horretan ere, 1717ko maiatzaren 6ko aktan jasota dagoenez, kontzejuak berriz ere esku hartu zuen neurri protekzionistak hartzeko, betiere irundarren ongi komuna aintzat harturik.

Lapitze auzoan, 1717an, ez da sagardorik saltzen, eta sagardoa duten auzoko jabeek eta sagardogileek hainbat arrazoi ematen dituzte sagardoa salgai ez jartzeko.

Agintariek, sotiltasun osoz, uste dute arrazoi nagusia dela Lezon, Pasaian eta Donostian sagardorik ez egotea eta, zergatik ez, Unibertsitatean baino prezio hobea lortzeko nahia. Horrexegatik, kontuan izanik sagardoa kanpora aterata Unibertsitatean haren falta izango zela, adostu zen debekatzea lapurreta oro debekatzen den bezala, inork ez zezala sagardorik atera Unibertsitatetik.

Jarraian, Frantziako Erresumatik sagardoak sartzen zirelako albistearen aurrean, «Frantzian sagardo dezente egiten baita eta hemengo sagardogileen sagardoak saldu aurretik saltzen baita», dekretuz agindu zen Frantziako sagardoen sarrera Unibertsitatearen beraren sagardoak saltzen ez ziren bitartean.

Sagardoaren kontrola eta salmenta behin eta berriz aldez edo moldez finkatzeko saiatzen zen gaia zen, betiere araututako baimenaren, prezioaren, tasaren eta kalitatearen arabera. Aipagarriak dira Unibertsitatean eta auzoetan zeuden sagardo kupelei buruzko erroldak eta oroitidazkiak. 1717koan, errolda etxez etxe eta auzoz auzo egin beharra azpimarratzen eta zehazten da, Jaitzubiakoak barne hartuta, izan ere, «cuios dueñas gossan de las franquezas y libertades de esta república, así en tiempo de paz como de guerra». Jaitzubiako bizilagun horiek, zenbaitetan «Jaitzubiako 14ak» izendatuak, Irunen zuten arreta erlijiosoa eta militarra, eta Unibertsitatearen banderapean desfilatzen zuten alardeetan.

Hurrengo urteetan, urtean zehar sagardoaren kontsumoa bermatzeko dekretu gehiago idatzi ziren. Horrela, 1718ko irailaren 29ko aktaren arabera, gogorarazten da erabateko askatasuna dagoelako aitzakiarekin sagardoak baimenik gabe eta dastatu gabe jartzen direla salgai, eta hori debekatuta dagoela. Aldi berean debekatu egin zen sagardo berrien salmenta, azken urtekoak agortu arte.

1719ko gerra urtearen hasieran, Irungo agintariek tokiko sagardogileen sagardo garbiei eta Frantziako sagarrekin ontziratutakoei eman beharreko prezioak ezarri zituzten (1719ko otsailak 5), sagardoen kalitatearen eta ur kantitatearen arabera. Beti nahiago dira tokikoak, eta legez horiek saldu behar dira lehenik.

Handik gutxira, 1719ko apirilaren 14an, irundarrek sei konpainia osatu zituzten, bakoitza bere agintariarekin, eta horiei Aldundiak Tolosatik bidalitako milizianoak eta Udaletxea okupatzen zuen armada batu zitzaizkien. Ezer gutxirako balio izan zuten prestaketa militarrek, Berwickeko dukeak gidatutako frantsesak erresistentziarik jaso gabe iritsi baitziren eta 1719ko ekainaren 19an Hondarribiak kapitulazioa sinatu baitzuen. Frantsesek 1721eko abuztuaren 22an alde egin zuten.

1719ko urriaren 29ko aktan jasota dagoenez, Gipuzkoako probintziak igorritako gutun bat jaso zuten Irunen. Horren arabera, irundarrak behartuta zeuden Hondarribiaz jabetuta zeuden frantsesen aurka eratutako infanteriako eta zalditeriako osteak eta agintari militarrak artatzera. Hauxe dago jasota hamaseigarren puntuan, hitzez hitz: «Que la carne, pan, vino, sidra y los demás mantenimientos y cosas necesarias deberán comprar con su dinero los oficiales y soldados». Sagardoa gerra denboran!

SAGASTIEN ZAINTZA

Oñako lehendabiziko baroi Juan José Iturribalzagak Irunen egindako lehen erosketetako baten artean bada balio historiko handiko datu bat. Santiagoko zaldun Miguel Antonio de Berrotaran irundarra hil ondoren, enkantera atera zen haren ondasunen zati bat, sortutako zorrei aurre egiteko. Hala bada, 1732ko ekainaren 22an etxe eta lur batzuk alokatzeko jendaurreko enkantean, laborantza lurretan egin beharrekoak zehazten dira. Sagrario Arrizabalagak bere liburuan jasotakoaren arabera,

> *Los manzanales debían labrarse enteramente durante un año con azada (nunca con arado y bueyes) para, en el siguiente año, proceder a la apertura de los manzanos por el pie con el fin de ´zurrarlos´y verter una carga de arena para su abono y mejor conservación [...]. A los inquilinos de las casas de Belaskoenea y Aldabe se les cederían las cubas pertenecientes a la herencia de Berrotaran en ellas depositadas para que pudieran envasar la sidra producida en sus manzanales. Deberían abonar, a cambio, un ducado de plata anual por cada una de ellas, y ejecutar en ellas todos los reparos a aplicar el sebo que necesitaren.*

10.2.- SAGARDOTEGIEN ZERRENDAK

10.2.1.- MIGELTXO MARTIARENA

Irungo sagardo mundua aztertzen hasi aurretik, Migeltxo Martiarenak idatzitako *Ventas/Katea* liburuko «Sagardotegiak» atala aipatu behar dugu. Egileak, hasteko, Gipuzkoan sagardoaren tradizioa garrantzitsua dela dio, Hernanin eta Astigarragan, baina baita Irunen ere:

> *Irun aldean sagardi asko eta sagardotarako zaletasun handia izan dira beti... Esan beharra dago, gainera, familiarentzako aisiarako lekuak zirela sagardotegiak, batez ere larunbatetan eta igandeetan. Haietan ohikoena izaten zen astean zehar ikusten ez ziren pertsonekin lagunartean ibiltzea, tokan, boloetan eta kartetan jolastea, eta bakoitzak eramaten zuena edo, egokitzen zena, merendatzea, sagardoarekin, ardoarekin edo beste edozein edarirekin batera.*

Migeltxo Martiarenaren arabera, Katea auzoan gutxienez bost sagardotegi ezagun hauek izan dira: Primauta, Otatzeberri, Aranibar, Ugalde eta Sasiko etxea. Horietako batzuei dagozkien argazkiak Josetxo Riofríoren liburutik *(Irungo baserriak)* hartu ditugu.

Aranibarzar. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Primauteko Errota. Foto: Josetxo Riofrío.

Aranibar. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Otatze Berri. Argazkia: Josetxo Riofrío.

10.2.2.- JUANMA SARASOLA

Juanma Sarasola ikerlariak, Irungo baserriei, bordei, errotei, burdinolei eta dorretxeei buruzko datu base bat sortzeko ezinbesteko lanari emanak, 2025era arte sagardoaren munduarekin lotutako baserriei buruz bildutakoaren berri eman digu. Liburu honetan geure egiten dugu Juanma Sarasolak euskaraz emandakoa eta utzitakoa.

ANTZARAN (ANAKA)

Antzaran Irungo baserririk garrantzitsuenetako bat izan da, oparoa da artxiboetan gordetako dokumentazio historikoa. Gaur egun Antzaran izena, baserria egon zen eremuan, besteak beste auzo, kale eta plaza bat izendatzeko kontserbatzen da Anaka auzoan.

Anaka Kofradiaren webgunean informazio historiko aipagarria dago bilduta:

> *He aquí algunos datos referidos al caserío obtenidos del Archivo Municipal de Irun. En 1570 se dice que Joan de Ansa construyó una casa «cabo Uranzu», es decir, en los pertenecidos de Uranzu. En 1593, Miguel de Berrotarán, de la casa Anzarena dijo que quería hacer una calera, pegante a otras en el término de Mendelo. En el año 1623 lo encontramos escrito como Ansarena, de la casa de Anza. Con el paso del tiempo fue desintegrándose hasta quedar en Anzaran.*
>
> *De esa fecha es María de Izaguirre Anzarena y su boda con Juanes de Aguinaga. María era hija de Martín Pérez de Izaguirre y Catalina de Berrotarán, dueños de la casa de Ansarena. En 1782 era propietario de Ansarena Juan Philipe de Echegaray, y en sus aledaños existía un embarcadero llamado «Txoritokieta». En 1858 continuaba siendo propiedad de la familia Echegaray, fecha en la que sufrió un importante incendio, concretamente el 27 de febrero. Once años más tarde, en 1869, encontramos como propietario a José Ma Urristiola. El último propietario fue Aquilino Rodríguez Balzola, sin que sepamos la fecha en que lo adquirió.*
>
> *Hoy día Anzaran da nombre a una moderna barriada. En cuanto al nombre, en 1701 lo encontramos escrito como Ancerena que, según el euskerólogo D. José Antonio Loidi, podría traducirse como «de Sancho» o «de Sancha», nombres muy habituales en aquellos años.*

Hondarribiko Udal Artxiboan egon daiteke, agian, Antzara baserriari buruzko lehendabiziko agiria (C-5-1-10-7), Josu Narbarteren dokumentuetan jasoa: «Juan Pérez de Ansa tiene vna casa çerca del rrío. Linderos: de vn cabo tierras de Gomendariz *, del otro cabo la mar».

Iñaki Garrido Yerobik eta Denis Alvarez Perez-Sostoak *(In Dei nomine)*, 490 zenbakiko testamentuaren berri ematen dute. Testamentua 1571n sinatu zuen etxeko jabe Martin Antsak:

> *[...] en testimonio de lo qual otorgué esta carta de testamento ante el presente escribano en la dicha casa de Ansa a diez e syete días del mes de septiembre de mill e quinientos y setenta y un años./ E son testigos de ello Pedro de Çuloaga, e Juanes de Casadebante, vecinos de la dicha villa, e Juan Pérez de Echeberría, señor de la casa de Beráun, e Juan Pérez de Emparan, señor de la casa de Lecayena.*

Gipuzkoako Protokoloen Artxibo Historikoan (1/3987,B: 17v-19v) 1591ko dokumentu hau dugu:

> *Carta de pago otorgada por el irundarra Esteban de Berrotaran a favor de su padre, Miguel de Berrotaran, por valor de los cincuenta ducados que le prometió cuando se casó con su convecina Maria de Liçardi, hija de Pedro y Mari Esteban de Çistiaga, según escritura de 4 de febrero de 1590. De dichos cincuenta ducados, veinte se los había dado al contado, y treinta se había obligado a pagarlos a los mercaderes vitorianos Juan de Maturana y Pedro de Nanclares; también le da carta de pago de un rocín, una vaca con su becerra, y catorce capirios de roble. Se retira de todo lo demás que pudiera corresponderle como herencia de sus padres, el dicho Miguel de Berrotaran y Madalena de Ansarena.*

Aranibarzar. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Maite Berruet Arbelaiz ikerlariak Irungo toponimoei buruzko ekarpen garrantzitsuak egin ditu, Udalaren webguneko euskara sekzioan jasoak. Bertan baserri honi buruzko hainbat dokumentu aipatzen dira, baita erabilitako grafiak ere.

Aurrean Antzaran baserria, 1977an. Juanma Sarasola Murgiak lagatako argazkia, J.A. Murgiak egina

ERAUSTIETA (ANAKA)

Eraustieta baserria Soroxarta baserriaren eta trenbidearen artean zegoen, izen bereko zubiaren ondoan, Decoexara bidean. 1705ean, Juan de Aguinaga zen jabea eta haren alaba Bernarda Aguinaga arduratzen zen kupeleko sagardoaren salmentaz. Luis de Uranzuk *Cuentos del Bidasoa* liburuan kontatzen duenez *(«La kupela de la discordia»)* auzi bat izan zuen alkate Tomás de Zamora zuen Udalarekin haren sagardoaren zioz.

1857an, urte hartako nekazaritza eta abeltzaintzako ondasunen adierazpenean jasota dagoenaren arabera, 2 behi zituen, eta 20 anega arto, 6 anega gari eta 6 kupel sagardo ekoizten zituen. Anaka Kofradiaren webgunean beste datu hau ematen da: «La primera referencia es del año 1481 donde encontramos a Martiqui de Eraustieta, señor de la casa. Hacia 1500 contaba con una sidrería "al margen de las disposiciones" por encontrarse en las afueras».

GEBARA-BERRI (ANAKA)

Antonio Aranbururen *Los siete barrios de Irun* liburuko 422. eta 423. orrialdeetan adierazitakoaren arabera, 1784ko dokumentu batean aipatzen da. 489. orrialdean baieztatzen da 1644an eraiki zuela Juanes de Aranburu Mendiondok.

Anaka Kofradiaren webgunean hauxe irakur dezakegu: «1644 fue el año de construcción del caserío Guebaraberri.

Lo mandó edificar Juanes de Aramburu Mendiondo, y el importe de la obra ascendió a 1079 reales de plata. Del caserío Guebara-berri existen numerosas citas en los libros de actas del archivo municipal. Nos permitimos adornar la fecha del 26 de agosto de 1736 con un curioso episodio. La multa de un ducado a D. a María de Susuarregui, de Guebaraberri, por el desorden en la venta de sidras. Probablemente se le fue la mano con el agua. Durante cinco generaciones estuvo regentado por la familia Larraza. Su última propietaria fue D. a Berta Iruretagoyena. El caserío fue demolido en los años noventa».

IPARRAGIRRE TXIKI (IPARTXIKI, ANAKA)

Baserri zaharra erdi erorita dago eta, ondoan, izen bereko etxe bat eraiki zuten. Antonio Aranbururen arabera (*Los siete barrios de Irun*, 422. or.), 1784ko dokumentu batean aipatzen da.

1901ean argitaratutako 1896ko plano batean «Parchiqui» izenaz agertzen da.

Bestelako izenak: IPARRAGUIRRECHIQUI / Iparraguirre Chipi izeneko baserri etxea, bide publikoaren eta Endaraborda eta Guebara baserrien ondoan.

Hauxe dago jasota Anaka Kofradiaren webgunean: En un apunte del libro de Actas de 1808 se autoriza a Tomás Ignacio de Yzasa del caserío "Yparraguirre chiqui" a cortar argoma del paraje Larreandi pegante al monte de Subelzo». 1861eko lurralde egoeraren adierazpenean Juan José Garmendia eta María Isasa agertzen dira jabe gisa. Lau urte lehenago, landako ondasunen adierazpenean, 50 anega arto, 4 anega gari eta 6 kupel sagardo ekoizten zituela adierazten da.

Ipartxiki. Argazkia: Josetxo Riofrío.

KAMINO BERRI (ANAKA)

«En 1860 aparece el caserío como productor de sidra, con 30 cargas, y de maíz con 60 fanegas. También en 1869 cuando se cita a José Antonio Susperregui, de este caserío, como gabarrero profesional». (Anaka Kofradiaren webgunea).

Kamino Berri. Argazkia: Josetxo Riofrío.

LETXUNBORRO (ANAKA)

Eraikinaren zati bat Hondarribiko lurretan zegoen, eta beste bat Irungo lurretan. Sukaldea Irungo demarkazioan zuenez, Irungo baserritzat jotzen da.

Antonio Aranbururen *Los siete barrios de Irun* liburuaren arabera (422. or.) baserria 1784ko dokumentu batean aipatzen da. Baserrian sagardoa ekoizten eta saltzen zen.

Informazio hau dago jasota Anaka Kofradiaren webgunean:

> *Lechumborro fue otro de los viejos caseríos de Anaca, ya desaparecido, que ha dado su nombre a todo el paraje y al actual grupo de casas que se edificaron tras ser derribado. Su primitiva denominación fue Lechumberra. Fue construido el año 1551 por Lázaro de Berceo, con un manzanal y una pieza de tierra para sembrar junto al manantial llamado Lechumberro. Desde entonces, hasta finales del siglo XVII se denominó Lechunberro. En 1786 el caserío era propiedad del clero local. Lechumborro desde siempre un caserío importante y así se deduce de los pasajes que hemos extraído de los libros de actas municipales. Su manantial era muy codiciado, y a él se refieren algunos permisos de utilización otorgados en 1856 y posteriores. En los años que van desde 1850 a 1920, hemos encontrado varias referencias a la cantera que había en sus inmediaciones, de la que se sacaba piedra para la fabricación de cal. Los árboles eran abundantes en sus cercanías. Una curiosa cita de 1782 narra que la leña obtenida en Lechumborro era donada como limosna al convento de los PP. Capuchinos de Fuenterrabía. En 1784 este caserío era propiedad del clero local, y la renta del mismo estaba destinada para el gasto de la novena de los dolores de la Madre de Dios, que todos los años se celebraba en la parroquia de Irun. (Omitimos el jocoso comentario que el malogrado A. Aramburu hace al respecto en uno de los escritos que hemos consultado). El caserío, como otros, estuvo en posesión del goce de un desembarcadero existente tras entrar por el puente de Mendelo o Zubimusu, donde llegaban*

las gabarras para la descarga de abonos, hasta con media marea. De sus moradores sabemos que, a mediados del siglo XIX, estuvo regentado por Vicente Zuzuarregui, y su actividad era importante. Según datos encontrados en la Contribución del Culto y Clero de 1860, cosechaban 24 fanegas de trigo, 50 de maíz y 3 de alubias. Se contabilizan también 12 cargas de sidra. En 1861 aparece como propietaria Doña Ma Ignacia Urrutia y como colonos José Vicente Zuzuarregui y Fernando Arreche. El último de sus inquilinos fue Pedro Peña, que alternaba las labores propias del caserío con las de sidrero. La manzana era acarreada por bueyes hasta su lagar y la sidra obtenida volvía en grandes barricas con sus propietarios. El cobro lo hacía siempre en especie, por lo que en Lechumborro nunca faltaba una «kupela» del preciado líquido. Una historia que hemos oído repetidas veces sobre este caserío es que, al encontrarse precisamente en la «muga», parte del mismo, concretamente la cuadra, se encontraba en terrenos de Hondarribia, en tanto que la cocina estaba en el lado de Irun. Parece ser que fue este detalle el que determinó su registro definitivo en nuestro municipio. Prueba de cuanto decimos es que en terrenos del caserío, apareció tras su derribo, un antiguo mojón que dará pie a curiosa historia de nuestro querido Barrio y del que nos ocupamos en un otro apartado de nuestra página.

PUIANA (ANAKA)

Sagardoa egiten zuten baserri hau 1784ko dokumentu batean aipatzen da Antonio Aranburuaren arabera (*Los siete barrios de Irun*, 422. zk.).

Hauxe irakur daiteke Anaka Kofradiaren webgunean:

La primera referencia encontrada es de 1481, cuando se cita a Jaunot de Puyana. En 1521 a Juanes de Puyana y en 1648 a Juanes de Aristi Puyana, si bien años antes, desde 1637 encontramos a Catalina de Leguia quien litigaba por su propiedad. Otra referencia que hemos encontrado de Puyana es de 1764. Unos papeles tocantes a un pleito entre la Universidad de Irún y D. Nicolás Ladrón de Guevara por un terreno junto al caserío Puyana. Años más tarde, en 1785, y en uno de los libros de actas municipales, se hace referencia a un manzanal que había en los terrenos del caserío. También en 1800, cuando D. Antonio de Camio solicita la argoma del paraje del castañal de la casería de Puyana. Medio siglo más tarde, en 1860, en los informes relativos a la contribución del Culto y Clero, encontramos datos de su producción de sidra, con 6 cargas, y de maíz y alubias, con 340 y 3 fanegas respectivamente. En el Estado Territorial de 1861 se indica que el caserío estaba dividido en dos partes, de las que eran dueños y colonos a la vez Patricio Zapirain y Ascensio Ausán. Otra referencia la encontramos en uno de los documentos dedicados a los gabarreros; en 1869 aparece Patricio Olazábal del caserío Puyana. Pero es a partir de 1885 cuando el nombre de Puyana aparece con relativa frecuencia. Muchas de las citas se refieren al establecimiento de una escuela rural de la que fue su primera maestra Da Telesfora Elizalde. Le sucedió, al menos hasta 1894, Da Manuela Orobengoa, quien aparece en los papeles por varias solicitudes al ayuntamiento para mejorar las condiciones higiénicas de la escuela, con resultado negativo.

A pesar de todo, sabemos que la escuela subsistió hasta 1931 y que el maestro tenía su vivienda en el propio caserío. Así se re-

fleja en algunos documentos de 1922 en los que, el entonces propietario D. Antonio Ausán, pretendía aumentar el mísero alquiler que percibía del ayuntamiento, con escasa o nula fortuna. Este caserío tiene incluso su pequeña leyenda. Se cuenta que bajo la sombra de uno de sus manzanos, en 1813, el Duque de Wellington estuvo observando con un catalejo el desarrollo de la batalla de San Marcial que enfrentaba al ejército aliado hispano-luso-inglés contra los franceses durante la guerra de la independencia. El año 1909 José Antonio Ausán modificó el caserío ampliando el local destinado a cubas y demás anexos para explotar la industria de la sidra.

PUIANA TXIKI (ANAKA)

Hainbat daturen arabera, baserriak sagardotegia zuen behe partean, eta geroago bolatokia.

1990eko hamarkadan baserria eraitsi zuten Letxunborro hiribidea luzatu ahal izateko.

PUIANA BERRI (ANAKA)

Informazio hau dugu Anaka Kofradiaren webgunean:

La primera cita de este caserío está extraída del libro de Antonio Aramburu «Los siete barrios de Irun». Es de 1669 y cuenta que en este caserío había una sidrería donde tuvo lugar una reyerta sin mayores consecuencias. En ella intervinieron los vecinos de Jaizubía, Manciegui, Berrotarán y Emparan, siendo este último quien propinó a Miguel de Ugarte, del caserío Mendelo «una puñada en el carrillo izquierdo que le hizo caer al suelo» al tiempo que otro de ellos llegó a esgrimir un hacha. Los tres exaltados fueron conducido a prisión.

Puiana Berri. Argazkia: Josetxo Riofrío.

BELASKOENEA (LAPITZE)

Aspaldi utzi zion baserri izateari etxebizitza bihurtzeko. 1896ko plano batean agertzen da, baita 1766 eta 1845 urte bitarteko baserrien zerrendan ere, Jose Urrutikoetxearen *En una mesa y compañía* liburuan aipatzen denez.

Irungo Udal Artxiboan baserri honi buruzko informazio hauek daude jasota PROPIOS-APROVECHAMIENTOS FORESTALES atalean: «Fernando de Lujambio, inquilino del caserío de Belascoenea, solicita argoma del término concejil de Elaceta, desde la jurisdicción de Alzubide hasta el vivero de Ollaquineta el 3 de enero de 1808».

1868ko abenduaren 23an Román Rodríguez Iriarte agertzen da jabe gisa: «Rectificaciones del estado territorial a petición de José María Guerendiain por terrenos ocupados por el ferrocarril, que eran del caserío Chanaleta, y de Román Rodríguez de Iriarte por el rendimiento de su casa de Belascoenea».

1914an Rafael Rodríguez zen jabea, eta Belaskoenea etxean izandako sutea egiaztatuko zuen ziurtagiri bat eskatu zuen.

LEGARRE (LAPITZE)

Maite Berruet filologoaren informatzaile batek dio Legarren sagardotegi bat izan zela.

SEMEZARREN (KATEA)

Irungo Udalaren 1716ko azaroaren 15eko aktaren arabera, baserri hau Martin Lizardirena zen. Hauxe jakinarazi zuen Martin Lizardik, hitzez hitz: «una criatura la noche pasada se havia echado por algunas personas de mala conciencia y con poco temor de Dios y de la Justicia, en las puertas de su casa». Dirudienez, ibiltzen hasia zen haurra zen. Unibertsitateari eskatu zion haren kargu egiteko, baina ezezko erantzuna jaso zuen.

XX. mendearen amaieraz geroztik, Toledo Elizazu familia hondarribiarra bizi da baserri honetan. Etxean kontsumitzeko sagardoa egiten dute.

Semezarren. Argazkia: Josetxo Riofrío.

UGALDE (KATEA)

Ugaldeko errotatik hurbil, Ugalde oinetxea jada aipatzen du Lope Martinez de Isastik. Jose Urrutikoetxeak *(En una mesa y compañía)* Katea auzoan kokatzen ditu Ugalde eta izen bereko errota. Eta Migeltxo Martiarenari jarraiki, badakigu baserrian sagardotegi bat izan zela.

Ugaldeko Errota. Argazkia: Josetxo Riofrío.

SAGARDIMUSU (MEAKA)

Matxitxanborda-Matxalagain inguruan kokatuta, sagardoa ekoizten zuela pentsa dezakegu izena kontuan hartuta. Bego sagastiari lotutako izenaren lekukotasuna, gutxienez.

ARRIBILLAGA (BEHOBIA)

Gipuzkoako Protokoloen Artxibo Historikoan XVI. mendeko baserri honi buruzko dokumentu interesgarriak gordetzen dira.

1526. urtea. Juanetxo Arribillagak, Hondarribiko auzokideak eta Irungo herritarrak Esteban Arano Hondarribiko auzokidearen alde emandako betebeharra, Arribillagako sagastiko sagarrekin egindako sagardoz beteriko kupela txikiak eman ziezazkion.

1531. urtea. Domingo Lapatzaran azkoitiarrak Hondarribiko Santxo Alkiza kapitainaren alde emandako ahalordea eta arbitroaren izendapena, Arribillaga etxeko Juanetxo Arribillaga jaunari eragindako zaurien inguruko eztabaidak ebazteko.

1531. urtea: Domingo Lapatzaran azkoitiarrak eta Arribillaga etxeko Juanetxo Arribillaga jaunak hartutako konpromisoari eta arbitraje epaiari buruzko autoak, azken horri eragindako zaurien inguruko eztabaidak ebazteko.

1532. urtea: Arribillaga etxeko Juanetxo Arribillaga jaunak eta Martin Alkaiaga maisu zirujauak, biak hondarribiarrak, zenbait prokuradoreren alde emandako ahalordeak, Dominigo Lapatzaran azkoitiarrari bere aurkako epai batean ezarri zitzaion isuna kobratu ziezaioten.

1536. urtea: Juaniko Laurentze senpertarrak eta Irungo biztanleak Juanetxo Arribillaga hondarribiarraren eta Irungo biztanlearen aurka aurkeztutako kereila kriminala, sega batez egindako zauriengatik.

Arribillaga. Argazkia: Josetxo Riofrío.

BENTERONEA (BEHOBIA)

Irungo Udal Artxiboko 1735eko uztailaren 14ko dokumentu batean aipatzen da baserri hau: «Anótase el acuerdo prohibiendo la venta de la sidra en la casa de BENTERORENA (hasta que se venda totalmente la que había en BLAIA)».

Benteronea baserrian bizi izan zen Ribera sendia, lehendik Gazteluzar baserrian bizitakoa. Lur jota dago baserria; Behobiako nukleora iritsi aurretik, gasolindegi txikia atzean utzita hain justu eskuineko bidean zegoen, igotzen hasita berehala, eskuinetarantz.

BLAIA (BEHOBIA)

1692an Blaia esaten zioten Juan Aranburu delako bat aipatzen da, zein etxetakoa den adierazi gabe, baina baliteke Blaia etxekoa izatea, 1698an Juan Aranburu eta María Blaia baitziren jabeak.

1735ean Blaia etxea aipatzen da, sagardotegia zen. 1811n Miguel de Lara zen jabea, eta 1867an Bernardo Lasa.

Blaia. Argazkia: Josetxo Riofrío.

LEKUON(E)A (BEHOBIA)

Batti Martiarena zenduaren sortetxea. Battik etxerako egiten zuen sagardoa, baina baita banatzeko edo txikizka saltzeko ere. Baserriak urteak daramatza abandonatuta; belarra Meakako Burutaran baserrikoek biltzen dute, eta azken bizpahiru urtetan sagar asko bildu dira luzaroan kimatu gabeko sagarrondoetatik.

Lekuona. Argazkia: Josetxo Riofrío.

GOMIZENEA (BIDASOA)

Hainbat dokumenturi esker badakigu 1717an Gomizenea baserrian sagardo kupel txiki bat saldu zutela. Baserri hori Bidasoa auzoan dago, Lodienea eta Gomizenea baserrien artean. 1793an José de Alcayaga dugu Gomizenean, eta 1824an Juan Bautista Alcayaga, Gomizenea etxeko maizterra. Azken horrek ardandegi bat antolatzen saiatu zen, aurreko urteetan bezala.

Armarria du eta ondare historiko eta arkitektoniko gisa dago katalogatuta. Gaur egun etxebizitza da Bidasoa auzoan.

Gomizenea. Argazkia: Josetxo Riofrío.

TOLARETA (OLABERRIA)

Izenak dolareak iradokitzen ditu, eta beraz, sagardoarekin lotuta egon zela pentsa dezakegu.

PAXKOTENEA

Gipuzkoako Protokoloen Artxibo Historikoan 1590eko eskritura bat dugu Jacobe de Çoçaja eta Domingo de Yçaguirre irundarrek sinatua. Eskritura horren arabera, Jacobek Domingori errentan ematen zion Paxcotena izeneko etxea, Irungo plazan, gibelaldean lursail bat zuena, baita sotoan zuen kupel bat ere, Jacobek beretzat gordeko zuelarik soto hori sagardoa egiteko. Alokairu epea lau urtekoa izango zen 1591ko abenduaren 1etik aurrera, eta Domingok hamasei dukateko errenta saria ordainduko zuen urtero.

Artxibo horretan bertan 1591ko beste dokumentu bat dago, Jacobe de Çoçaya irundarrak Saravia kapitainaren konpainiako eskuadra kaporal Diego de Ybarguren iruinxemearen alde egindako salmenta eta ezarpen eskritura. Salmenta berrehun eta hogeita lau dukatetan zehaztu zuten, Domingo de Içaguirrek jarri zuen dirua kaporalaren izenean, eta urtean hamasei dukateko errenta ordainduko ziren Paxcotena etxea eta bere ondasun guztiak erabiltzeagatik. Interesak ordaintzeko lehenbiziko ordainketa data eskrituran adierazitakoa izango da, urtebete pasatuta. Baldintzak ezartzen zaizkie ondasunak bermatu beharrekoei.

10.2.3.- ANTONIO ARANBURU PELUAGA

Atal honetan Irungo baserri sagardogileen zerrenda aurkezten dugu Antonio Aranbururen *Los siete barrios de Irun* liburua oinarri hartuta. Argazkiak, Josetxo Riofrío egileak liburu honetan argitaratzeko utziak, ahalik eta hobekien erreproduzitu dira..

BIDASOA AUZOA

Sagardoa ekoizten duten baserri bakarrak –datuak 1860koak dira– Luberri, Alunda Gregorio eta Alunda Arbelaiz dira, bakoitzak 8 kupel sagardo ekoizten ditu.

Luberriko Borda. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Alunda Gregorio. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Alunda Arbelaiz. Argazkia: Josetxo Riofrío.

MEAKA(R) AUZOA

Etxeberri. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Legia. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Oiartzabal. Argazkia: Josetxo Riofrío.

OLABERRIA AUZOA

Aranburu. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Aristiburu. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Gorroaga. Argazkia: Josetxo Riofrío.

OLABERRIA AUZOA

Igiñiz. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Zamora. Argazkia: Josetxo Riofrío.

LAPITZE AUZOA

Altzulegarrea. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Alatrista. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Lizardi. Argazkia: Josetxo Riofrío.

LAPITZE AUZOA

Altamira. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Iparragirre. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Azpilkueta. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Elordi. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Altzubide. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Oianguren. Argazkia: Josetxo Riofrío.

ANAKA AUZOA

Sorozarreta. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Puianaberri. Argazkia: Josetxo Riofrío.

KATEA AUZOA

Zabaletaberri. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Antojuko Errota. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Antoju. Argazkia: Josetxo Riofrío.

KATEA AUZOA

Aristi. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Enparantxipi. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Bordaberri. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Loiola. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Enparan. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Mazuolorzar. Argazkia: Josetxo Riofrío.

KATEA AUZOA

Olakiñeta. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Tonpesenea. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Otaze. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Ureder. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Otxoenea. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Usategieta. Argazkia: Josetxo Riofrío.

KATEA AUZOA

Txumarraga. Argazkia: Josetxo Riofrío.

Zabaleta. Argazkia: Josetxo Riofrío.

BEHOBIA AUZOA

Urtarte. Argazkia: Josetxo Riofrío.

10.3.- DESFILEA EUSKAL JIRAN

Joana Ochotecok baserri sagardogileen beste zerrenda bat eskaintzen digu egunkariko kronika honen bidez («La recuperación de las manzanas sidreras arrancó en la comarca», *El Diario Vasco*, 2019ko maiatzak 11):

> *Durante la primera mitad del siglo XX existieron muchas sidrerías en Irun, ubicadas en pleno núcleo urbano. En la pasada Euskal Jira, el Foro Irun Hogeitabat-XXI Kultur Elkartea dedicó su gurdia a la producción de sidra y divulgó los establecimientos [sidrerías] que existieron en la ciudad: la de Olazabal en la calle Mayor, la de Pikabea en la calle Peña, la de la viuda de Arraiza en la plaza Urdanibia, la de Celaya en la calle Mayor, la de Rosario Gaztelumendi en la calle Santa Elena... Otra más en la calle Jesús, al final de las escaleras, y nada menos que cuatro hubo en la calle Larretxipi: la de 'Berio' de Olaizola, la de 'Chomiñenea' de José Aguinaga, la de Anitua de Arzac y la de Julián Bereciartua.*
>
> *Fuera de la Parte Vieja, se encontraba, en Beraun, la de Salís. En las proximidades del Stadium Gal se establecieron, posteriormente, la de Juan María Zabalza y Carmen Udaondo. Martín Gaztelumendi y Francisco María Ayestaran expedían sidra en la calle Santiago. En la calle Juan Arana también existió otra sidrería; en la calle Aduana estaba la de 'Camiñero' y, cerca de la Estación, se encontraban las de Aquilino Rodríguez y otra más en la calle Ferrocarril.*
>
> *Además de todas estas sidrerías 'urbanas', en la zona rural de Irun, como explicó el Foro Irun Hogeitabat, «era muy habitual que cada caserío tuviera sus kupelas de producción propia para uso doméstico». No obstante, «también había productores mayores como Legarre, Belaskoenea, Primatua, Elizatxo, Olatze, Puyana, Mendelu, Ibarla, Estebenea o la 'Totua' de Behobia». Existió otra sidrería, también, muy cerca del paso a nivel del ferrocarril del Bidasoa.*

10.4.-
ERREPUBLIKAKO SAGARDOA

Emilio Navasen 1932ko testu batek «herrialdeko edari klasiko» gisa deskribatzen du sagardoa, eta honela dio:

> *Fue aquella una temporada en que los sidreros estuvieron de enhorabuena. Las sidras que se pusieron a la venta en Irun y Fuenterrabía fueron de excelente calidad y, naturalmente, las sidrerías se vieron muy concurridas. En aquella época existieron muy buenos catadores, que dedicaban las tardes a dar gusto al paladar merendando algun plato de pescado o de carne, rociado de buen número de vasos del clásico caldo del país.*

1934ko apirilean, bola partida bat jokatu ostean, Puiana Txikiko (Anaka) sagardoa jarri zen salgai, haren maila kontuan harturik sagardorik onena izendatu baitzuten.

José Uriaren La sidra liburuan, II. Errepublikaren lehen bi urteetan sagardoa egin zuten sagardogile gipuzkoarren zerrenda bat dago jasota. Hona hemen Iruni dagokiona, urteen eta litroen arabera bereizita:

DISTRITO DE IRUN	1.931	1.932
A. Michelena	10.350	
C. Telechea	540	
M. Arrospide	1.044	
J. Echezarreta	720	
S. Chapelaundi	3.678	
Pedro Iguiñiz	990	2.700
L. Rodriguez	26.271	
Domingo Arreche	5.310	1.908
Camio y Garbizu	32.148	
Felipe Arzac	18.324	10.431
J. Otegui	9.711	
José M. Labandibar	11.853	8.100
D. Oyarbide	3.293	
J. Estomba	5.593	
J. Alberdi	6.579	
A. Zugasti	14.742	
Martín Gaztelumendi	90.051	60.028
J. Múgica	1.557	
Hilario Larrea	11.520	1.845
J. Aguinagalde	24.930	
V. de Badiola	35.271	
Lázaro Toledo	11.916	2.160
Juan Olaizola	33.084	33.354
J. Martiarena	10.995	
C. Iturralde	900	
Francisco Ayestarán	19.575	7.263
J. Ibarbia	12.618	
Viuda de Arocena	3.135	3.978
Fermín Cuende	900	
José Elicechea	13.473	
José Echave	3.870	
Ramón Querejeta	3.438	
Juan Trecu	1.170	
Andrés Camio		29.151
Vda. de Zugasti		44.874
Nicasio Echeverría		2.520

Gipuzkoako sagardogileen zerrenda

10.5.-
BERAUNGO DOLAREAK

Nestor Basterretxeak modu zehatz eta sotilean aurkezten zuen Jaime Rodríguez Salisen *El niño republicano de Beraun* liburua. Hauxe idatzi zuen hitzaurrean:

> *Nuestra guerra civil, nació y creció con el ímpetu de un vendaval devastador lo que nos cuenta en estas memorias resulta una macla permanente entre lo divertido y admirable, y lo triste y detestable: como es la vida misma. Un relato escrito con el valor documental que poseen las verdades enteras.*

Beraungo oinetxea, izen bereko muinoaren gainean. Irungo Udal Artxiboa: Fototeka / 39.229 zk.-ko irudia.

Liburuan murgilduta, pasarte hau kopiatu dugu:

Recuerdo cómo entraban en el patio de la casa carros de bueyes cargados de manzanas... También contaba Beraun con sidrería y lagar, desaparecidos con la Guerra Civil de 1936. Abandonada la casa y exiliados sus propietarios a Francia, fue saqueada por las tropas que venían de Navarra y también por la gente que había permanecido en el pueblo.

El nuestro habrá sido seguramente uno de los últimos establecimientos de este tipo en la comarca. Nos referimos a un edificio en el pueblo, con manzanal propio y sidrería abierta al público. Yo lo recuerdo en funcionamiento con sus quince o veinte kupelas alineadas en un inmenso local, con paredes de piedra de sillería y postes y vigas de roble que ocupaban toda la parte baja. Excavado a un nivel más bajo que el terreno natural, su suelo era de tierra pisada. El lagar situado en el primer piso de la casa, que llamábamos tolar, recibía la manzana, que se almacenaba en la ganbara o desván.

En la temporada de sidra, Fermina, una fuerte baztanesa, atendía al abigarrado público de kaletarras y caseros. Pasaban horas bebiendo y jugando a la toca debajo de los centenarios plátanos, algunos de ellos todavía en pie. En aquel tiempo, Irún era un pueblo alegre y próspero, con fuertes ingresos de la Aduana y, sobre todo, del contrabando. Lo que más llamaba la atención de las sidrerías de aquella época –y es una prueba de la fuerza de la tradición– era el sistema que se utilizaba en la venta al detalle. Todas las sidrerías tenían un tinglado con el mismo diseño. Un pequeño mueble de madera clara, que hacía al mismo tiempo las funciones de asiento y de mesa. Se parecía algo a los tacatacas de los niños de ahora. Era un recinto móvil que se colocaba al costado de la cuba cuya sidra se estuviera vendiendo en ese momento.

La sidrera –siempre era una mujer la que ejercía ese oficio– ocupaba el minúsculo asiento interior. Delante tenía la tabla de chopo lejiada que hacía las veces de mostrador, con los vasos limpios. A su derecha un gran barreño lleno de agua, donde se enjuagaban los vasos utilizados. En nuestra casa había agua corriente, y también la había en la mayoría de las sidrerías, pero, al parecer, no se podía prescindir del barreño de zinc, algo claramente antihigiénico y, sin duda, fuente de toda clase de contagios.

Además de la sidra, base de la actividad, se elaboraba la zizarra con las primeras manzanas que caían del árbol, de poca calidad, dulzona y de bajo grado alcohólico. Se vendía antes de fermentar. Más importante era la pitarra, sidra mezclada con agua; era una bebida refrescante, ligera, y se tomaba sobre todo en verano. Diversificadas así las elaboraciones, se obtenía el producto final e importante: la sidra, generalmente de gran calidad.

El declive de las sidrerías en nuestro país en estos últimos cincuenta años ha sido continuo. Pensamos que la causa principal de esta decadencia es el abandono del manzanal hasta su casi total desaparición. Antes de la Guerra Civil, San Sebastián era el mayor productor de sidra de la provincia, pasando su producción anual del millón y medio de litros. Le seguía Irún con medio millón de litros. En aquel momento, Astigarraga, hoy sin duda el centro más importante de producción de esta bebida, no llegaba a los doscientos mil litros. Afortunadamente, se está iniciando un renacimiento. Se plantan manzanos, se elabora mejor y se empieza a dignificar esta bebida tan relacionada con nuestro pueblo.

Los movimientos de la manzana se hacían con carros de bueyes que acudían de los diferentes caseríos de la comarca. Se subían en sacos a la ganbara o desván, y la casa se llenaba de un maravilloso olor a manzana. Luego, se trabajaba el fruto en la planta inferior, donde existía un lagar muy antiguo, con gruesas vigas de roble y tornillos o ardatzak del mismo material. Los trasiegos a la fila de kupelas, que ocupaban todo el bajo de la casa principal, eran el final del proceso en el lagar. Los socios Salís y Olaizola tenían que determinar qué manzana

se compraba, en función de la cosecha prevista y de la climatología del año: «Kaikuegi este año tiene buena acidez, en Bordaberri hay muchas manzanas podridas y en Mazuela [un caserío de Beraun] tienen poco fruto». Esta investigación los obligaba a recorrer los términos de Irún, Fuenterrabía y Oyarzun, trabajo, por cierto, agradable y divertido.

Ondoen, aurrera egiten du sagardoari buruzko kontakizunak Jaimeren aitaren bidez: Luis Rodríguez Gal (Luis de Uranzu):

Entre los muchos negocios que inició estaba el de la sidra achampañada Enara. Pensaba que la sidra, tal como se hacía en Beraun, era una sidra anticuada y que con ella, como ya se había demostrado sobradamente, no se podía ganar dinero. Pensó que había que modernizar el producto para mejor adaptarse a los tiempos... mi padre, como ingeniero, invirtió mucho dinero en una instalación moderna que, seguramente y en aquel tiempo, sería modélica, pero desproporcionada para las posibilidades del negocio que iba a desarrollar. Efectivamente, a pesar de una inteligente publicidad y de un cuadro suficiente de comerciales, no vendía como para recuperar los gastos. Tuvo que abandonar el proyecto y liquidar, naturalmente, con grandes pérdidas...

La sidrería de nuestra casa Beraun desapareció con la Guerra Civil. El pillaje de sus instalaciones y material fue total. Todavía años después aparecía en botellas de sidra la frase «Lagares de Beraun», sobre todo en la zona de Oyarzun. Por documentos antiguos, sabemos que el lagar de Beraun fue también lagar de vino, aunque nosotros no hemos encontrado ningún vestigio material de ello. Únicamente tenemos un plano de la finca, del año 1878, donde aparece un vivero de viña, viña que al parecer se encontraba en la falda donde se situaba la fábrica de Elgorriaga, en pertenecidos del caserío Beraun.

10.6.- MIHURAREN AURKAKO BORROKA

Mihura, ageriko loreak eta fruituak dituen landarea, etxeak apaintzeko erabiltzen da, batik bat Eguberri egunean. XX. mendearen hasieran, kantitate handitan saltzen zen mihura, milaka kilogramotan katalogatzen ziren kantitate horiek. Baina mihura hainbat zuhaitzi erasotzen dien bizkarroia da, batez ere sagarrondoari, kalte nabarmenak egiten baitizkio. Orotariko Euskal *Hiztegian Sagar-mihura* sarrera jasotzen da, gaztelaniara múerdago gisa ekarria, eta Azkueren Hiztegiaren testu hau gaineratzen da: «Beiak susaltzen diranean, sagar-miguren ura eman bear zaie».

Pequeña enciclopedia práctica de agricultura entziklopedian («La sidra y las bebidas económicas»), hauxe idatzi zen 1903an, Eguberrietako salmentaren irabaziak gorabehera: «Es más ventajoso destruirlo en los árboles frutales que explotarlo para su venta».

Mihuraren aurkako bando bat liburu honetako orrialdeetara ekartzeko modukoa da, argigarria baita erabat. Horretarako, geure egiten dugu Félix Ibargutxiren «La curiosa historia de un bando municipal de 1941» ekarpena (El Diario Vasco, 2014ko urtarrilak 22):

El ente Sagardoaren Lurraldea, de Astigarraga, ha creado un centro de documentación que tiene materiales muy diversos, desde artículos de prensa y fotos hasta un inventario de objetos relacionados con la elaboración de la sidra.

Una de las funciones del centro de documentación es rescatar y difundir documentos antiguos, como el que aparece en el último boletín trimestral de la entidad, un bando de 1941 del alcalde de Irun, que informaba de la decisión del Servicio Nacional Agronómico de Gipuzkoa de recorrer los manzanales guipuzcoanos para erradicar el muérdago, una planta parásita que debilita el manzano e incluso puede llegar a dominarlo completamente.

«Es un documento muy interesante, porque informa que se llevarán a cabo inspecciones en ciertos pueblos, y viendo esa lista de poblaciones podemos deducir que era ahí donde más manzanales había en la pos-

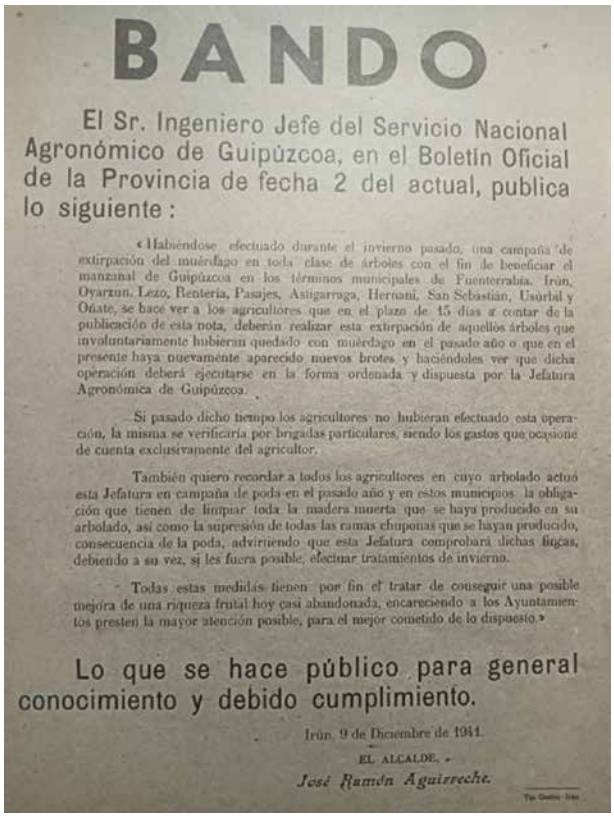
guerrra», nos comenta Lourdes Odriozola, la historiadora que dirige este centro de documentación de Astigarraga.

Esos pueblos eran Hondarribia, Irun, Oiartzun, Lezo, Errenteria, Pasaia, Astigarraga, Hernani, San Sebastián, Usurbil y Oñati. Resulta una lista llamativa. Aparecen lugares como Lezo, Pasaia y Oñati, que hoy en día cuentan con pocos manzanales.

El ingeniero jefe del Servicio Nacional Agronómico precisaba en su nota que, si los propietarios de los terrenos no extirpaban el muérdago, lo harían sus operarios, y luego se les pasaría la factura a los baserritarras. Esto indica que la administración pública consideraba los manzanales como una [sic] recurso necesario, pero la situación no era buena. En el bando se puede leer la expresión «una riqueza frutal hoy casi abandonada». Luego, con la industrialización, aumentó el declive: muchas de las plantaciones se perdieron para siempre, sin que los gobernantes movieran un dedo.

Ese bando del alcalde de Irun es solo un ejemplo de lo que contiene el centro de documentación. Lourdes Odriozola y la técnico Leire Alkorta se dedican a recopilar continuamente artículos de prensa son ya más de 3.500 que tengan que ver de alguna manera con la sidra, un producto cultural con numerosas ramificaciones. La fototeca, por su parte, dispone ya de 20.000 fotografías.

Además de artículos, hay múltiples materiales impresos, como los 49 aportados por Iñaki Larrañaga, quien durante más de 25 años ha trabajado en el servicio de pomología de la Diputación guipuzcoana. Otras personas que han colaborado especialmente son el astigarratarra Miel Joxe Astarbe, autor del diccionario Sagardoaren hiztegia y la bibliotecaria Arantza Arzamendi, de San Sebastián.



BANDO

El Sr. Ingeniero Jefe del Servicio Nacional Agronómico de Guipúzcoa, en el Boletín Oficial de la Provincia de fecha 2 del actual, publica lo siguiente:

«Habiéndose efectuado durante el invierno pasado, una campaña de extirpación del muérdago en toda clase de árboles con el fin de beneficiar el manzanal de Guipúzcoa en los términos municipales de Fuenterrabía, Irún, Oyarzun, Lezo, Rentería, Pasajes, Astigarraga, Hernani, San Sebastián, Usúrbil y Oñate, se hace ver a los agricultores que en el plazo de 15 días a contar de la publicación de esta nota, deberán realizar esta extirpación de aquellos árboles que involuntariamente hubieran quedado con muérdago en el pasado año o que en el presente haya nuevamente aparecido nuevos brotes y haciéndoles ver que dicha operación deberá ejecutarse en la forma ordenada y dispuesta por la Jefatura Agronómica de Guipúzcoa.

Si pasado dicho tiempo los agricultores no hubieran efectuado esta operación, la misma se verificaría por brigadas particulares, siendo los gastos que ocasione de cuenta exclusivamente del agricultor.

También quiero recordar a todos los agricultores en cuyo arbolado actuó esta Jefatura en campaña de poda en el pasado año y en estos municipios la obligación que tienen de limpiar toda la madera muerta que se haya producido en su arbolado, así como la supresión de todas las ramas chuponas que se hayan producido, consecuencia de la poda, advirtiendo que esta Jefatura comprobará dichas faenas, debiendo a su vez, si les fuera posible, efectuar tratamientos de invierno.

Todas estas medidas tienen por fin el tratar de conseguir una posible mejora de una riqueza frutal hoy casi abandonada, encareciendo a los Ayuntamientos presten la mayor atención posible, para el mejor cometido de lo dispuesto.»

Lo que se hace público para general conocimiento y debido cumplimiento.

Irún, 9 de Diciembre de 1941.

EL ALCALDE,

José Ramón Aguirreche.

Irungo alkatearen bandoa

Mihurak erasotako sagarrondoa gaur egun. Argazkia: Matías Guilló.

10.7.-
ANTZINAKO DOLAREA SAN MARTZIALEN: AGINAGA BASERRIA (MEAKA)

Lehenbiziko datu harrigarria, ziurrenik Aginaga baserriarekin lotua dena, Esteban Garibairen 1628ko *Compendio historial de España* obran aipatu izana da (XXX. Liburukia, IX. kapitulua). Testua eskaintzen dugu, San Martzialeko guduari buruzko kontakizunaren testuinguruan: «A boca de noche começando a caminar con tal denuedo, que parecia mostrar el trimpho de la vitoria que esperavan, marcharon dos leguas hasta otro valle, llamado Saroya de Aguinaga».

Era berean, Irungo Artxiboko dokumentazioan, «Aguinaga-Saroya» auzo gisa eta «Aguinaga la Alta» gisa dago jasota.

Inazio Imazek emandako datuen arabera, Imaz-Lizaso-Igiñiz familiaren jabetzako baserria Meaka auzoan dago, zerrenda batean edo bestean Bidasoa auzoan dagoela azaldu bada ere. Guk esan dezakeguna da baserria bere dolarearekin, urteetan kontserbatu baita, Irungo sagardoaren historiaren zati dela, baita Aginaga Saroia barrutia ere, baserriaren jabetzako saroia, Aginaga baserritik hurbil.

Mihurak erasotako sagarrondoa gaur egun. Argazkia: Matías Guilló.

Aginaga baserriko sarbidea eta fatxada nagusia Irungo Meaka auzoan

Aginaga baserriko dolarea

10.8.-
ARANBURU BASERRIA: IRAGANEKO ETORKIZUNA. ARANBURU LEINUARI ETA ETXEARI BURUZKO IRUZKINAK

Jada aipatu dugu baserri hau Antonio Aranburuk emandako Olaberria auzoko baserri sagardogileen zerrendan, baina, berriz ere hartu behar dugu hizpide inolaz ere. Izan ere, Irungo baserri honek hirutasun berezia osatzen du, bakarra eta espero dezagun errepikakorra sagardoaren munduan: iragana, oraina eta etorkizuna.

Jatorriz Irungo Unibertsitatekoa (Gipuzkoa) den Aranburu leinuari buruzko hainbat datu bildu eta sistematizatu nahi ditugu. Iruzkin horiei buruzko informazioa batez ere Aranburu leinuko hainbat zaldun Santiago eta Alcántarako ordenetan sartzeko espedienteetatik atera dugu. Zaldun horiek, Tolosan bizi baziren ere, Irungo etxeko leinuaren ondorengoak dira, halaxe jakinarazten da haien espedienteetan jasotako txostenetan eta lekukoen idatzietan. Iruni dagokionez, Junkaleko Andre Mariaren parrokian 1638tik aurrera kontserbatutako agiriekin osatzen dira emandako datuak, 1638. urte aurreko dokumentazioa urte hartako inbasio frantsesean suntsitu baitzen. Irungo Udaletxean bertan eta Zabala Etxeko artxiboan kontserbatutako dokumentazioa sakon aztertzea falta da. Horietan jasotako informazioa lagungarria izan daiteke Irungo Aranburu Etxeko jaunen eta jabeen lerroari jarraitzeko, oraindik ere hortxe baitirau.

IRUNGO UNIBERTSITATEKO ARANBURUTARREI BURUZKO AZTERLAN GENEALOGIKOA

Jada aipatu dugun Irungo Junkaleko Andre Mariaren parrokiako artxiboko dokumentuak mugatuak direnez, Pedro de Aramburu izango dugu gure azterlanean abiapuntu. Irunen bizi izan zen XVI. mendearen hasieran, Pedro de Aramburu y Aburruzaren 1680ko espedientean jasotako lekukotzen arabera. Azterlan labur honek bi leinu lerro hartzen ditu, lehenbizikoak Irunen jarraitzen du, Aranburu Etxearen beraren jabeen lerroa da, baina emakume batek jaso zuenez oinordekotzan, XVII. mendearen erdialdean bereizi egin zen Aranburu deituratik. Bestalde, gizonezkoen lerro nagusia aurkeztuko dugu, garai bertsuan Tolosara lekualdatu zena, Sevillatik igaro ondoren.

Aranburu baserriaren armarria Irunen

Tolosan, Aranburutarrek maila garrantzitsua lortu zuten bai gizartean bai politikan, hala nola Miguel Aramburu y Plazak, Alcántarako Ordenako Zaldduna 1747an eta Villafuertesko lehen Kondea. Pertsona horrexek ematen dio amaiera azterlan honi.

I.- Pedro de Aramburu, Irungo Aramburu Oinetxearen jabea eta edukitzailea. Ez dakigu norekin egon zen ezkonduta, baina bi seme izan zituen:

A.- Juan Pérez de Aramburu, lerroari jarraipena eman ziona.

B.- Juan de Aramburu.

II.- Juan Pérez de Aramburu, aitaren ondorengoa Irungo Aramburu etxearen jabe eta jaun gisa. Olaverría Etxearen jabe Margarita de Olaverríarekin ezkondu zen.

Lau seme-alabaren gurasoak izan ziren, baina haietako bakar baten izena ezagutzen dugu:

III.- Miguel de Aramburu, odolez kaparea[1] Espainiako foruaren eta ohituraren arabera, Irungo Aramburu Oinetxe noble eta kalifikatuaren ondorengoa, Irungo Unibertsitateko eta eskualdeko oinetxe garrantzitsuenetako baten ondorengoa.

1.- 61. folio zenbakitua. Artxibo Historiko Nazionala, aurrerantzean AHN. OOOM-Santiago sekzioa. Espedientea: 497.

Haren filiazioa eta odol kaparetasuna frogatu ondoren, errejidore kargua bete zuen 1568an eta 1608an. Haren biloba Miguel de Aramburu y Aburruza Santiagoko Ordenan sartzeko espedientean jasotako lekukoen frogetatik heldu da informazio hori.

Miguel de Aramburu María de Iparraguirre andrearekin ezkondu zen, Joanes de Iparraguirre eta Joana de Riberaren alabarekin, Lesakako Iparraguirre Etxeko oinordekoarekin. Maríak Irunen egin zuen testamentua 1628ko urtarrilaren 25ean.

Gutxienez, hauen gurasoak izan ziren:

A.- Joanes de Aramburu, Irungo Unibertsitateko Kapitaina[2]. Kargu hori alkate arruntaren baliokidea da.

B.- Pedro de Aramburu, lerroari geroago jarraipena eman ziona Tolosan.

C.- María Esteban de Aramburu, Irungo lerroari jarraipena eman ziona.

IV.- María Esteban de Aramburu, Irungo Aramburu Etxearen jabea eta andrea. Dispentsa eman ondoren, Juan de Echeverría Aramburu ahaidearekin ezkondu zen.

Seme izan zuten:

V.- Phelipe de Echeverría Aramburu, Irunen 1625. urte inguruan jaioa eta Irunen 1697ko azaroaren 9an zendua[3]. Irungo Aramburu Oinetxearen jabea zen[4], haren lehengusu Miguel de Aramburu y Aburruza 1661ean Santiagoko Ordenan sartzeko frogen espedientean jasota dagoenez, hartan Phelipek berak bere lekukotasuna eman zuelarik. Bere Etxeari dagokionez, hauxe adierazi zuen Ofizio Santuaren komisario Bartolomé de Ibarreta lekukoak[5]: "tiene un escudo y en él, las armas de ella que por ahora no se acuerda cuáles sean, que la memoria no está todas las veces con la prontitud que se quisiera".

Deempeñó entre otros los siguientes cargos concejiles: Elector[6] del Ayuntamiento de Irún el 2 de febrero de 1655, Alférez[7] el 2 de febrero de 1660 y Contador[8] el 2 de febrero de 1663.

Besteak beste, zinegotzi kargu hauek bete zituen: Irungo Udaleko hauteslea[9] 1655eko otsailaren 2an, Alfereza[10] 1660ko otsailaren 2an eta Kontu-hartzailea[11] 1663ko otsailaren 2an.

Irunen ezkondu zen[12] 1653ko otsailaren 23an Marina de Narbarte andrearekin. Marina Oiartzunen bataiatu zuten[13] 1635eko urtarrilaren 6an, eta Irunen zendu zen[14] 1697an. Miguel de Narbarteren eta Perica Larzabalen alaba zen.

Hamabi seme-alabaren guraso izan ziren, baina ez dakigu nork jaso zuen Etxea oinordekotzan:

A.- Ana María de Echeverría Aramburu Narbarte, 1654ko maiatzaren 1ean Irunen bataiatua[15]. Irungo San Anton ermitako serora[16].

B.- Lucía de Aramburu Narbarte, 1656ko otsailaren 13an Irunen bataiatua[17]. Haur zelarik zendu zen.

C.- María de Echeverría Narbarte, 1657ko abuztuaren 15ean Irunen bataiatua[18].

D.- Catalina de Echeverría y Narbarte, 1660ko otsailaren 18an Irunen bataiatua[19].

E.- María Antonia de Echeverría Aramburu y Narbarte , 1662ko martxoaren 3an Irunen bataiatua[20].

2.- 61. folio zenbakitua. AHN. OOOM-Santiago sekzioa. Espedientea: 497.
3.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Heriotzei buruzko 1. Liburua, 53. folio zenbakitua.
4.- 85. folio zenbakitua. AHN. OOOM-Santiago sekzioa. Espedientea: 497.
5.- 61. folio zenbakitu gabea. AHN. OOOM-Santiago sekzioa. Espedientea: 497.
6.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0001/105/R.
7.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0001/144/R.
8.- Archivo Histórico Municipal de Irun. Signatura: A/01/0002/011/V.
9.- Irungo Udal Artxiboa. Signatura: A/01/0001/105/R.
10.- Irungo Udal Artxiboa. Signatura: A/01/0001/144/R.
11.- Irungo Udal Artxiboa. Signatura: A/01/0002/011/R.
12.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Ezkontzei buruzko 1. Liburua, 6. folio zenbakitua.
13.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Oiartzun. Bataioei buruzko 3. Liburua, 29. folio zenbakitu gabea.
14.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Heriotzei buruzko 1. Liburua, 52. folio zenbakitu gabea.
15.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 37. folio zenbakitu gabea.
16.- Irungo Udal Artxiboa. Signatura: A/01/0003/038/V.
17.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 42. folio zenbakitua.
18.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa,. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 45. folio zenbakitu gabea.
19.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 51. folio zenbakitua.
20.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 56. folio zenbakitua.

F.- Mariana de Echeverría Narbarte, 1664ko martxoaren 11an Irunen bataiatua[21].

G.- Juanes Felipe de Echeverría Narbarte, 1666ko otsailaren 13an Irunen bataiatua[22]. Irungo parrokia-elizako presbiteroa eta onuraduna[23]. Miguel de Aramburu y Atorrasagasti lehengusu txikiaren kapilaua[24]. Zabala Etxeko artxiboak Felipek bidalitako gutunak kontserbatzen ditu, eta 1711ko uztailaren 16ko data duen gutun batean bere lehengusuari[25] jakinarazten dio Aramburun urte hartan ez dela ia sagarrik batere, eta horrek, inolako zalantzarik gabe, zuzeneko eragina izango zuen sagardoaren ekoizpenean. Kontua da, gaur egun, Aranburu Etxearen jabeek, oraindik ere sagardoa egiten dutela.

H.- María Josefa de Echeverría y Narbarte, 1669ko maiatzaren 12an Irunen bataiatua[26].

I.- José de Echeverría Aramburu y Narbarte, 1671ko azaroaren 22an Irunen bataiatua[27]. Udaleko enplegu hauek izan zituen: Diputatua[28] 1711n eta Diruzaina[29] 1712an.

J.- Tomás de Aramburu y Narbarte, aurrekoaren bikia, 1671ko azaroaren 22an Irunen bataiatua[30].

K.- Lucía de Echeverría Narbarte, 1674ko martxoaren 18an Irunen bataiatua[31].

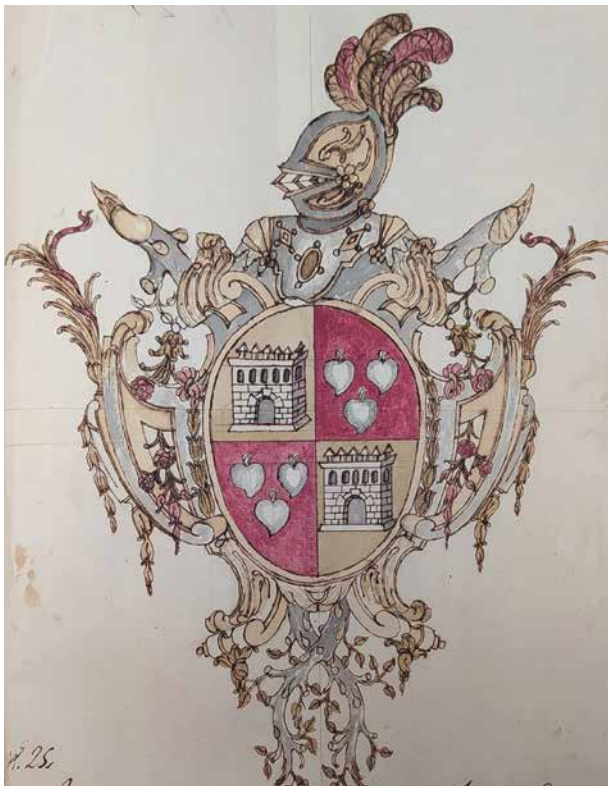
L.- Martín de Echeverría Aramburu Narbarte, 1675eko abenduaren 8an Irunen bataiatua[32]. 1700eko otsailaren 2an auzokideen bake eta gerra ohoreak[33] eskatu zituen. Udaleko enplegu hauek izan zituen: Diputatua[34] 1711n eta Alfereza[35] 1728an.

TOLOSAKO LERROA

IV.- Pedro Aramburu kapitaina, Irunen sortua. Sevillan bizi zen, eta ahalez ezkondu zen[36] Tolosan 1634ko abuztuaren 15ean, María de Aburruza y Arambururekin. Andre hori Tolosan bataiatu zuten 1608ko otsailaren 3an[37]. Domingo de Aburruza letradu tolosarraren eta Catalina de Aramburu y Açelain sorabillarraren alaba. Catalina Francisco Arambururen alaba da[38], Oiartzun haraneko alkate eta epailearen eta haran horretako Aramburu etxe ospetsu eta kalifikatuaren jabearen eta jaunaren alaba. Denboraren joanean, haren biloba Marñia de Aburruzak jaso zuen Etxea oinordekotzan.

Pedro auzotar kapare gisa hartu zuten Tolosan 1635eko irailaren 3an, eta honako kargu hauek izan zituen: Alkatea 1642an, Errejidore Nagusia 1645ean eta Diputatua 1652an. Tolosan egin zuen testamentua Antonio de Aralderen aurrean, 1662ko apirilaren 10ean.

21.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 60. folio zenbakitu gabea.
22.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 64. folio zenbakitu gabea.
23.- Irungo Udal Artxiboa. Signatura: A/01/0008/094/V.
24.- Euskadiko Artxibo Historikoa. Sekzioa: Zavala Etxeko artxiboa. Signatura: 35. 22.
25.- Euskadiko Artxibo Historikoa. Sekzioa: Zavala Etxeko artxiboa. Signatura: 73. 9.
26.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 73. folio zenbakitu gabea.
27.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 80. folio zenbakitua.
28.- Irungo Udal Artxiboa. Signatura: A/01/0005/136/R.
29.- Irungo Udal Artxiboa. Signatura: A/01/0005/179/V.
30.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 80. folio zenbakitua.
31.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 86. folio zenbakitu gabea.
32.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Irun. Bataioei buruzko 1. Liburua, 95. folio zenbakitu gabea.
33.- Irungo Udal Artxiboa. Signatura: A/01/0003/034.
34.- Irungo Udal Artxiboa. Signatura: A/01/0005/136/R.
35.- Irungo Udal Artxiboa. Signatura: A/01/0009/188/V.
36.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Ezkontzei buruzko 2. Liburua, 42. folio zenbakitua. Eta 25. folio zenbakitua. AHN. OOOM-Alcántara sekzioa. Espedientea: 92.
37.- 41. folio zenbakitu gabea. AHN. OOOM-Santiago sekzioa. Espedientea: 497.
38.- 58. folio zenbakitu gabea. AHN. OOOM-Santiago sekzioa. Espedientea: 497.



Aburruzatarren armarria Tolosan

Honako seme-alaba hauek izan zituzten senar-emazteek:

A.- José de Aramburu y Aburruza, 1637ko apirilaren 6an Tolosako Andre Maria parrokian bataiatua[39]. Ume zelarik zenduko zen, amak ez baitu bere testamentuan aipatzen.

- José Miguel de Aramburu y Aburruza, 1639ko irailaren 1ean Tolosako Andre Maria parrokian bataiatua[40]. Jarraipena eman zion lerroari.

C.- Juan Bautista de Aramburu y Aburruza, 1641eko martxoaren 15ean Tolosako Andre Maria parrokian bataiatua[41]. Ávilako kalonjea. Hiri hartan zendu zen[42] 1680ko urriaren 28an, Ceutako apezpiku hautesle zelarik.

D.- Pedro de Aramburu y Aburruza, 1642ko abenduaren 21ean Tolosako Andre Maria parrokian bataiatua[43]. Gipuzkoako probintziako ontzien eskuadrako almirantea[44] eta Itsasoko eta Gerrako kapitaina. Santiagoko Zalduna[45] 1680an. Ez zuen ondorengorik izan.

E.- María de Aramburu y Aburruza 1644ko irailaren 9an Tolosako Andre Maria parrokian bataiatua[46]. Tolosan zendu zen[47] 1723ko ekainaren 3an. Bere garaian Tolosako Aramburu Etxearen jabea izan zen, eta Etxeko fatxadan Aramburutarren eta Aburruzatarren armarria zegoen agerian. Ondoren, bere ondorengoei eman zien oinordekotzan, higiezina Zabala Jauregia[48] gisa ezagutzen baita.

Aramburutarren-Aburruzatarren armarria, Tolosan

39.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Bataioei buruzko 4. Liburua, 50. folio zenbakitua.
40.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Bataioei buruzko 4. Liburua, 67. folio zenbakitua.
41.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Bataioei buruzko 4. Liburua, 80. folio zenbakitua.
42.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Heriotzei buruzko 4. Liburua, 48. folio zenbakitu gabea.
43.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Bataioei buruzko 4. Liburua, 92. folio zenbakitua. Eta 45. folio zenbakitua. AHN. OOOM-Alcántara sekzioa. Espedientea: 498.
44.- Luis María de Zavala y Fernández de Heredia Santiagoko zaldunak idatzitako biografia. Hemen: https: //dbe. rah. es/biografias/57581/pedro-de-aramburu-aburruza.
45.- AHN. OOOM-Santiago sekzioa. Espedientea: 498.
46.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Bataioei buruzko 4. Liburua, 102. folio zenbakitu gabea.
47.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Heriotzei buruzko 4. Liburua, 133. folio zenbakitua.
48.- Juan Carlos de Guerra, Estudios de heráldica vasca. Donostia, 1928, 37. orrialdea.

1665eko urtarrilaren 25an Diego Antonio de Zabala y Arangurenekin ezkondu zen. Ondorengoak izan zituzten.

José Miguel de Aramburu y Aburruza, 1639ko irailaren 1ean Tolosako Andre Maria parrokian bataiatua[49]. Tolosan honako udal kargu hauek bete zituen: Errejidorea 1668an, Alkatea 1670ean, Leiala 1682an, Diputatua 1687an eta berriz ere Alkatea 1690ean. Juan Austriakoa jaunaren zerbitzura lan egin zuen[50]. Santiagoko Zalduna izan zen[51] 1661ean egindako eta gainditutako frogekin. 1692an, Gipuzkoako Probintziako Batzarrak lurraldeko arautegi osoa biltzeko eskaera egin zion[52]. Lan hori 1696an argitaratu zen Nueva Recopilación de los Fueros, Privilegios, Buenos Usos y Costumbres, Leyes y Órdenes de la muy noble y muy leal provincia de Guipúzcoa izenburuarekin. Tolosan zendu zen[53] 1697ko irailaren 16an.

1666ko azaroaren 28an Andoainen ezkondu zen[54] María de Atorrasagasti e Isasarekin, eta 1667ko uztailaren 22an Tolosan berretsi zuten ezkontza[55]. María, 1650eko martxoaren 16an Andoainen bataiatua[56], Juan Pérez de Atorrasagasti y Ansisu andoaindarraren eta Irungo Unibertsitatean jaiotako Isabel de Isasa Astigar y Zubiaurreren alaba zen.

Hamaika seme-alabaren guraso izan ziren, eta horietatik hauexek iritsi ziren adin nagusira:

A.- Miguel de Aramburu y Atorrasagasti, lerroari jarraipena ematen diona.

B.- José Francisco Basilio León de Aramburu y Atorrasagasti, 1683ko ekainaren 16an Tolosako Andre Maria parrokian bataiatua[57]. Maiestate Katolikoaren Guardia Kapitaina[58]. Tolosako Diputatu Nagusiaren kargua bete zuen 1703an. Espainiako Errege Armadako Teniente Nagusia eta Infanteriako Guardietako Sarjentu Nagusia. Alcántarako zalduna[59] 1747an egindako eta gainditutako frogekin; espediente horretan bere lau aitona-amonen armarriak[60] azaltzen dira.

Aramburutarren armarria Irungo Unibertsitatean

Ez zen ezkondu eta ondorengorik utzi gabe hil zen. Haren iloba Miguel de Aramburu y Plazak 1758an Felipe V.a erregeak José Franciscori emandako Gaztelako titulua jaso zuen, Villafuertesko Kondea izenarekin.

C.- Pedro Ignacio de Aramburu y Atorrasagasti, 1684ko abenduaren 8an Tolosako Andre Maria parrokian bataiatua[61]. Salamancako San Bartolome Eskolako ikasle bekaduna eta Ciudad Rodrigoko Eliza Santuko kalonje teologoa.

VI.- Miguel de Aramburu y Atorrasagasti, 1677ko martxoaren 11n Tolosako Andre Maria parrokian bataiatua[62]. 1702ko otsailaren 14an ezkondu zen[63] Oñatiko San Migel Goiaingeruaren parrokian Juana Josefa Plaza y Lazarraga andrearekin.

49.- 41. folio zenbakitu gabea. AHN. OOMM-Santiago sekzioa. Espedientea: 497. 45. folio zenbakitu gabea. AHN. OOMM-Santiago sekzioa. Espedientea: 498. Eta 24. folio zenbakitu gabea. AHN. OOOM-Alcántara sekzioa. Espedientea: 92.
50.- 61. folio zenbakitua. AHN. OOMM-Santiago sekzioa. Espedientea: 497.
51.- AHN. OOOM-Santiago sekzioa. Espedientea: 497.
52.- Jon Arrieta Alberdi, ARAMBURU ABURRUZA, Miguel de. Nueva Recopilación de los Fueros, Privilegios, Buenos Usos y Costumbres, Leyes y Ordenanzas de la Muy Noble y Muy Leal Provincia de Guipúzcoa. Anuario de Historia del Derecho Español urtekaria, 2016, 86. zk.
53.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Heriotzei buruzko 4. Liburua, 83. folio zenbakitua.
54.- 45. folio zenbakitua. AHN. OOOM-Alcántara sekzioa. Espedientea: 92.
55.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Bataioei buruzko 3. Liburua, 49. folio zenbakitu gabea.
56.- 24. folio zenbakitu gabea. AHN. OOOM-Alcántara sekzioa. Espedientea: 92.
57.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Bataioei buruzko 5. Liburua, 211. folio zenbakitu gabea. Eta 44. folio zenbakitu gabea. AHN. OOOM-Alcántara sekzioa. Espedientea: 92.
58.- Antonio Maria Labaien Toledo, El general Aramburu. Euskalerriaren Adiskideen Elkartearen buletina, 1956, 423.-431. orrialdeak.
59.- AHN. OOOM-Alcántara sekzioa. Espedientea: 92.
60.- Endika de Mogrobejo, Blasones y linajes de Euskalerria. Bilbo, 1991. Amigos del Libro Vasco, III. liburukia, 66. orrialdea.
61.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Bataioei buruzko 5. Liburua, 226. folio zenbakitua.
62.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Tolosa. Bataioei buruzko 5. Liburua, 159. folio zenbakitu gabea.
63.- Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoa. Oñati. Ezkontzei buruzko 4. Liburua, 132. folio zenbakitu gabea.

Aramburutarren armarria Irungo Unibertsitatean

Gutxienez seme hau izan zuten:

VII.- Miguel Aramburu y Plaza, 1710eko maiatzaren 10ean Tolosako Andre Maria parrokian bataiatua. Alcántarako zalduna 1747an[64]. Villafuertesko lehenengo kondea.

ARANBURUTARREN OINETXEA IRUNGO UNIBERTSITATEAN

Jarraian, Irungo Aramburutarren Oinetxearen eta armarrien deskribapena eskainiko dugu. Deskribapen hori, 1661ean eta 1680an Santiagoko ordenan sartzeko Miguel eta Pedro de Arambururen frogak hurrenez hurren bildu zituzten zaldun informatzaileen espedienteetan dago jasota. Informatzaileak Aramburutarren Etxean aurkeztu ziren, ikusten zutena deskribatu zuten eta zuzenean egin zizkioten galderak Phelipe de Echeverría Aramburu jabeari, aldez aurretik galdekatu zituzten lekukoen adierazpenen benetakotasuna egiaztatzeko.

1661ean egindako José Miguel de Aramburu y Aburruzaren espedientean aitortu egiten dute Aramburutarren Oinetxea, eta hauxe gaineratzen dute, hitzez hitz[65]: «dista de la Universidad de Irún un quarto de legua y habiéndola reconocido y visto sus armas que son un escudo partido en palo, a la mano derecha en campo azul una losanje de plata con un castillo azul y la otra mitad lisonjada de oro y de gules que es colorado».

1680an, Pedro de Aramburu y Aburruza ordenan sartzeko espedientea osatzeko, informatzaileak berriz joan ziren Aramburutarren Etxera, eta, kontuan izanik ikerketaren interesa, nahiago dugu Etxearen jabeak 1680ko uztailaren 9an egindako adierazpena eta txostena orriotara hitzez hitz ekarri:

> *En el lugar de Yrún dicho día, mes y año porque muchos de los testigos dicen que el Padre del Pretendiente, es originario y descendiente de la Casa y Solar de Aramburu cuyos ascendientes fueron Señores de ella y que al presente la posee y goza Phelipe de Echevarría Aramburu, y está sita en término y jurisdicción de este lugar, medio quarto de legua de él, determinamos ir a hacer descripción y vista de los ojos de la dicha casa y tomar la declaración juntamente al dueño de ella para que bajo de juramento diga si los tiene por parientes al Pretendiente y sus ascendientes y en qué grado se halla con ellos y por donde tiene el Señorío y goce de dicha Casa, con lo demás perteneciente a esta diligencia.*
>
> *Y porque estamos informados que el dicho poseedor es vascongado y no habla ni entiende la lengua castellana resolvimos llevar con nosotros a D. José de Arbelaiz, caballero de la orden de Santiago, intérprete que ha sido para alguno de los testigos, para que nos conduzca a la dicha Casa y debajo del juramento que tiene hecho pregunte y responda lo que preguntásemos y respondiese.*

64.- AHN. OOOM-Alcántara sekzioa. Espedientea: 93. Eta hemen: Vicente de Cadenas y Vicent, Caballeros de la Orden de Alcántara que efectuaron sus pruebas de ingreso durante el siglo xviii. Madril, 1991, Ediciones Hidalguía, I. liburukia, 59. eta 60. orrialdeak.

65.- 84. folio zenbakitu gabea. AHN. OOOM-Santiago sekzioa. Espedientea: 497.

Y en su cumplimiento habiendo hecho parecer ante nosotros al dicho Don José de Arbelaiz, entendido de nuestra diligencia fuimos a la parte y lugar donde está la Casa de Aramburu que es en el barrio que llaman Olauerri, y está distante de Yrún como medio quarto de legua, habiéndola visto.

Parece su planta cuadrada en forma de torre con cuatro vertientes y su fábrica es de mampostería y las cuatro esquinas de piedra sillar, con cinco ventanas grandes que cosen los cuatro lienzos y en ellos tiene cinco puertas, que la principal de ellas mira al oriente, esta sola dicha Casa y la circundan montes y prados y manzanales, que es todo término redondo, y del Señorío de la dicha Casa.

Y luego incontinenti habiendo preguntado y hallado al Señor poseedor de dicha Casa en ella, entramos y por el dicho D. José de Arbelaiz intérprete le fue recibido juramento en forma de derecho de decir verdad en lo que se le preguntase, el cual le hizo a Dios y una cruz y prometió decirla.

Y siendo preguntado por donde le toca y pertenece el Señorío de la Casa y Solar de Aramburu que al presente posee, dijo que habrá ciento y treinta años que Pedro de Aramburu dueño y poseedor de la dicha Casa-Solar de Aramburu hubo por hijos a Juan Pérez y Juan de Aramburu, hermanos, de los cuales el dicho Juan Pérez de Aramburu casó con Margarita de Olaverría dueña de la Casa de su apellido, los cuales hubieron cuatro hijos, que el uno de ellos fue Miguel de Aramburu, abuelo materno del declarante, que casó con María de Yparraguirre dueña de la Casa de Mendiondo, los cuales hubieron por sus hijos entre otros a Mari Esteban de Aramburu madre suya, que casó con dispensación con Juan de Echeverría Aramburu, de quienes es hijo el dicho declarante. Y a don Pedro de Aramburu que casó en Tolosa de cuyo matrimonio es hijo entre otros D. Pedro de Aramburu, primo hermano de este declarante. Y así reconoce el parentesco, y se ha tratado y trata con sus hermanos. Y los padres de unos y otros hicieron la misma entroncación como descendientes

Baserriaren argazkia 1980an, Oihana Recalde Casadok emana

Aranburu baserriaren argazkia 2025ean, Oihana Recalde Casadok emana

10.9.-
SAGARREK PROIEKTUA

Sagarrek sistema tradizionalaren edo sistema bideratuaren arabera landatutako hainbat sagastik osatutako multzoa da, bertako euskal barietateez egindako sagardoa egiteko.

Ekoizpena ekologikoa da guztiz, eta Euskal Sagarra jatorri deitura du.

Sagarrondo zaharrenak Manolo Recalde Zapiainek landatu zituen 1995ean Recalde Etxearen jabetzako lurretan, Meaka auzoan, Ibaietara bidean.

Urte batzuk geroago, 2019an, Manolo Recalde Zapirainen eta Manuela Zuriarrain Carreraren seme Iñaki Recalde Zuriarrainek sagarrondoak landatu zituen sistema tradizionalaren arabera aipatutako etxearen jabetzako gainerako lurretan.

Sagarrek sagardoa egiteko sagarra ekoizteko proiektua da. 2019an jarri zuten abian Iñakiren anaia Josu Recalde Zuriarrainek eta Oihana Recalde Casadok, Josu eta Nieves Casado Eceizaren alabak, alde batetik Meaka auzoan sagasti handi bat sortzeko asmoz, eta bestetik, Olaberria auzoan ere sagasti handi bat antolatzeko asmoz, Aramburu Baserri historikoaren lurretan, lur horiei jatorrizko erabilera itzultze aldera.

Hainbat dokumentutan jasotako datu historikoen arabera, lur horietako sagastiei buruzko aipamenak XVI. mendekoak dira, eta eremuko sagardo ekoizpen handienetako bat zuen baserria zen.

Ez dakigu zer urtetan desagertu ziren sagarrondoak, baina 1965etik aurrera Cevaderos Montero etxalde handiak erabili zituen lur horiek, eta geroago inguruko beste abeltzain batzuek, aziendarentzako bazka gisa erabili baitzituzten.

2021ean 3,5 hektarea sagarrondo landatu ziren Aranburutarren lurretan.

2023an 1,2 hektarea sagarrondo landatu ziren Aranburutarren lurretan eta 2 hektarea Meakako lurretan.

2023an, guztira, Sagarrekek 8 hektarea eta erdi baino azalera handiagoa du, eta Oihana Recalde Casadok kudeatzen du.

Oihana Recalde Meakako sagastian

Sagarrek proiektuaren barruan, 2025eko maiatzaren 18an, Meakako sagastia aurkezteko jai bat egin zen. Naturaz, sagardoz eta tokiko kulturaz beteriko esperientzia berria izan zen, sagar bakoitzaren atzean partekatu beharreko amets bat baitago.

Natura betean, han landatutako 1.800 sagarrondoen aurrean, Maddi Ane Txoperena Iribarren idazleak eta bertsolariak bere arrasto errimaduna gaineratu zion ekitaldiari: «Egia da, bai! Ederki gaude / Ederra da panorama / baina ikusita, ez gara ohartzen /gibelean duen lana. / Sagarrondoak landatu dira / lur honetan banan-banan, / eta horrela ia bukatu / sagarrondoen oihana. / Eskerrak zuri, Oihana!».

Ekitaldia amaituta, bertaratuak, urratsez urrats musikaren erritmoari jarraiki, Ola sagardotegira iritsi ziren pintxo ederrak jatera eta sagardoa edatera.

Sagarrek proiektuaren izena sagar hitzarekin eta Recalde deiturarekin dago elkartuta, Sagar-rek, hots, biak batuta *Sagarrek.*

Jarraian, *Sagarrek* proiektua zertan datzan azalduko dugu.

Helburuak:

* Ingurumen naturala babestea.
* CO2 emisioak xurgatzea.
* Bertako sagar espezieak babestea.
* Euskal kultura eta historia babestea.
* Kalitatezko produktu natural bat ekoiztea.
* Ingurunearen zaintzaren arloan sentsibilizatzea.

· Norentzat egiten dugu?

Ekoitzitako sagarrak Irungo sagardotegi bakarrari baizik ez zaizkio saltzen, *Sagarrek* sagastitik 5 minutura dagoen Ola Sagardotegiari, alegia.

Sagarrak bildu eta egun berean eramaten ditugu fresko-fresko eta ahalik eta kalitaterik handienarekin.

· Nola egiten dugu?

Sagarra ekoizteko prozesua batez ere eskuz bideratzen da.

Zuhaitzak banan-banan kimatzen dira, sagarrak banan-banan biltzen dira, adarrei eusteko loturak ipini behar dira, babesgarriak jarri behar dira zuhaitzak balizko lesioetatik babesteko, eta beste lan batzuk egin behar dira landan ahalik eta eragin txikiena izateko eta ingurumena, intsektuak, animalia txikiak eta inguruko landare aniztasuna errespetatzeko.

· Zein izango da *Sagarreken* etorkizuna?

Aurreikuspenen arabera, 2030. urtean sagardo ekologikoa egiteko 160 tona sagar bilduko dira, bertako sagar barietateak, eta horiekin 106 mila litro sagardo egin ahal izango dira.

Hauxe dugu eslogana: «Sagar bakoitzaren atzean amets bat dago».

Sagarrek proiektua, hasiera batean, sagarra ekoizteko soilik garatu zen. Baina proiektua garatu den heinean, *Sagarrekek* eskain ditzakeen produktuen eskaintza dibertsifikatzeko ideia berriak sortu dira.

Hortaz, honako hauek eskain ditzake *Sagarrekek* etorkizunean:

* Sagarren ekoizpena.
* Sagardo bihurtzea.
* Bisitaldi gidatuak.
* Aisiako jarduerak, sentsibilizazioa, kultura eta historia.

Aitzitik, hauxe da euskal sagardoaren etorkizunari buruzko pertzepzioa.

2023. urtean, guztira 12 mila milioi litro sagardo ekoitzi ziren Euskal Herrian, eta horietatik 4 mila milioi litro baizik ez ziren bertako sagar barietateekin egin. Horrek esan nahi du 8 mila milioi litro sagardo beste herrialde batzuetatik ekarritako sagarrekin ekoitzi zirela.

Eusko Jaurlaritzak eta Euskal Sagardoa Jatorri Deiturak adostu dute 2030. urterako Euskal Sagardoa gisa etiketatuta egon nahi duen sagardoak bertako euskal sagar barietatez egina behar duela izan, beste lurraldeetako sagarrak erabili gabe.

Horrez gain, sagar ekoizle berrientzako laguntzak eta dirulaguntzak ematen ari dira sagar kopurua emendatzeko eta lehen adierazitako 2030. urterako helburuak betetzeko.

Bestalde, sagardotegi zerbitzuaren eta sagardotegiak bisitatzeko zerbitzuaren eskaera handitu egin dela ikusten dugu azken 10 urteetan nabarmen hazi den turismoak bultzatuta.

Sagarra eta sagardoa ekoizten dituen sektorearen aurreikuspenak oso positiboak dira, eta Euskal Herrian are gehiago haztea espero da.

DOLAREAK HENDAIAN

Bidasoak ibaiak bere urekin Ipar Euskal Herriko Hendaia ere bustitzen du.

Imanol Amestoy ikerlariak «Ipar Euskal Herriko sagardi bat: Abbadiako eremua» izenburuko lan hau eskaintzen digu.

11.1.- SAGASTIA ABBADIAKO EREMUAN

Abbadiako eremuaren goegrafian euskal kostaren laburpen bat atzeman dezakegu : harretsi zutak eperrak apaindurik, urre kolorezko itsas-arte borobilak, hondartzaren parean kisu gorrian zizelduak dauden plegu izigarriak eta hain famatuak diren « Harroka bibiroak » edo « Bizkiak » kostaren higaduaren lekuko.

Mendebaldeko haizeak dantza araztuen dituen pentzeak, larretan atzematen diren otezuri eta branek.

Frantziako Itsas kostaldeko kontzerbatorioa 1979 urtean erosi zuen Abbadiako lurraldeak, Antoine d'Abbadiko gazteluaren ondoan.

Lurralde honetan , 3 baserri dezberdina kokatuak dire : Azporotsttipi , Larretxea eta Nekatoenea,

1979. ean baseritarrek baziren hiru etxaldeetan. Pentzeak baziren baita ere artoako zelaiak. Nekatoenaren baserritarrek hil zirelarik, itsas kostaldeko kontzerbatorioa eta bereziki lehen eremuaren langilea Ganix Grabière , kontserbatorioko sagardi proyektu bat antolatu du 1988 urtetan.

Abbadiako eremuan lehen helburua natura eta ingurumea babestea da. Sagardi proiektuekin beste helburua izan da Euskal Herriko sagar zahar motak edo barietak atxikitzea. Bainan la hori erdizka egina da, lortu nahi duguna urtero da jendeak haien etxeetan antzinako bertako mota hauek landatzera bultzatzea da. Golden edo Granny smith motak landatu ordez horietakoak badira janari dendetan , hobe liteke « Anisa », « Apez Sagarra », « Pehatsa » landatzea , lehen

Manzanal cerca del mar, delante del castillo de Abbadia

Neskatoenea baserria 1942. urtean

Euskal Herriko sagarren erakusketa Larretxean, 2004. urtean

Sagardoa egiteko dolareko prentsa, Abbadiako sagarrak erabiliz

landatzen ziren motak hain zuzen, kasik desagertuak direnak.Como todos los años invitamos al público a que venga a realizar nuestra recogida y prensado de manzana frente al caserío Nekatoenea.

Urtero bezala publikoa gomitatzen dugu gure bilketa eta prentsaketa egitera etor dadin Nekatoenea baserriaren aurrean.

Urrilarren asteburu batean dolarearen inguruko festa bat egiten dugu , sagarrak zanpatzen ditugu antzinako bertako motak , aspaldi Euskal Herrian eta Biarnon lantzen zirenak eta gero denbora aurrera egin ahala, kasik desagertu direnak.

Mota hauek biziki interesgarriak dira, batzuk ez dira gordinik jateko onak , beste batzuk onak dira zukua egiteko, batzuk sagardoa egiteko edo besteak erretzeko.

Helbura ez da gu geu sagardogile izatea bainan gure ondarea babestea.

11.2.- KUPELA SAGARDOTEGIA

Hendaia Ipar Euskal Herriko ordezkaria izan bada Bidasoko sagardoaren kulturaren partaide delako, aipamen berezia merezi du sagardoak Baionan, Lapurdiko hiriburuan, duen presentzia, liburu honen geografiatik kanpo badago ere.

Izan ere, 2015. urtetik aurrera, Kupela sagardotegiaren abentura dugu aiduru Aturri ibaiaren bazterrean. Kupela euskal hiri enblematikoan sagardoa ezagutarazteko eta dastatzeko sortu zen.

Kupela sagardotegiak lortu du sagardoaren antzinako kultura eta modernitatea uztartzea sagardo produktuetan oinarrituz. Sagardo horiek Astigarragan onduak dira Euskal Herri osoko sagastietako sagarrekin.

Lapurdin ohoratu egiten dute sagardoa sagardotegiko hormak irudiztatzen dituen lelo honekin: «Zer litzateke Euskal Herria, sagardorik gabe?».

SAGARDOA HONDARRIBIAN

Bidasoak bustitzen dituen herri guztietan sagardoa presente badago, Hondarribiko herriak aipamen berezia merezi du gure protagonista *sagar* Hondarribiko bizitzan sustraituta dagoelako, bai sagarraren bai sagardoaren bidez.

Sagar toponimoa oparoa da gure lurretan, argi eta garbi.

Fermin Olaskoaga ikerlariaren arabera, Hondarribiko abizen nagusietako bat da Sagarzazu, nahiz eta ez den beste abizen asko bezain zaharra eta ez den herri askotara hedatu... Ziurrenik Oiartzun aldean sortu zen, Oiartzunen izen hori hala toponimian nola deitura patronimikoetan jasotzen duen dokumentazioa bai baitago XV. mendearen amaieratik aurrera.

Fermin Olaskoagaren hitzetan,

> *hasta comienzos del siglo XVIII son muy pocos los pueblos donde se encontraban personas de este apellido, y mayormente se circunscribían a la comarca de Oarso-Bidasoa, por ejemplo, en Errenteria desde 1610, en Irun desde 1631 y en Hondarribia desde 1650. El «patriarca» de la primera generación en Hondarribia: Pedro Sagarzazu, nacido hacia 1580 en Oiartzun, en 1649 era carbonero y vivía en el caserio Zigarroa de Jaitzubia. Fuera de nuestra comarca se encontraban unas pocas familias, algunas de las cuales hemos podido entroncar con familias procedentes de Oiartzun. Así, encontramos familias Sagarzazu en Orio desde 1603, en Usurbil desde 1625, en Eskoriatza desde 1628, en Villabona-Amasa desde 1668 y en Azpeitia Urrestilla desde 1697... En las partidas de bautismos de los libros sacramentales de Hondarribia hemos recogido todas estas variantes en su grafia: Sagarçaçu, Sagarçasu, Sagarsasu, Sagarsazu, Sagarzasu, Sagarzazu, Zagarsazu, Zagarzasu, Zagarzazu. También debemos de citar que existe la forma Sagartzazu como la grafía académica actual adoptada por la Comisión de Onomástica de Euskaltzaindia (Real Academia de la Lengua Vasca).*

12.1.- JASOKUNDEKO ETA SAGARRONDOKO ANDRE MARIA

Dokumentu idatziek egiaztatzen digutenez, Erdi Aroan, «Santa María», eta, inoiz, «Santa María de Castro» izena izan zuen Hondarribiko elizak.

1299koa da berme historikoa duen Hondarribiko elizari buruzko lehenbiziko testigantza. Hondarribiko parrokia elizarena den dokumentu horrek, gaur egun Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoan gordetzen bada ere, izenburu hau du: *Relación de los capellanes mayores de esta Parroquia, vicarios y beneficiados, que da comienzo el año 1299 y fin en 1658.*

Vatikanoko Artxiboan Hondarribiko elizari buruzko hiru dokumentu gordetzen dira, Vatikanoko katalogoetan beren izenburuekin aipatuko ditugunak:

Lehenengoan, 1310ekoan,

> *Clemente V concede a Esteban de Gardiga, prebendario perpetuo, el poder acceder al beneficio perteneciente al obispo de Tarbes (Francia), cuando quede vacante en la misma ciudad y diócesis, aunque aquél posea otra prebenda perpetua en la iglesia de Santa María de Fuenterrabía, diócesis de Bayona.*

Bigarrenean, 1328koan,

> *El papa Juan XXII reserva una ración perpetua de los beneficios pertenecientes al racionero de la iglesia calagurritana en favor de Esteban Sánchez de Uranzu, clérigo de la diócesis de Bayona, aunque tenga otras partes de prebendas en las iglesias de Santa María de Fuenterrabía y de Irún, siempre en la diócesis de Bayona.*

Eta, azkenik, hirugarrenean, 1462koan,

> *El papa Pío II concede al obispo de Bayona el indulto de desmembrar la iglesia rural de Santa María de Irún de la iglesia parroquial de Santa María de Castro, de Fonteranda (Fuenterrabia), y de erigirla en parroquia, excluyendo toda interferencia de parte de la parroquia madre, ahora que la zona de Irún ha crecido considerablemente.*

«Jasokundeko» izena Hondarribiko artxiboko 1625eko dokumentu batean dago jasota. Geroago, 1646an, «eta Sagarrondoko» gehitu zitzaion, Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoko dokumentuan egiaztatzen denez. 1754ko kontu liburuan aipatzen dira «cinco libras de cera blanca en velas, que se pusieron delante de Nuestra Señora del Manzano».

Historian barrena asmatutako izenak gorabehera, Meltxor Errazkin Sorondo alkateak oraindik ere Santa Maria Eliza erabiltzen zuen 1913an.

Antzeko zerbait aurki dezakegu elizako dorreari dagokionez. Dokumentu zaharrenean kanpaiaren izena dago jasota, «Santa María», baina haren arrastoa galdu egin zen denboraren joanean, eta «Trinidad» eta «Olegario» izenak izan zituen.

Antzinatasun handikoa izaki, Castrojerizko (Burgos) Santa María del Manzano kolegiata aipatu behar dugu, Ama Birjina gurtzeko XIII. mendeko irudia duelarik. *Burgospediaren* arabera, «La Virgen del Manzano era la preferida de Alfonso X «el Sabio» que alabó en sus Cantigas la imagen labrada en piedra que se puede contemplar en la Colegiata de Castrojeriz, localidad esta de la cual además es patrona». Aurrera egingo dugu Wikipediaren datuekin:

> *Antes de llegar el peregrino a Castrojeriz, divisa a la izquierda la imponente presencia de la Colegiata de Nuestra Señora del Manzano, advocación que ya existía en tiempos del conde Garci Fernández en un templo con cabildo regular, que fue agregado a la mitra burgalesa el año 1068.*

Beraz, aipatutako iturrien arabera, badugu Sagarrondoko Andre Maria bat XI. mendean, orain dela ia 1000 urte.

Vatikanoko Artxiboan gisa honetan enuntziatutako dokumentu bat (Avignon, 1394ko urriak 21) kontsulta daiteke:

> *El papa Benedicto XIII concede a Juan Martínez de Vallunquera, canónigo de la iglesia de Santa María de Valladolid y bachiller en decretos, la canonjía en expectativa de prebenda en dicha iglesia, con valor anual de treinta libras tornesas, siempre que renuncie a la capellanía perpetua recibida con anterioridad en la iglesia de Santander, en la diócesis de Burgos. El pontífice lo comunica a los arcedianos del Alcor y Carrión, en la diócesis de Palencia, y al chantre de Santa María del Manzano, cerca de Castrojeriz, en la diócesis de Burgos.*

Gipuzkoan, Juan San Martinen arabera (*Hondarribia*, 18. zk.), 17 Andra Mari dira sagarrarekin. Hona hemen zerrenda, aita Lizarralderen *Andra Mari* liburutik (1926) hartua.

> *San Adrian ermitakoa Aizkorrin, Iruetxetakoa Zegaman, Uriartekoa Elgetan, Arratekoa Eibarren, Santutxu Uribarrikoa Oñatin, Izaskungoa Tolosan, Lazkaoko parrokian dagoena, San Prudentzio ermitakoa Lazkaon, Buiñondokoa Bergaran, Antiguakoa Antzuolan, Gurutzetakoa Idiazabalen, Dorletakoa Leinzko-Gatzagan, Santilaurente ermitakoa Aretxabaletan, Zikuñagakoa Ernanin, Altzugaratekoa Altzagan eta Loinazkoa Beasainen. Arte estiloz, gehienok gotikoak dira, beraz, XIV eta XV. mendeetan kokatzekoak. Baina, zer adierazten du sagar horrek, bere sa-*

beleko fruituaren sinboloa baizik? Orain Hondarribiko Santa Maria parrokiko altare nagusian dagoen Andra Mariaren irudia harroko estilokoa da, oso ederra benetan, XVII. mendean Italiatik ekarria. Argi dago sagarra duela eskuan.

Hego Amerikan, Iñaki Egañaren hitzetan,

en el Convento de san Francisco de Lima se venera una imagen conocida popularmente como la Virgen de la Manzana, que no es otra que la de Arantzazu... La copia llegó en 1646. Desde entonces es venerada y debe su nombre a que los fieles llevan manzanas para que sean bendecidas. Esas mismas manzanas luego se utilizan para que los enfermos las coman y sanen.

Nuestra Señora del Manzano arrantza ontzia: 1955ean Mutrikuko Egaña ontzitegian egina. Folioa: SS-1-1843 Matrikula: Pasaia. Motorra: 200Hp. Marka: Echevarria. Luzera: 18,30; Zabalera: 5,27; Puntala: 2,58. Patroia: Federico Aguirre Sorondo.

Geroago, Berriz Nuestra Señora del Manzano: Folioa: SS-1-2177. Matrikula: Pasaia. Motorra: 900Hp. Marka: Mitsubisi. Luzera: 27,60. Zabalera: 6,72. Puntala: 3,35. Patroia: Federico Aguirre Sorondo (1968-1984).

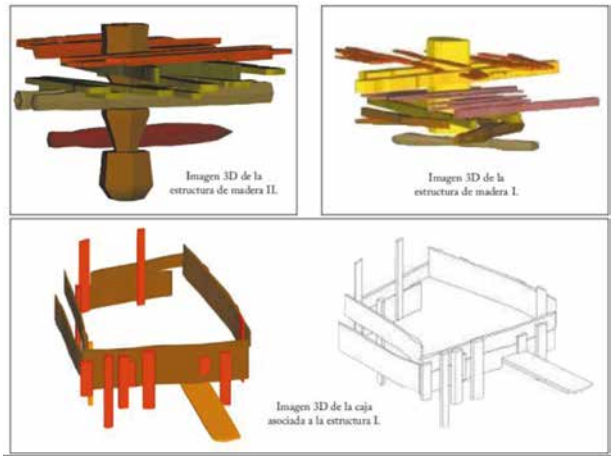
19.2.- HIPOTESI ARKEOLOGIKOA

Pia Alkain arkeologoak Pampinot eta Eguzki kaleetan bideratutako indusketa arkeologikoari buruz idatzitako txostenean jasotako hipotesi baten arabera, baliteke Hondarribian XIII. mendeko dolare bat izatea:

A lo largo del proceso de excavación se ha podido registrar una serie estratigráfica compuesta por más de 00 contextos o unidades estratigráficas, siendo casi la mitad de ellos elementos lígneos (postes de madera, pequeñas estacas o conjuntos de madera formando estructuras de gran porte).

Dentro del conjunto de maderas localizadas en la excavación destaca el registro de dos estructuras de madera de notables dimensiones y varios conjuntos de estacas, asociados todos ellos a los depósitos de época medieval, conservándose la mayoría de estos restos en buenas condiciones. Las dos construcciones de madera, que corresponden a ingenios de características similares, están formadas por un pilar central y una retícula de tablas y vigas dispuestas en cuatro niveles diferentes alrededor del mismo.

Las primeras hipótesis planteadas para la identificación de estas estructuras están relacionadas con las actividades propias de un lagar o prensas de uva; sin embargo, serán las investigaciones en curso sobre todos los elementos hallados durante la intervención las que podrán aclarar o descartar la finalidad de los elementos localizados.



12.3.- TXAKOLINA/SAGARDOA BINOMIOA

Esan beharrik ez dago Hondarribian *txakolina*/sagardoa bikotekideen artean txakolinak jasotzen dituela ohore handienak. Izan ere, txakolinaren jatorri deitura, ia mundu osoan, *hondarribi txuri* eta *hondarribi* beltz izeneko barietateek zehazten dute. Bi mahats barietate horiek Hondarribia izena eraman dute, eramaten dute eta eramango dute munduko maila handiko gastronomiara. Besteak beste, puntu horretaraino iritsi da Hondarribia toponimia nazioarteko geografiako lurretan barrena.

Dokumentazioaren arabera, Hondarribian, bi produktu horiek, txakolina eta sagardoa, batera izan dira Erdi Aroaz geroztik gau egun arte. Mahatsa eta sagarra Hondarribiko nekazaritzaren testigantzak dira, nahiz eta ez duten lortu, sektore osoaren izenean, Hondarribiko armarriko sinboloen artean egoterik, sinbolo militarrekin (alde zaharra), arrantzakoekin (Portua) eta erlijiosoekin batera.

Hondarribiko hiribilduaren armarrian nekazaritza sektorea bi mahats mordorekin irudikatzeko saiakera antzua (1604)

Historiaren gorabeherak, zenbaitetan, bide bitxietatik igarotzen dira. Hondarribiak, *txakolina* egiteko mahatsaren sehaska izaki, jokabide berezia izango du *txakolina*-sagardoa bikote harremanean.

Sagrario Arrizabalaga eta Lourdes Odriozola historialariek gertatutakoa ulertzeko arrastoak ematen dizkigute. Erdi Aroan, mahastiak uzta garrantzitsuak ematen hasi ziren, eta XVI. eta XVIII. mende bitartean maila gorenera iritsi ziren, gau egun gertatzen den pareko mailara, eta Hondarribian ere garrantzitsua izan zen ekoizpena.

Txakolinaren goraldia Gipuzkoako kostaldean geratu zen, baina,

> *en Hondarribia, la documentación de archivo apunta a que las invasiones francesas del siglo XVI y la consecuente destrucción de las viñas, marcaron el inicio del declive de este tipo de cultivo, pues se observa un claro predominio del manzano a partir de dicha centuria... Es cierto que quedaron algunas viñas diseminadas, pero... las ya escasas referencias a viñedos desaparecen de la documentación a lo largo del siglo XVII en que este tipo de cultivo se puede dar por desaparecido... En la década de 1720, la producción de vino había sufrido un fuerte retroceso frente a la sidra y los cereales... ¿Cuáles pudieron ser las causas de la desaparición de las antaño prósperas viñas hondarribiarras? En nuestra opinión, si la invasión de la segunda década del XVI fue determinante y marcó la crisis del sector vitícola, fue el terrible sitio a que fue sometida esta plaza en 1638 el que habría determinado el abandono definitivo del cultivo de la vid.*

Sagrario Arrizabalagak eta Lourdes Odriozolak Gipuzkoako Protokoloen Artxibo Historikoan (GPAH) bildutako XVI. mendeko dokumentu batzuek jakinarazten dute aldi berean daudela sagastiak eta mahastiak.

1525eko ekainak 24: Saubat Ibarguen eta María Beltrán de Alcayagaren arteko ezkontza agiria. Senargaiak ondasun propiotzat aurkeztu zituen mendi bat eta gisa honetako lurrak: «solían ser bina e mançanal en el lugar de “Los Hornos”».

1566ko martxoak 26: Sainduatik Magdalenara zihoan bide publikoan Antonio de Ubillak zeuzkan mahastien eta sagastien alboko sagasti baten salmenta.

1573ko urtarrilak 20: Pedro de Legasa eta Catalina de Iraugiren sagastien trukea, Arkollan. Sagasti horietako batek muga egiten zuen Juan Martínez de Oñatiren mahastiarekin.

1590eko maiatzak 15: Juan de Ubillak Esteban Arambururen alde fundatutako errolda. Sagasti bat hipotekatu zen «La Roca» zeritzon aldean, Catalina de Gamboaren mahastiarekin mugakide.

1568ko abuztuak 15-18: Martín Abadía eta Gracia de Benesaren arteko ezkontza agiria. Ezkonberriek, besteak beste, baserri bat, dolareak, mahastiak eta Labetako barruti bateko sagastiak jaso zituzten dote gisa.

1587ko ekainak 5: Martin de Aldunbek Juanes de Leguíari saldu zizkion mahastia eta sagastia beren mahatsondoekin eta sagarrekin. Labureder aldean zeuden, eta sagastiek inguratuta zeuden alde guztietatik.

1578ko urriak 5-27: Amador de Benesaren emazte Gracia Ibáñez de la Plazak Domingo Echeandíaren alde fundatutako erroldaren eskritura. Martin Sánchez de Zuloagaren sagastiaren alboko lursail bat hipotekatu zen Juan Martínez de Oñatiren mahasti batekin.

1590ko apirilak 5-28: Sancho de Unzaren baserriaren salmenta, bere lurrekin, mahastiarekin, soroekin eta hiribildutik eta Laburederreko iturritik aurrera Guadalupera zihoan bidearen eta, behetik Muliatera egiten zuen bidezidorraren ondoko sagastiarekin.

Sagardoaren merkataritzan, Hondarribian ezin esan daiteke sagardoa esportatu zenik. Izan ere, hiribilduak XVI. mendean salerosi zituen produktuen artean bazen sagardorik, baina batez ere Frantziatik (Arroxela eta Bordele –baita txakolina ere–), Nafarroatik, Rivadaviatik, Portugaldik (Caparicako ardoa Ternuarako bidaietarako) eta Andaluziatik inportatutako ardoak baino askoz ere gutxiago. Andaluziarekin lotuta, *In Dei nomine* liburuaren egile Denis Álvarez Pérez-Sostoak eta Iñaki Garrido Yerobik Martin Sanz de Labordaren testamentua aurkeztu dute, Hondarribitik esportatutako sagardoari buruzkoa da.

Hondarribiarrek eta hiribilduan finkatutako soldatuek edaten zuten sagardoa aldi berean zen bizigai Ternuara bidaiatzen zuen ontzietan. Hala gertatu zen 1571n: Tomas Landergorrietak Hondarribian ekoitzitako sagardoa erosi zuen Ipar Atlantikora bakailaoa harrapatzera zihoan *Santiago* ontzia bizigaiez hornitzean.

Kontrakoa gertatu zen bost urte lehenago, Ana Benitoren arabera. 1566an, «ubo muy poca sydra de la cosecha de la dicha villa este presente año y ansy ay mucha falta de sydra en ella para se poder probeer». Horrexegatik, Hondarribian zamatzen zuten ontziek inportatu behar izaten zuten sagardoa, Penautin de Berero ziburutarrak egin behar izan zuen bezalaxe: «Trae para su beberaje de un navío que tiene en el puntal y Ribera desta villa para nabegar para Tierra Nueva treze botas de sydra».

Hondarribian ekoizten zen sagardoa ez zen esportatzeko bezainbestekoa, eta, batzuetan, inportatu beharra zegoen.

Frantsesek Hondarribia okupatu zuten denboran, 1719ko ekainaren 19tik 1721eko abuzturen 22ra arte, kanpoko sagarra ekarri eta ordaindu behar izan zen, eta ordaindu behar izan ziren, era berean, 1720an hiribilduan saldutako txakolinen gaineko zergak, horri guztiari diruaren balioaren gorabeherak gehitu behar zaizkiolarik. 1723ko kontuetan ere hainbat pertsonak saldutako 254 txakolin upel aipatzen dira. *Txakolinaz* gain, ardoaren eta pattarraren salmenta aipatzen da.

1721ean zahagi bat ardo nafar oparitu zitzaion herriaren kontura plazako gobernadore Bousquet jaunari.

Hondarribiko artxiboko kontu liburuei esker, janariarekin eta edariarekin lotutako datu garrantzitsuak dauzkagu. Edarien artean, *txakolina* eta sagardoa nabarmentzen dira. Lagin gisa dugu 1721eko apirilaren 22an egindako «sagardo kupelen» errolda: : Jose Saenz Izquierdo (2) - Frantzisko Saenz izquierdo (1) – Blanca Saenz Izquierdo (2) – Dionisio de la Portilla bikarioa (5) – Juan Bautista Iriarte (8) – Felipe Alkaiaga Salzedo (5) – Lazaro Oronoz (2) – Juan Izazio Agirre (5) – Dionisio Artzu (1) – Juan Antonio Diaz Zamorano (1) – Gabriel Alberro (1) – Luzia Arburu (1) – Pedro Inazio Zuloaga (5) – Frantzisko Antonio Casadevante (8) – Juan Frantzisko Iriarte (5) – Lazaro Castillo (1) – Katalina Arburu (1) – Andres Albirena (1) – Antonio Iantzi (1) – Frantzisko Ladron de Guevara (5) – Jaziznta Calatayud (1) – Juan Basterretxea (4) – Josepa Peredo (2) – – Alkate Jauna (8) Agustina Justiz (2) – Josefa Butron (2) – Jose Zuloaga (3) – Jose Iriarte (1) – Jose Mendinueta (2) - Katalina Iribarren (1) – Felix Huarte eta anaia (4) eta Ana Maria Fernandez (1).

12.4.- DATU HISTORIKOAK ARO MODERNOAN

Sagardoaren munduarekiko lotura historikoa bilatzen duen liburu honetan, geure artxiboetan eta batez ere Hondarribikoan dauden dokumentu kopuru handia kontuan harturik, behartuta gaude ezagutza eta zabalkundea eskaintzen dituzten horiek aukeratzera, eta ikastunak animatzen ditugu jarraian eta bibliografian adierazitako dokumentuak kontsultatzera. Horixe da orrialdeotan aurkeztuko duguna, sagardoaren munduak Aro Modernoan irudikatzen zuena uler dezagun.

- 1529. urtea: Esteban de Landa hondarribiarraren adlitem prokuradore Juan López Sánchezek egindako izapideak, hari zegokion herentziarekin lotua, bereziki Arguioko errotari, dorreari, errioari eta sagastiei dagokienez, eta adin txikikoaren aita Juanes de Landak jabetzan izan zuen errota horretako haltzadiei dagokienez.
- 1531ko urtarrilaren 18ko akta: Pedro Sanchez de Alçayagaren etxean upel bat sagardo saltzeko baimena. Epaileen baimena jaso zuenez, hasitako upel bat sagardo zazpi arditetan saltzeko baimena ematea adostu zen, baina gehiago saltzeko debekua ezarrita. Zehapena Pedro Sanchez de Alçayagaren tabernariari legez kanpoko sagardoa saltzeagatik. Pedro Sanchez de Alçayagaren tabernariari dobla erdiko isuna jarri zioten sagardoa saltzeagatik, Kontzejuak salmenta berariaz debekatu zuenean.
- 1531ko otsailaren 15eko akta: Ardoak eta sagardoak baimenik gabe eta errejidoreek gainbegiratu gabe saltzeko debekua. Parrokiak meza nagusia esan bitartean ardoa eta sagardoa legez kanpo saltzen zirela salatu ondoren, berretsi egin zen produktu horiek errejidoreek baimendu eta dastatu gabe saltzeko debekua, errejidoreek haien kalitatea eta prezio egokiak egiaztatu behar baitzituzten. Araua ez betetzeagatik urrezko dobla bateko zehapena ezarriko zen aldiro-aldiro.

Ardoak legez kanpo saltzeagatiko kasu batean deklaratzeko deia. Agindua eman eta biharamunean, Migel Sanchez de Benesari eta Catalina de Arryetari dei egiteko erabakia hartu zen deklaratu zezaten, haietako bakoitzaren ardandegietan Bordeletik iritsi berriak ziren ardoak saldu zituztelako Kontzejuaren baimenik eta oniritzirik gabe. Onartu zen zigorrik ez jartzea haien alegazioak entzun arte, baina epailearen aurrean agertu ezean Hiriko ordenantzetan jasotako zigorrak aplikatu zitzaizkien.

- 1531eko apirilaren 26ko akta: Maria de Gamboari, Lorenço de Gamboa zenduaren alabari eta Maria Martin de Caycueguiren tabernariari, dobla erdiko isuna jarri zioten betearazle leialen agindua ez betetzeagatik sagardoen salmentari dagokionez, arrazoi berberagatik egona baitzen espetxean.

- 1575eko urtarrilaren 12ko akta: Garia, olioa, ardoa eta gisakoak salerosten zutenek kontzejutik pasatu behar zuten neurriak alderatzeko, 6 errealeko isuna ordaindu eta espetxean bi egun eman nahi ez bazuten. Alargun bati 6 errealeko isuna jarri zioten sagardoa baimenik gabe saltzeagatik edukiaren herena ura izanik. Beste emakume bati 8 errealeko isuna jarri zioten sagardoa baimenik gabe saltzeagatik edukiaren erdia ura izanik.
  - 1575eko apirilaren 13ko akta: Beste emakume bati 16 errealeko isuna jarri zioten sagardoa baimenik gabe saltzeagatik edukiaren erdia ura izanik.
  - 1576ko urtarrilaren 4ko akta: Debekatu egin zuten Nafarroako eta Bordeleko ardoa saltzea hiriko uzta agortu arte, eta berdin kanpotik ekarritako sagardoen kasuan.
  - 1579ko urtarrilaren 3ko akta: Olio, ardo eta sagardoaren, lakariaren, egurraren, kobrearen, burdinaren, pisuen eta balantzen eta abarren neurriak aipatzen dira.
  - 1581eko azaroaren 3ko akta: Txakolinak eta sagardoa aipatzen dira.
  - 1584ko uztailaren 18ko akta: Ardoen, gariaren, sagardoaren eta olioaren neurriak eta hainbat bizilagunen pisuak eta balantzak erkatu ziren.
  - 1587ko ekainaren 17ko akta: Debekatu egin zen urteko sagardoa hiribildutik ateratzea, urri zelako eta haren premia handia zelako, sagardoa galtzeko zigorra eta 2000 marabedi-ko isuna jaso nahi ez bazen.

- 1587ko urriaren 21eko akta: Sagardo uzta eskasa izaki, ura gehitu zitzaion, eta prezioak zehaztu ziren gehitutako ur kantitatearen arabera.
- 1588ko irailaren 5eko akta: Sagardoa garraiatzeko upelak neurtu eta erkatu ziren.
- 1588ko azaroaren 20ko akta: Sagardoaren prezioak zehazten dira (erreal erdia bi azunbreko pitxerrak).
- 1590eko urtarrilaren 3ko akta: Debekatu zuten hiriko uztatik eratorriak ez ziren ardoak eta sagardoak saltzea.
- 1590eko abuztuaren 29ko akta: Batzuek ordenantzak bete gabe jarraitzen zuten ardo eta sagardo arrotzak saltzen jarraitzen zutelako. Sagardoari urik ez emateko agindua eman zuten.
- 1592ko urtarrilaren 15eko akta: Sagardoari urik ez emateko agindua, 1000 marabediko isuna ordaindu nahi ez bazen.
- 1592ko abuztuaren 12ko akta: Inork ez ziezaiola sagardoei ura erantsi, inork ez zezala saltzeko sagardo txarra egin, eta inork ez zezala kanpoko sagardoa ekarri, ekartzekotan kalean isuriko baitzuten, eta ez ziezaiotela urik gaineratu beste leku batzuetara (Ternua, Andaluzia, Portugal, Galizia, ...) eramatekoa zen sagardoari, upel bakoitzeko 10.000 marabediko isuna jaso nahi ez bazen. Gainera, alkatearen aurrean zinpeko adierazpen bat egitera behartzen ziren.
- 1593ko urtarrilaren 27ko akta: Sagardo bat ere ez zedila tabernan saltzen hasi Kontzejuak ura zuen jakiteko aztertu arte, 1.000 marabediko isuna eta 10 eguneko espetxe zigorra jaso nahi ez bazen.
- 1593ko martxoaren 24ko akta: Oraindik ere bazirela urez nahasitako sagardoa baimenik gabe saltzen jarraitzen zuten auzotarrak.
- 1594ko azaroaren 10eko akta: Debekatu zuten hiriko uzta bildu bitartean ardoak eta sagardoak saltzea.
- 1595eko azaroaren 12ko akta: Sagardo berria saltzen hasi aurretik, aurreko urteko sagardo guztia saltzeko agindua.
- 1596ko urtarrilaren 3ko akta: Kanpoko ardoa eta sagardoa saltzeko debekua, bertakoa saltzen ez zen bitartean.
- 1596ko otsailaren 7ko akta: Zigorrak ardo eta sagardo arrotzak saltzeagatik.
- 1596ko martxoaren 25eko akta: Dekretuz agindu zen bakoitzak bere sagardo zaharra edo berria saltzeko, ez zegoelako ordenantzarik, ohiturarik edo pribilegiorik sagardo zahar guztia saltzeko itxaron beharra zegoela agintzen zuenik, aurreko urteko agindua ezerezean utzirik. Kontzejuak dastatu eta prezioa ezarri behar zuen.
- 1596ko martxoaren 27ko akta: Berretsi egin zen nork bere sagardo zaharra edo berria saldu ahal izatea, sagardo zahar guztia saldu arte itxaron behar izan gabe.
- 1596ko urriaren 16ko akta: sagar zamak garraiatzeko marregazko zakuak eta sagardoa eta txakolinak garraiatzeko upelak kontzejura ekartzeko agindua, horiek neurtzeko eta erkatzeko, 500 marabediko isuna jaso eta ontzi horiek betikoz galdu nahi ez bazituzten.
- 1596ko azaroaren 20ko akta: Txakolingileek eta sagardogileek, behin uzta bildu ondoren, kontzejuari eskatu zioten edari horiek salgai jarri ahal izateko tasa eta prezioa finkatu zitzala.
- 1597ko urtarrilaren 8ko akta: Debekatu zuten hiriko uztatik eratorria ez zen sagardoa saltzea.
- 1602ko urtarrilaren 9ko akta: Inor ez zedila ausartu ardo eta sagardo arrotzak saltzera hiriko uzta agortu arte, bestela kalean isuriko zen eta 10 eguneko espetxe zigorra eta 600 marabediko isuna ezarriko zen araua urratzen zen bakoitzean.
- 1603ko urtarrilaren 6ko akta: Adierazi zen auzotar guztiek ordaindu zituztela gari, artatxiki, garagar eta beste hazi batzuei eta aziendari, sagardoari eta txakolinari zegozkien zergak, eta erabaki zen bigarren zerga bat sortzea Zarauzko etxearen aurkako auzia, hainbat urte jardunean zeramatzan kapera nagusiaren defentsan, ordaintzeko.
- 1603ko ekainaren 9ko akta: Hainbat salgairi aplikatutako tasak adierazi ziren, hala nola arrainei, olioari, eztiari, ardoei eta sagardoei aplikatutakoak.

- 1603. urtea: Martin de Juztiz hondarribiarraren informazioa eta eskaera, egiaztatuz itsasontzi baten jabea zela Donostiako portuan eta kaian, eta ontzi horretan 20 upel sagardo sartu nahi zituela, sagardo hori Hondarribiko bere uztako sagarrekin egindakoa zelarik.
- 1606ko uztailaren 27ko akta: sagarrentzako zakuak eta sagardoarentzako upelak neurtzeko agindua.
- 1606ko irailaren 27ko akta: Lehortea eta sagar eskasia zirela eta, erabaki zen sagardoa egiteko karga bat ur erantsi ahal izatea lau karga sagar bakoitzeko.
- 1609ko irailaren 9ko akta: Sagar uztaren eskasia zela eta, baimendu egin zen muztioari laurden bat ur gehitzea, ez gehiago, sagardoa egiteko.
- 1610eko urtarrilaren 27ko akta: Bizilagunek etxean zuten sagardo kantitatea berrikusi zen.
- 1610eko abuztuaren 25eko akta: Sagardoari ura eransteko debekua.
- 1611ko martxoaren 30eko akta: Hiriko bizilagun batzuek erabiltzen zituzten neurriak (ardoa, sagardoa, pisuak, balantzak eta abar) erkatu zituzten.
- 1614ko abuztuaren 3ko akta: Sagardoari heren bat ur gehitzea baimendu zen uzta handiagoa izan zedin.
- 1615eko abuztuaren 12ko akta: Debekatu zen errekastoetan lixiba jotzea, uzta txarra izaki dolareetan ura gehitu behar baitzen sagardoarekin nahasteko; bestela, 6 errealeko isuna eta 8 eguneko espetxealdia.
- 1622ko martxoaren 30eko akta: Adierazi zen negua hiriko portuan ematen zuten ontzi frantsesek beste arrantza gune batera abiatu aurretik zamatu beharreko sagardoaren edo ardoaren erdia hiriko uztakoa behar zuela izan, 1621. urtean erabakitakoaren arabera.
- 1622ko azaroaren 29ko akta: Donibane Lohizuneko marinelek baimena eskatu zuten beren itsasontziek negua Hondarribiko portuaren babesean eman zezaten. Eskaera onartu egin zen baldin eta Ternuarako eta Norvegiarako bidaietan eraman beharreko edariaren kargaren erdia Hondarribiko sagardoa edo txakolina bazen, ez beste inongoa.
- 1635eko urtarrilaren 10eko akta: Adierazi zen sagardo uzta 20 kargatik gorako 80 upelekoa eta 20 kargatik beherako 20 upelekoa izan zela.
- 1635eko abuztuaren 29ko akta: Sagar uzta oso eskasa izan zenez, sagardoari laurden bat ur gehitzeko baimena eman zen.
- 1639ko abenduaren 25eko akta: Auzotarren eta kanpotarren sagardo upelen zerrenda zehatza.

Frantsesek Hondarribian ezarritako setioak (1638) eragindako galerak era guztietakoak izan ziren: giza galerak eta galera sozialak eta ekonomikoak. Gipuzkoako Protokoloen Artxibo Historikoan jasotako dokumentu batzuk aipatuko ditugu erakusgarri:

- 1640an, Joan de Iparraguirrek bere Mayncia-tegui (Jaitzubia) etxean bi zurgin maisurekin egindako obra jaso zuen eskritura batean, eta dokumentu horretan, Gabriel de Abadia eskribauaren aurrean izapidetuan, aipatzen da 1638ko setioan Condé printzearen oste frantsesek etxe asko erre zituztela, horien artean berea.
- 1643an, Magdalena de Burgoaren heriotza tarteko (Magdalena Martin de Justiz kapitain zenduaren emaztea zen) ondasunen inbentarioa egin zenean, honako hauek adierazi ziren: Hondarribian zuen etxe nagusia, Sainduako baserria bere sagastiekin eta dolareekin, hiribildutik gertu, mendi landu gabe bat Txiplaon, sagasti gazte batekin eta etsai frantsesak 1638ko gerran eta setioan erretako eta lur jotako errota batekin, errota berria Justizen, oinetxe horretako jaunarekin erdibana, hori ere 1638an etsaiak erretakoa eta suntsitutakoa, hainbat baratze eta aziendarentzako borda bat, 1638an erretakoa eta txikitutakoa, hilobiak Hondarribiko elizan, altzariak eta hainbat tresna.
- Bada 1635eko ondasunen zerrenda bat, Martin de Justiz zendu zenean egindakoa. Inbentario horren ertzean badago iruzkin bat, ondorengo data batean egindakoa, eta bertan adierazten da etsai frantsesak, 1638an, Sainduan zuen etxetik eraman zituela munduaren sorreraren zapi egunak irudikatzen zituzten zazpi margolan, Flandrian moldatutakoak.
- 1712. urtea: Udaleko sindiko prokuradore nagusiaren eskariz bertako justizia arruntaren aurrean izapidetutako autoak, 1711ko sagardo uztari erantsitako ur kantitatea ikertzeari buruzkoak.

12.5.-
FELIPE V.AREN ORDENANTZA (1701)

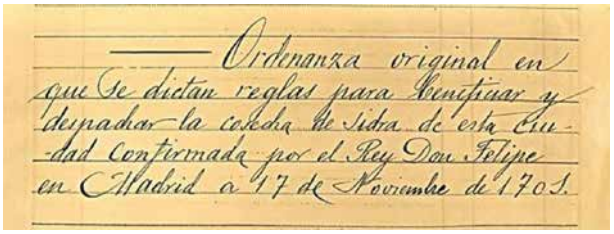
Bada balio historiko handiko dokumentu bat, Hondarribian sagardoari buruzko legedian mugarri izandakoa inolako zalantzarik gabe: Felipe V.a Adoretsua Espainiako erregearen 1701eko ordenantza. Versallesen sortua, hamazazpi urte zituenean inauguratu zuen Borboi leinua Espainian. Leinu horrek, errepublikaren bi aldietan izan ezik, espainiar estatuko buruzagitza du orain arte.

Felipe V.ak, bere agintaldiaren lehenbiziko urtea amaitutakoan, 1701eko azaroaren 17an, Hondarribiko sagardo uzten funtzionamendua arautzeko ordenantza berri bat sinatu zuen Madrilen. Sagardoen («sagarraren uztatik egiten den ardoaren fruitua») salmenta ez zenez 1638tik hiri titulua zuen Hondarribiarrentzat eta bertako biztanleentzat onuragarria, Kontseiluan hitzartu ondoren erregeari eskatu zioten haiek erabakitako arauak (1701eko irailaren 26an) sina zitzala, arauak «derrigor» bete zitezen.

Argiak dira Udala ordenantza berriaren hamaika kapituluak ezartzera eraman zuten arrazoiak:

> *El mal despacho y pérdidas que se experimentan en la mala forma que se practica en la venta de las sidras de toda la cosecha de esta ciudad y el perjuicio que recibe el pueblo del exceso que cometen los cosecheros en echar agua a las sidras cautelosamente, y en la extracción de la manzana fuera de esta jurisdición y en la introducción de la de fuera.*

Hona hemen hamaika kapituluen zerrenda, modu irakurgarrian bereizia eta transkribatua.


Ordenanza original en que se dictan reglas para beneficiar y despachar la cosecha de Sidra de esta Ciudad Confirmada por el Rey Don Felipe en Madrid a 17 de Noviembre de 1701

Jean Ranc, Espainiako Felipe V.a, Prado Museo Nazionalean. Irudia Wikimedia Commons-etik hartua. Erabilera publikoa.

> *1.º: Todos los años personas prácticas inspeccionen toda la manzana, tocante a sus naturales, habitantes y moradores. Todas las sidras se hagan puras, sin que nadie ose de echarle agua, pero no habiendo manzana bastante para hacer puras las sidras, pueda la Ciudad arbitrar el agua que se ha de echar o autorizar manzana de fuera.*
>
> *2.º: No sacar fuera ninguna manzana ni sidra, a menos que no se considerare que pueda sobrar y, siempre, con licencia de los alcaldes.*
>
> *3.º: Las sidras traídas de fuera se venderán después a las de la cosecha de los de casa.*
>
> *4.º: No se puedan envasar sidras para vender extramuros de la ciudad, pero se puedan llevar por cargas a otra feligresía, mientras estuvieran en venta dentro de los muros.*

5.º: Todas las sidras a vender el mismo año tengan el mismo precio y tasa, según la calidad de la primera, segunda y demás cosechas.

6.º: Las sidras que se hubieren de vender se envases en cubas y vasijas bien dispuestas y, si por culpa de los dueños, tuvieren defecto y se estropease la sidra, se traten de vender a un nuevo precio, según su calidad.

7.º: Hasta que no se consuman todas las sidras envasadas para vender, no se permita poner a la venta las de la nueva cosecha.

8.º: Que envasadas intramuros de la ciudad todas las sidras de los vecinos intramurales y extramurales se haga cálculo de todas las cubas para vender y, posteriormente, las que se trajesen de fuera.

9.º: Nadie sea osado a poner en venta sus sidras sin que primero preceda la cata y declaración jurada de si se han hecho puras o aguadas.

10.º: Si a alguna de las cubas o basijas se le ha soltado el arco por accidente, lo reconozcan los peritos y, de no haberse perdido, se pueda vender en la tanda que le corresponda, sin dejar de vender las no dañadas.

11.o: Estas disposiciones prevalezcan sobre cualquier ordenanza anterior, costumbre o fuero, que queda derogada.

Hauexek izan ziren kapitulu horiek zehazteko arduradunak: Francisco Antonio de Ausa, Miguel Antonio de Casadevante, Gregorio de Ambulodi, Pedro de Iriarte, Francisco Saena Izquierdo, Pedro de la Portilla eta Miguel de Santesteban. Lazaro de Oronoz izan zen Hondarribiko eskribaua. Agiria Gabriel de Caicuegui eta José Saenz Izquierdo hiriko diputatuari eta ahaldunei helarazi zitzaien; egiaztapen testigantza Martin de Aguirre errege eskribauak sinatu zuen eta José Gurpegi fiskal arduradunak eman zuen oniritzia.

Ordenantzaren berri Irun herrian eman zen, baina 1701eko azaroaren 3an Alonso Manzanok, hiriaren izenean, Kontzejuari jakinarazi zion Irungoek ez zutela inolako interesik ez motibaziorik kapituluak berresteko izapideetan, arauak hiriko biztanleentzat baino ez baitziren.

Nolanahi ere, sagardoari buruzko ordenantza 1701eko azaroaren 17an onartu eta zigilatu zen.

1701eko sagardoari buruzko ordenantza baliozkotzen duen zigilua.

Guadalupeko 1715eko kontu liburuan jasota dagoenez, Juan de Tabernak eta haren emazte Catalina de Iriberrik Magdalena de Etxeondori ordaindu zioten Saindukoaren ondoko sagasti bat alokatzeagatik.

Udal Artxiboan 1721etik 1750era arteko dokumentu hauek dauzkagu:

Saltzeko sagardoei jarritako prezioak.

Lehenengo sagarrekin egindako sagardoa saltzeko prezioen eta daten zehaztapena.

Bizilagun batzuen erreklamazioak, kontsulta eta irizpena Udalak hartutako erabaki baten baliozkotasunaren inguruan. Erabaki horren arabera, sagardo azunbre bakoitza zilar-kobrezko bost laurdenetan saldu behar zen bai uzta oneko urteetan, bai uzta txarreko urteetan.

Auzotarren arteko zozketak zeuden sagardo kupelak saltzeko.

1745eko martxoaren 18an hirian zeuden sagardo kupelen zerrenda. Data horretan, Hondarribian, sagardo zaharra zeukaten 14 kupel eta sagardo berria zuten 56 kupel zeuden, guztira 70, eta horietatik 27k 30 karga baino gehiago zuten, 5ek 40 karga baino gehiago, eta denetan handienak 48 kargako edukia zuen.

Aldundiaren baimena Frantziako sagarra eta sagardoa ekarri ahal izateko.

Urte batzuk geroagokoak dira, 1760 eta 1832 bitartekoak, beste dokumentu hauek:

Udalak izendatutako batzordearen txostena. Horren arabera, aurreikusten da 1760. urtean sei mila sagardo kargako uzta izango dela, eta ezartzen da uzta biltzaile bakoitzak bildutako sagarren seirenarekin egindako sagardoa heren bat urarekin nahasi daitekeela jendaurrean saldu ahal izateko. Saltzeko egiten den gainerako sagardo guztiek puruak izan behar dute,

garbiak, ur nahasketarik gabeak, eta sagardo puru horiek urez nahasitakoak baino lehenago saldu behar dira. Aldundiaren zenbait jakinarazpen, Udalaren eta Sebastian de Iriarteren artean sagardoei buruz sortutako auzia gainditzekoak.

Urruñan bizi zen Martín de Iturbek bere burua eskaini zuen Hondarribia sagardoz hornitzeko, Frantziako sagarra ekartzen uzten bazioten.

Alderdiko diputatuak aurkeztutako erreklamazioaren ondoriozko informazio irekia Frantzian sartutako sagar kantitatea egiaztatzeko eta Aldundiaren erabakia probintziatik zortzi egunetan sagar horiekin egindako sagardo guztia ateratzeko, Gipuzkoako foruen 21. Tituluko 2. Kapituluan zehaztutakoa urratzeagatik. Erabaki hori geroago arindu egin zen kontuan harturik interesatuek aurkeztutako arrazoibideak, eta, ondorioz, lehenengo aldiz saldu ahal izango ziren sagardo horiek uzta eskasa izandako beste herri batzuetan. Hainbat erreklamazio eta abar.

Hondarribiak Historiaren Errege Akademiari emandako erantzunean (1785) islatzen eta laburbiltzen da sagardoaren gaia: «No suelen ser abundantes las Cosechas que se recogen de Trigo, Aba y Maiz, pero si la de Manzana, que produce la sidra mas esquisita para el consumo del Vecindario».

1721eko diru sarreretan, zilarrezko 20 erreal adierazten dira, Maria Ignacia de Ugarteri «por haver contravenido en la venta de la sidra» ezarritako isunaren ordainketari dagozkio. Diru irteeren kapituluan, 25 errealeko gastua aipatzen da, eta gastu hori «hizieron quarenta y seis hombres en pan, sidra y bacallau, que se ocuparon en la composición de los caminos de Guadalupe y Muliate».

1755eko kontu liburuan, «en su monte concejil mas arriva de la casería de Elvistieta en el barrio llamado Jasquivel» haritzak landatzeko gastuen artean agertzen dira «42 azumbres de sidra para los que lo llevaron a cabo durante tres días».

12.6.- HONDARRIBIKO ANTZINAKO DOLAREAK

Hona hemen Josu Tellabide Azkolainen *Hondarribiko antzinako* dolareak lana.

Hondarribian ziren eta diren dolareen aztarnak eta beraien erreferentziak zerrenda honetan doaz. Beste hainbat tolare garai guztietakoak topatu ditezke azterketa historiko-etnografiko sakon bat eginda.

GOTIKO GARAIKO DOLAREAK (XVI-XVII mendeak).

- Altxakotxiki. Etxearen suradura osoa hartzen zuen, lau bernia zituen eta desagertu zen. Erruinan ezagutu genuen 1995 urtean.

- Zaldunborda. Egiturako habealdi bat osoa (edo bi ez dakigu) mantentzen zituen. Barren aldetik, eian, ikusten ziren 1995 urtean. Baserri eraikina eraberritu zenean desagertu zen 2004an. Ba zuen, aparte burnizko ardatzako dolare txiki bat. 45 urte baziren ez zutela sagardorik egiten.

BARROKO GARAIKO DOLAREAK (XVIII-XIX mendeak).

- Erromeroenea. Dolarearen egitura mantentzen da nahiko egoera kaskarrean. Azpizumilak, dolare zola, kantalerak, urkaren kanalak... mantentzen ditu. Zurezko bi ardatzekoa zen, baina desagertu dira.

BURNIZKO ARDATZA DUTEN DOLAREAK (XIX.XX mendeak).

- Artxu. Ardatza bateko dolare txiki bat da. Gaur burnizko ardatza, zurezko urka edo urkatxoa, patxolak, trumukuak eta ziur aski odiak manntentzen ditu. Dolare lakua eta tina ormigoizkoak dira. Sagarra txikitzeko makina (edo matxaka) hor dago. Eskuz eragitekoa da. 15 urte da ez dela erabiltzen.

- Ogallurretagaraikoa. Ardatza bateko dolare handia. Baserriaren hiru solairu hartzen ditu: ganbara, lastategia eta eia (Ikusten dena behintzat, dena armiarma sareaz estalia dago). Mantentzen du: burnizko ardatza bat, urka haundia zurezkoa, sagarrak txikitzeko makina zurezkoa motor elektrikoz erabiltzen zena, ganbarara igotzeko zurezko eskailerak (handik sagarrak botatzen ziren makinara). Ziiuraski, trasto zaharren artean estalita, trumukuak eta odiak daude. 30 urtetik honera ez da erabili eta herrira garlian garraiatzen zuten sagardoa.

- Txominenea. Desagertua da orain dela 60 urte. Burnizko ardatza bat zuen. Semisarga auzoko baserri guztiek hemen jotzen zuten sagarra.

- Beinborda. Bi ardatzetako dolarea omen zen. Juanito Gonzalez zen nagusia. Ez dakigu gaur ere mantentzen ote den. Baserria aspaldi hutsa dago. Ikertu egin behar.

- Kaikuegi. Ardatza bateko dolarea omen zen eta ez dakigu mantentzen den. Ikertu egin behar.

- Justiz. Ardatza bateko dolarea, Urte asko dela ez zen erabiltzen. Gaur baserriaren atarian dago apaingarri bezala.

- Barrenetxea. Alde zaharreko Ubilla kale inguran zegoen dolare zaharra kendu eta Barrenetxea baserrira pasa zuten, han dolare berri edo modernoa egiteko 1986 urtean. Hamar urte bada hau ere itxi zela eta bertako kupelak eta dolarea desmontatu eta saldu egin zituzten.

12.6.1.- DOLAREA ERROMERONEA BASERRIAN

Asier Agirresarobek eta Josu Tellabidek 2015ean azterlan bat eraman zuten burura, guk liburu honetarako baliatu duguna. Izenburua: "Informe relativo al Lagar de sidra de Erromeronea en Hondarribia".

Iragan 2015eko uztailaren 14an Hondarribiko Erromeronea baserriko sagardo dolarea aztertu ondoren, burura eramandako azterlanaren emaitzak ezagutarazi nahi ditu txosten honek.

Erromeronea baserria Hondarribiko Akartegi auzoan

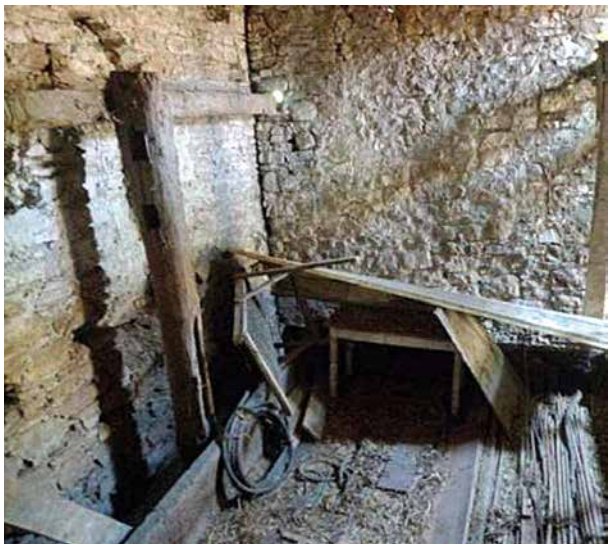
Bisitaldian, lagun izandako Eneko Altuna udal arkitektoaz gain, gure informatzaileak izan ziren higiezinaren jabeak, Unsain Sagerre anaia-arrebak, Lupe, Rosa Mari eta Xalbador. 1689koa da Erromeronea baserriari buruzko erreferentziarik zaharrena, de Romero baserria aipatzen da.

Erantsitako dolareari dagokionez, ez dago haren erabilerari buruzko aipamenik, baina bere ezaugarriak azterturik, XVII. mendearen amaierako edo XVIII. mendearen hasierako eraikina dela esan dezakegu, eta, beraz, baliteke baserriari buruzko lehenbiziko erreferentzia aldian edo ez askoz ere geroago eraiki izana.

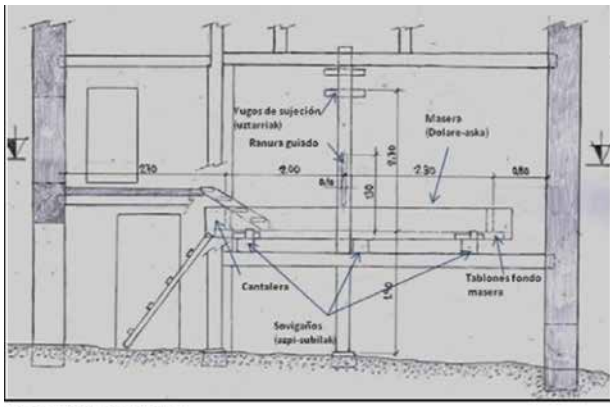
Gaur egungo jabeek eta haien arbasoek dolarean sagardorik inoiz egin ez badute ere, beti esan diote tolare.

Jatorrian barnealdeko espazio osoa sagardoa egiteko erabiliko bazen ere, sagarra prentsatzeko guneak oinplanoaren erdia baino pixka bat gutxiago hartzen du. Espazioaren gainerakoa sagardoa kupeletan, upeletan eta barriketan biltegiratzeko eta sagardoa egiteko lanabesak eta tresnak gordetzeko erabiltzen zen, hala nola, sagarrak txikitzeko zapalgailuak, oholak, zurezko erretenak, sagar patsa mozteko ganibetak *(tregatzak)*, sagarrak neurtzeko ontziak *(kuela)*, palak, inbutuak, iragazkiak...

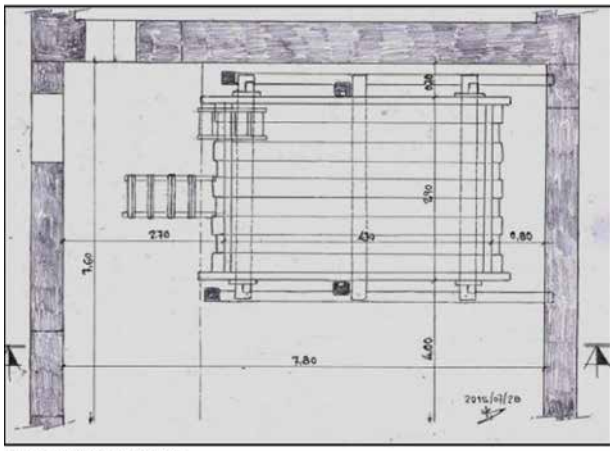
Baserriaren hormari erantsitako gorputzaren erdialdean, zanpatutako lurrezko zoladura irregularretik gora batez beste metro eta erdiko altueran, sagarra txikitu eta beratu ondoren prentsatzeko erabiltzen zen egitura dago, dolare aska. Dolare askaren zorua 10 cm baino lodiagoak diren ohol handiek eratzen dute, oholak luzetara ipiniak. Ohol horiek zeharka ipinitako sekzio handiko (22 x 20 cm) hiru azpi subilen gainean bermatzen dira, eta azpi subil horiek, aldi berean, 20 x 20 cm-ko luzetarako bi habek eratutako egitura baten gainean hartzen dute atseden. Bi habe horiek, mutur batean, eraikinaren horman daude sartuta, eta erdian eta beste muturrean, oinarri batzuen gainean antolatutako lau paldoren gainean.



Dolare aska Erromeronea baserrian, Akartegin (Hondarribia)



Alzado. Medidas en metros.



Planta. Medidas en metros.

Oholek eratutako sagarra prentsatzeko egitura angeluzuzenaren gainazala zabalera eta lodiera handiko zurezko oholek inguratzen dute lau aldeetatik, eta ohol horiei *kantalera* esaten zaie. Barnealdean 410 cm luze eta 270 cm zabal den azalera eratuz, luzetarako bi kantalerak, garaiagoak izatez gain, dolare aska ixten duten zeharkako kantaleretatik nabarmentzen dira. Estankotasun handiena lortzeko, albotik presionatzeko sistema bat dute luzetarako kantalerek zurezko ziriez eratuta.

Egiaztatu ezin izan den arren, dolare askak eskantzuetako baten oinarrian prentsaketan lortutako muztioa husteko egindako zulo bat kontserbatuko du, eta muztioa grabitatez isuriko zen beheko solairuan egongo zen tinara edo ontzira.

Dolare aska deskribatu ondoren, lehen aipatutako erdiko bi paldoak baizik ez dira kontserbatzen prentsaketa sistematik, biak dolare askaren alde banatan, luzetarako kantaleren kanpoko aldean. Dolare askaren hondotik ia bi metrora, bi paldo horietako bakoitzak bi gurutze edo zeharkako uztarri ditu, horien gainean antolatuko zen dolareko habe bikoitza. Beheko uztarriak habeen pisuari eta zuzeneko presio sistemaren gainerakoari eutsiko zien. Goiko uztarriak ezerezean utziko zituen sagar patsaren gainean antolatutako zapalgailuen gaineko zuzeneko presioa egitean habeetan sortzen diren goranzko indarrak. Habe paretik zintzilikatuta tamaina ederreko zurezko tako batzuk egongo ziren, pieza bakoitzak erdialdean zulo hariztatu bat izango zuelarik azkoin gisa. Zulo horietan hariztatuko ziren zurezko ardatzak, beheko muturrean buru karratu batekin, eskuarki burdinazko uztaiekin bridatua eta indartua.

Azkenik, erantsitako dolareak, dolare askaren hondotik gora metro erdira, solairuarteko bat du; jatorrian sagarra txikitu aurretik biltegiratzeko erabiliko zen. Ate batez itxitako leiho bao batek zuzeneko sarrera egiten dio solairuartekoari kanpoko aldetik.

Analisia eta balorazioa

XVI. mendeko eta XVII. mendearen lehen erdiko baserrietan, baserriaren ia bolumen osoa okupatzen zuen zurezko makina erraldoia zen dolarea. Prentsaketa sistema kontrapisua zuen palanka beso handi baten mugimenduan oinarritzen zen, etengabeko presioa egiten zuen sagar patsaren gainean. Gaur egun ez da osorik kontserbatutako dolarerik, Ezkioko Igartubeiti baserri zaharberritua izan ezik. Halere, mekanismoa eratzen duten egiturako paldo pareak zutik diraute hamarnaka baserri zaharri eusten.

XVII. mendearen amaieran, aurrekoen lekua hartuko zuen dolare eredu berri bat hedatzen hasi zen. Zurezko dolareak izaten jarraitu zuten, baina hari torloju batzuk izango ziren zuzeneko presioa egingo zutenak. Makina berri hori tamaina txikiagoko mekanismoa zen, baina haren egiturak eraikitako bolumenaren ia erdia okupatzen zuen. XVIII. mendean hasi ziren aurreneko dolareak eraikin nagusitik kanpora antolatzen, dolarea hartzeko berariaz eraikitako eranskinetan, hala nola Erromeronean. Gaur egun, Gipuzkoan, makina horietako bakar batek ere ez du funtzionatzen, baina baserri batzuek kontserbatu egin dute haien zati handi bat; Muñozabalek (Donostia), Urtetak (Usurbil), Azkonobietak (Urnieta), Aritzagak (Aduna), Iturraranek (Aia), Alontsok (Berrobi), Kapagiñeneak (Elduain) eta beste batzuek. Nafarroan ere, Bidasoa bailaran, dolare mota horren ale batzuk kontserbatzen dira, baina horietako gehien-gehienetan, zurezko ohol handiez eratutako dolare asken lekuan inguruko hareharri gorriko lauza handiak dituzte, hala nola Balkezenean (Dornaku, Bera), Doneztebeko sagardotegian, Ontsarian (Narbarte, Bertizarana) eta Amaiurko (Baztan) erretore etxean. Arizkungo (Baztan) Gamiozarrea etxeko dolarea da urtean behin funtzionatzen jartzen duten bakarra, hori bai, dolarearen funtzionamendua erakusteko baizik ez, 2005ean zaharberritu, osatu eta martxan jarri ondoren.

Hondarribian ere orain arte ez genekien makina mota horren alerik zegoenik ere Jaitzubiako Ipiztiku baserria galdu ondoren. Halere, jakin badakigu XVI. mendean hondarribiar baserritar askok mahastien lekuan sagastiak landatu zituztela sagardoa egiteko, eta 1920an 6000 litrotik gorako 366 kupela baino gehiago biltegiratzeko gaitasuna zuten 40 dolare baino gehiago zeudela. Behin iragan mendeko 90. hamarkadan Gornutzeko Altxakotxiki eta Jaitzubiako Zaldunborda baserriak desagertu ondoren, egitura horiek Gipuzkoako palanka habedun dolare baserrien eredu bikainak baitziren, eta XIX. mendearen amaierara arte zurezko ardatzak dolare askaren erdian ainguratutako metalezko ardatzez ordezkatu eta, pixkanaka beste aldagai batzuk sartu baitzituzten (horietako batzuk oraindik ere beren horretan kontserbatzen dira udalerriko landa eremuan barreiatutako ezin konta ahala baserritan), orain huts egiteko beldurrik gabe esan dezakegu hain zuzen ere Erromeroneakoa dela Hondarribian barroko garaiko makina eredu hori irudikatzen duen dolare ezagun bakarra. Elementu garrantzitsurik eta esanguratsurik kontserbatu ez duen alea izanik ere, betikoz galdu baitu goiko habea bere hari torlojuekin, ia ez du aldaketa garrantzitsurik izan eraiki zenetik. Dolare aska kalitate oneko egitura da eta, lehen azterketa egin ondoren, kontserbazio egoera onean dagoela esan behar dugu, dolare askaren hondoko oholak eta kantalerak kontserbatzen baitira beren presio sistemarekin. Era berean, nabarmentzekoa da, funtzionatzeari aspaldi utzi bazaion ere, inolako aldaketarik egin gabe, eta eranskinak gerora izan dituen hamaika erabilerak gorabehera, dolarearen hasierako erabileren jatorrizko antolamendua bere horretan kontserbatzea: dolare askaren egitura lehenengo solairuan, oinplanoaren zati handi bat okupatuz, goiko solairuartekoa sagarra biltegiratzeko, eta gune ireki handia kupelak kokatzeko.

Horregatik guztiagatik uste dugu barrokoko makina hau galtzea kalte konponezina litzatekeela Hondarribiko ondare ukigarriarentzat, eta, aldi berean, agintari eskudunei eskatzen diegu beren lana egin dezatela kultura ondare hau datozen belaunaldientzat kontserbatu ahal izan dadin.

12.6.2.- DOLAREA SAN ANTONIO ETXEAN

Kosta auzoko 9. zenbakiko San Antonio etxea da iragan XX. mendearen hasieran sagardoa egiteko sortu ziren azken instalazioetako bat.

Emilio Iridoy Urtizbereak (1.877), sortzez hondarribiarrak, Arkolla auzoko Bidegurutzeberri baserrian bizi zenak eta besteak beste laborantza lanei emana bizi zenak, Jose Iridoy eta Tiburcia Urtizberea gurasoekin lan egiten zuen. Gurasoek zazpi seme-alaba izan zituzten, Emilio barne.

25 urte zituenean, Emilio Iridoy familiarengandik emantzipatu eta 1904an Benita Azaldegirekin ezkondu zen. Ezkondu aurretik senar-emazteen etxebizitza eraiki zuen, gaur egun "Villa San Antonio" gisa ezagutzen den etxea.

Emiliok eta Benitak bi seme-alaba izan zituzten, Francisco eta Consuelo. Franciscok bere familia osatu zuen eta zurgindegi bat izan zuen bere etxean, Eguzkietan, San Antonio etxearen ondoan. Consuelok, bere aldetik, hiriburura jo zuen, Donostiara, eta hantxe antolatu zuen bere bizimodu berria.

Emilio Iridoy, seme-alabak hazten ari zirenean, nekazaritza lanei lotu zitzaien, barazki laborantzako lanei, eta behiak ere bazituen. Gainera, sagardoa egiteko "dolare" bat eraiki zuen.

Tamalez, handik gutxira (hiru urte) hil egin zen bere emaztea, Benita, eta Emiliok bere gain hartu zuen jarduera profesionalaren ("dolarea" barne) eta seme-alaben gaineko ardura, 1914an bigarrenez ezkondu zen arte Josefa Antoni Olano zaldibiarrarekin.

Josefa Antoniarekiko bizikidetzari esker, beste alaba bat izan zuen, Maria Francisca izenekoa, eta senarrak emazteak San Antoniorekiko zuen debozioaren berri jakin zuen. Hortik, santuarekiko leialtasuna agerian uzteko, familiaren etxebizitzaren izena, hasieran Eguzkieta izena baitzuen, aldatu eta "Villa San Antonio" izena hartu zuen.

Ezkondu eta bi urtetara zendu zen bigarren emaztea, eta alarguna berriz ezkondu zen hil berriaren ahizparekin, Ignacia Olanorekin.

Bigarren ezkontzatik sortutako alaba, Maria Francisca, Meltxorrenea baserrian (gaur egun Intxaurdi Etxea) jaiotako Joaquin Salaberriarekin ezkondu zen, eta bi alaba izan zituzten, Josefina eta Maria Jesus Salaberria Iridoy, etxebizitzaren gaur egungo jabeak.

San Antonio etxea

Emilio Iridoyren eta Blankanea baserriko Pedro Mari Aranbururen arteko adiskidetasun sakonari esker, Blankaneako baserriak batez ere fruitu arbolak eta sagastiak baitzituen inguruan, "dolareak" arrakasta izan zuen garai hartan; izan ere, inguruko partikularrek eta nekazariek sagarrondoak zeuzkaten, eta "Villa San Antonio" eta bertako dolarearen berri bazutenez, hara eramaten zituzten sagarrak, ondoren lortutako sagardoaz gozatzeko.

Negozio ekonomikoko industria jarduera bat baino ezagunen eta auzotarren arteko lankidetza zen, nahiz eta, batzuetan, sagarrez betetako kamioi txikiren bat iristen zen Asturias aldetik.

Jarduera ez-industrial horixe da (baita edariaren kultura aldaketa eta sagardoa egiteko sagasti gutxiago izatea ere), Emilio Iridoyren oinordekoek berenganatutako ezagutzak gorabehera, Hondarribiko San Antonio etxeko "dolarearen" historian oroitzapenak bakarrik geratzeko arrazoia.

Gaur egungo etxearen jabeak gogoratzen du, modu anekdotikoan, sagardoa egiteko lanetan esku hartzen zuten lankideez gain, Kosta auzoko komentuak gertu egonik eta erlijiosoekin harreman estuak izanik, nola Kaputxinoen komentuko ikasleak eta Agustindar Errekoletoen komentukoak (Hondarribian "Picpus" izenaz ezagunagoa) "Villa San Antonio" etxera joaten ziren sagardoa egiteko prozesuaren berri izateko, eta nola lan egiteko arropak janzten eta prentsan lan egiten hasten ziren, elementu horiek gaur egun erabiltzen ez badira ere.

12.7.-
SAGARDOGILEAK ETA SAGARDOTEGIAK XIX. MENDEKO HONDARRIBIAN

Sagardogileek, behin baino gehiagotan, beren burua defendatu behar izan zuten ekoizten zituzten produktuei ezarritako zergak zirela eta. Hala dago jasota 1810eko abuztuaren 22ko aktan:

> *También se presentó memorial del Médico Urbiquiain pidiendo a la Ciudad aumento de dotación del mismo. Y habiendo conferenciado largamente dichos Señores sobre la materia, y deseando la Ciudad aliviar al vecindario de la visita, fijando un poyo competente al Médico, estableciéndolo sobre alguna pequeña sisa en la sidra, se acordó convocar para después de la misa mayor del Domingo inmediato a todos los cosecheros para darles a entender este deseo de la Ciudad, y hoydo su parecer reserva determinar lo que se ha de señalar y lo demás que deva obrar.*

Handik egun gutxi batzuetara, 1810eko irailaren 9ko aktaren arabera, bilkura berezia egin zen udaletxean, eta bertan izan ziren «Sagardogileak». 49 sagardogile ordezkatzen zituzten 48 lagun bildu ziren:

01.- Antonio de Echenagusia. 02.- Josef de Zubeldia. 03.- Francisco de Echeberrya Justiz. 04.- Francisco de Errazquin. 05.- Sebastián de Yriarte. 06.- Josef Francisco de Ugarte «por su Thio D. Josef Antonio de Ugarte». 07.- Pedro Antonio de Alza. 08.- Josef Joaquín de Olasagasti. 09.- Miguel Antonio de Casadevante. 10.- Francisco de Noguera Yparraguirre Torrealtako kondesa ordezkatuz eta D.a María Josefa de Sorondo. 11.- Ramón Olaizola. 12.- Gabriel Josef Arburu. 13.- Miguel Antonio Sopelarte. 14.- Josef Sagarzazu. 15.- Miguel Antonio Berrotaran. 16.- Tomás de Echegaray. 17.- Juan Bauptista Gaztañaga. 18.- Josef Antonio Gurruchaga. 19.- Lino Josef de Aguinaga. 20.- Pedro Josef Berrotaran. 21.- Josef de Yriarte. 2.- Ygnacio Amunarriz. 23.- Gabriel Ygnacio Picabea. 24.- Josef Antonio Sein. 25.- Félix Labandibar. 26.- Joaquín Toledo. 27.- Ygnacio de Lecuona Cigarroa. 28.- Melchor de Exponda. 29.- Gregorio Zuzuarregui. 30.- A. Aguirre [orri zati bat falta da]. 31.- Martín Josef Yparraguirre. 32.- ... Urtizberea. 33.- Miguel Antonio Oyanguren. 34.- ... Simón de Ostiz [orri zati bat falta da]. 35.- Pedro Olazabal. 36.- Ramon... [orri zati bat falta da]. 37.- Antonio Olazabal. 38.- Pedro Jossef Sorzabal. 39.- Pedro Fermín Garmendia. 40.- Josef de Zapiain. 41.- Francisco de Arbelaiz. 42.- Antonio Uga... [orri zati bat falta da]. 43.- Sebastián Antonio de Echeverrya. 44.- Josef de Lizarraga. 45.- Nicolás Peña. 46.- Lázaro Antonio de Aguinaga. 47.- Josef Francisco Olazabal. 48.- «Y por D.a Ángela López de Briñas mi suegra, yo el Escribano».

> *Estando así congregados se manifestó que la Ciudad desea fijar una dotación regular al Médico de manera que ninguna persona tenga que pagarle cosa alguna por razón de visita y que para el efecto es preciso por falta de fondos imponer un ochavo en cada azumbre de sidra: lo que fue contradecido por el concurso por decir se hace perjuicio con la sisa a los cosecheros.*

Badugu Melitón Rameryk 1840ko otsailaren 12an idatzitako beste akta bat (A-1-179).

Kontuak ematen dizkio Udalari, eta sagardoa hizpide hartuta, hauxe dio:

> *Los consumos que hubo durante los veinte meses que esta administración estubo a nuestro cargo fueron sumamente cortos; la causa es de suyo muy sencilla. En el año de 1832 se recogió en esta Ciudad una de aquellas cosechas de sidra no conocidas en mucho tiempo seguramente: yo mismo llegué a recoger en la casería de Careaguenea perteneciente a mi Padre político el difunto Dn. Luis Zuzuarregui 225 cargas de manzana: de esta abundancia resultó que habiéndose llenado de sidra todos los rincones de este pueblo llegamos a ver vender a cuarto la azumbre de sidra.*
>
> *Esta gran cantidad de sidra y su eccesiva [sic] baratura fueron pues la sola y única causa de haberse reducido a la nada los consumos del vino y del aguardiente en el primer año.*

1841eko irailaren 1eko aktan:

> *Se leyó un memorial de D. Francisco Noguera en el que hace presente que el Ayuntamiento del año mil ochocientos treinta y seis echó mano de sus sidras y de las de la pertenencia de la Sra. Condesa de Torre alta ascendiendo su total importe según liquidación efectuada, a once mil y pico de r. cuyos libramientos le fueron expedidos por aquella Corporación y en su consecuencia pide se le satisfagan, fundándose al efecto en las reglas segunda y tercera de la Circular dirigida por la Provincia a los pueblos con fecha diez y nueve de Agosto último. Sus mercedes enterados acordaron contestarle que debiendo tomarse una medida general que abrace todas las reclamaciones legítimas que se hagan en este sentido con arreglo al tenor expreso de la Circular de la Provincia que se cita en su exposición sobre el modo de pago en la manera que en ella se previene, de los suministros que se hayan hecho durante la guerra civil, el Ayuntamiento á pedido a la Diputación los documentos de liquidaciones efectuadas que ha creído son necesarios para poder comenzar sus trabajos en el asunto, por lo que no puede decir otra cosa por ahora, sino que al ejecutar dichos trabajos tomará en consideración su solicitud.*

1852ko urriaren 6ko aktan jasota dagoenez, Udalak gobernariari bidali behar zion idazkia irakurri zen:

> *Es indudable que desde el año de mil ochocientos cuarenta y dos Dn. José Joaquín de Casadevante ha llevado en carros por el paseadero la manzana a su lagar, sin que tenga noticias se lo haya impedido nadie y que también anteriormente solía pasar alguno que otro carro, aunque no con tanta frecuencia, por cuanto no había el motivo que hoy para ello, como también el que el mencionado paseadero es el camino que conduce al granero de la primicia, si bien generalmente se conducían estos frutos en caballerías. Tampoco puede dudarse que el paso de los carros por dicho sitio perjudica mas o menos su embaldosado, como también el que de esta prohibición se irrogan perjuicios al Sr. de Casadevante, por cuanto el lagar que tiene en la casa que llaman de Gamboa está hecho de manera, que a no pasar la manzana por el paseadero, le cuesta mucho más su conducción.*

Eztabaida batzuk izan ziren idazkiaren inguruan, eta botoetara eramanik, 5ek aldeko botoa eman zuten eta 1ek aurkakoa. Ondorioz, gobernariari bidaltzeko erabakia hartu zen.

1875eko irailaren 19ko aktan jasota dagoenez, zerga berri bat zela eta Udala «Zergapeko handienekin» bildu zen, eta sagardoari eta sagar kargari ezarri nahi zizkien zerga berriak planteatu zizkien..., «y después de una fuerte discusión sobre el asunto pasó a la votación y resultó de ella que no convenía por ningún concepto en que se creara del nuevo impuesto a la cosecha de la manzana».

Bi urte geroago, Aldundiari zuzendutako eta herritar askok sinatutako idazki bat dago jasota 1877ko uztailaren 26ko aktan. Honela dio:

> *En atención a lo gravoso del derecho impuesto a la sidra y manzana en la reunión celebrada por este Ayuntamiento y mayores contribuyentes en quince del actual, quede sin efecto el acuerdo tomado, y se convoque a nueva reunión a fin de buscar otro medio menos gravoso. En su vista, el Ayuntamiento acordó por unanimidad dirigir el siguiente informe a la Diputación.*
>
> *Señala el ayuntamiento que la reunión se realizó con los mayores contribuyentes "con el objeto de arbitrar recursos para hacer frente a muchas atenciones que pesan sobre el Municipio, fueron convocados los mayores contribuyentes que marca la Ley con arreglo al número de concejales, y si bien no asistieron todos, se completó número bastante para tomar acuerdo: que aunque es verdad votaron cinco de la clase de mayores contribuyentes, en contra, no lo es menos que los otros cuatro y los individuos del Ayuntamiento hicieron a favor del impuesto, resultando de la votación nueve a favor y cinco en contra. No se comprende*

cual haya sido el espíritu de los exponentes al consignar que las existencias de la sidra pertenecen al Sr. Alcalde y a una sociedad; pero sea cual fuere, bueno es que conste, que el Sr. Alcalde, además de ser propietario, especula en grande escala en dicho negocio, bien comprando de esta jurisdicción, o bien trayendo de otros pueblos de la Provincia y del Extrangero, por lo cual, si no difiriese de la opinión de algunos propietarios que creen afecta directamente a sus intereses el nuevo impuesto, el perjudicado en primer término será él.

Zergapeko handienekin beste deialdi bat egiteari dagokionez, ez dagoela horretarako oinarririk, egindakoa legea errespetatuz egin baitzen

sin negar el derecho que a todo ciudadano le concede la Ley de presentarse en queja a la superioridad de los acuerdos que toman la Corporación, bueno es que conozca V.E. la importancia de los Sres. exponentes, pues además de no pertenecer en casi su totalidad a la categoría de mayores contribuyentes, apenas hay ocho que sepan firmar, y finalmente, de los cinco Señores que votaron en contra, no aparecen mas de dos en la instancia, habiéndose negado los otros tres a prestar su consentimiento por considerarlo no había motivos fundados para pedir la revocación del acuerdo.

Geroago egindako beste bilkura batean, alkateak gai hori behar beste eztabaidatu zela iritzi zion, eta botoetara eraman zen jurisdikzioko sagardoa eta probintziako beste herri batzuetatik ekarritakoa berdin ordaindu behar ote zen. Gehiengoak erabaki zuen berdin ordaintzea, Udaleko pertsona guztiek eman zuten berdin ordaintzearen aldeko botoa.

1877ko abenduaren 19ko aktan jasota dagoenez, Udalak sagardoa jendaurreko enkantean jartzeko baldintzak adierazi zituen, behin Aldundiak azaroaren 26an jendaurreko enkante hori onartu ondoren;

1ª.- Toda la sidra que se venda en el término municipal de esta Ciudad pagará de derecho el 10% sobre el precio de la venta y al respecto de treinta y ocho azumbres por carga.

2ª.- El dueño de la sidra a las cuarenta y ocho horas a más tardar después de empezada la Cuba o barrica, deberá dar parte al rematante declarando las cargas que contiene y al precio que ha empezado, pudiendo el rematante en todo caso hacer medir la vasija, y si la diferencia que resultase excediera de un 5% sobre lo declarado, pagará por primera vez, dobles derechos de la diferencia, por segunda dobles derechos también de todo el contenido de la vasija y por tercera además de los derechos dobles, perderá el género. En todos los casos excepto cuando no resulte diferencia, correrán por cuenta del dueño los gastos de la medición.

3ª.- Toda la sidra que se importe de fuera, tanto en botellas como en barricas para el consumo de las familias, está sugeta al mismo pago del diez por ciento sobre el precio de la venta en este pueblo, y no en el de la compras; y cuando hubiese dos o más diferentes se cobrará el del medio.

4ª.- Cada vez que quieran traer sidra de fuera de la jurisdicción, están obligados a dar aviso al rematante, y los que traigan sin llenar este requisito, tendrán perdido el continente y contenido en la primera vez; y en caso de reincidencia, pagarán además la multa de derechos dobles.

5ª.- Toda la sidra vendida desde Agosto hasta la fecha que importa mil ochenta y cinco reales excepto la que está en venta y que no se ha cobrado todavía esta ni aquella, queda a favor del rematante a quien se le facilitará la lita de las personas que adeudan para que inmediatamente proceda al cobro.

6ª.- Al dueño de la sidra no se le obligará al pago de los derechos hasta tanto no se haya concluido de vender la vasija empezada; y cuando tuviese necesidad de abaratar el precio del principiado, llamará al rematante para que haga un cálculo prudencial de la cantidad que falte de vender y cobrar después los derechos que correspondan.

7ª.- El remate se verificará en la Sala Consistorial el Domingo treinta del actual a

las once horas de su mañana bajo el tipo de cinco mil reales vellón, y el término será en treinta y uno de Agosto del año próximo entrante.

8ª.- No se admitirá postura que baje de cincuenta reales ni postor que no presente fiador en el acto a satisfacción del Ayuntamiento.

9ª.- La cantidad que causare el remate, será destinada en primer término al pago de la conducción de aguas potables a la Ciudad.

10ª.- Queda exento del derecho la sidra elaborada el año anterior de la cual hay pocas existencias.

12.8.- SAGARDOGINTZA: 1900-2026

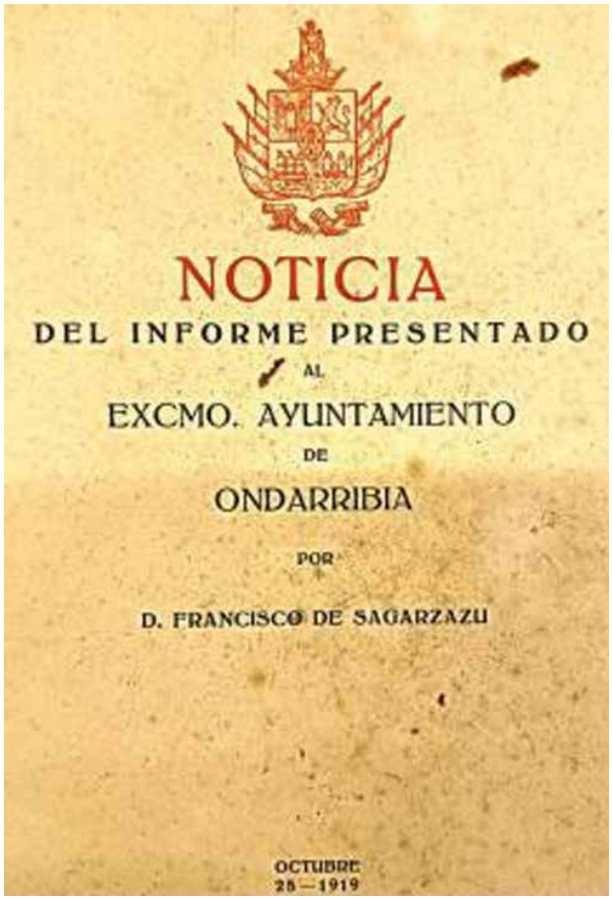
XX. mendeko lehen datuak, oso zehatzak, Davydd J. Greenwood maisuak eskaintzen dizkigu Hondarribia: *riqueza ingrata* liburuan. Liburu hori lehen mailako dokumentu historikoa da. Hona hemen datu batzuk:

1920. urte inguruan, 37 dolare zeuden landa eremuan eta 6 hirian. 366 kupel zeuden, bakoitzak gutxi gorabehera 6.250 litroko edukierarekin, eta, beraz, guztira 2.287.500 litro sagardo. Sagardoa zen edaririk arruntena, ardoa garestiegia baitzen. 9 sagardotegi zeuden hirialdean. Uzta on bat izaten zen bi urtean behin. 120 kilo inguru sagar sagarrondo bakoitzeko.

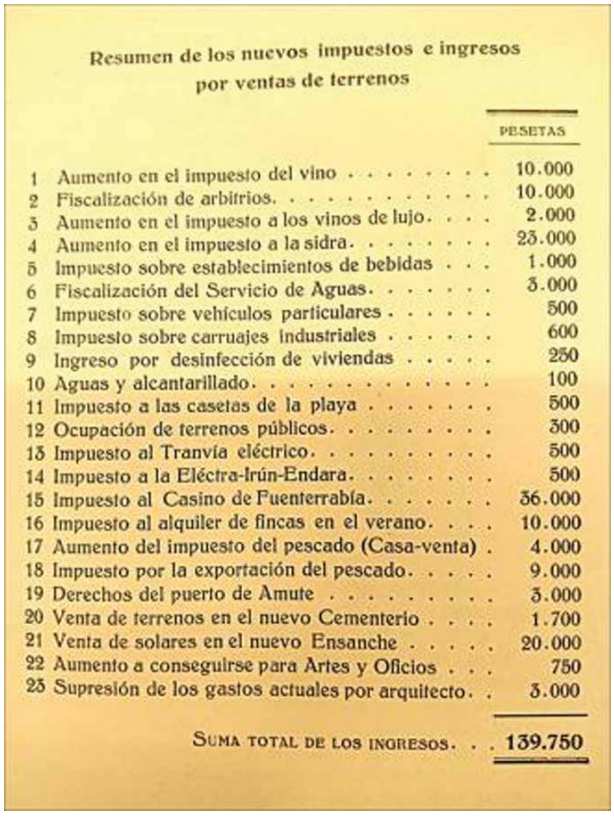
XX. mendearen hasierako Hondarribiko sagardoari buruzko datuak ematen dizkigu Francisco Sagarzazuk 1919ko urriaren 25ean aurkeztutako *Noticia del informe presentado al Excmo. Ayuntamiento de Ondarrabia* liburuxkak, Hondarribiko Udal Artxiboan kontserbatzen denak.

Juan Jauregi Etxenike alkateak, Hondarribiaren garapenarekin tematuta, bertako biztanleriaren, historiaren eta udako koloniaren garrantziagatik, hiriko indar bizien ekarpena eskatu zuen baliabide ekonomikoak handitzeko proposamenak jasotzeko.

Geroago Hondarribiko alkatea izango zen Francisco Sagarzazuren ekarpena liburu honetan jasotako eskema honetan laburbiltzen da:


NOTICIA
DEL INFORME PRESENTADO
AL
EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE
ONDARRIBIA
POR
D. FRANCISCO DE SAGARZAZU
OCTUBRE
25—1919

Francisco Sagarzazuren liburuxkaren azala


Resumen de los nuevos impuestos e ingresos por ventas de terrenos

		PESETAS
1	Aumento en el impuesto del vino	10.000
2	Fiscalización de arbitrios	10.000
3	Aumento en el impuesto a los vinos de lujo	2.000
4	Aumento en el impuesto a la sidra	25.000
5	Impuesto sobre establecimientos de bebidas	1.000
6	Fiscalización del Servicio de Aguas	3.000
7	Impuesto sobre vehículos particulares	500
8	Impuesto sobre carruajes industriales	600
9	Ingreso por desinfección de viviendas	250
10	Aguas y alcantarillado	100
11	Impuesto a las casetas de la playa	500
12	Ocupación de terrenos públicos	300
13	Impuesto al Tranvía eléctrico	500
14	Impuesto a la Eléctra-Irún-Endara	500
15	Impuesto al Casino de Fuenterrabía	36.000
16	Impuesto al alquiler de fincas en el verano	10.000
17	Aumento del impuesto del pescado (Casa-venta)	4.000
18	Impuesto por la exportación del pescado	9.000
19	Derechos del puerto de Amute	3.000
20	Venta de terrenos en el nuevo Cementerio	1.700
21	Venta de solares en el nuevo Ensanche	20.000
22	Aumento a conseguirse para Artes y Oficios	750
23	Supresión de los gastos actuales por arquitecto	3.000
	SUMA TOTAL DE LOS INGRESOS	139.750

Zerga berriak

Alfontso III.aren erregealdiaren azken urtean, 1930ean, Hondarribian 308.417 litro sagardo egin ziren (Bidasoan: Udaberri, 1984), eta José Uriak La sidra liburuan jaso duenez, II. Errepublikaren lehen bi urteetan honako hauek izan ziren datuak, litrotan emanak, lehenengo zutabean sagardogilearen izena adieraziz, bigarrenean 1931ko litroak adieraziz eta hirugarrenean 1932koak.

SAGARDOAK ETA PITARRAK GITEKO ARAUAK

II. Errepublikaren garaian, Udalak 1932ko abenduaren 21ean egindako bilkura berezian, Juan José Petit alkatea buru, arau sorta bat idatzi zuen dolareetako eta sagardotegietako sagardoei eta pitarrei buruzko araudi zehatz bat ezartzeko.

DISTRITO DE FUENTERRABIA		
Zenón Ugarte	3.600	
Ignacio Indo		1.800
Hilario Laborda		35.600
Julián Aguirreche	10.683	7.510
José María Salaverría	48.060	34.400
Pedro Expósito	36.405	47.600
Anselmo Berrotarán	25.020	
Domingo Errazquin	21.690	17.000
Urbano Gonzalez	28.440	19.850
Manuel Sarasola	24.930	21.900
José Cruz Ugarte	7.740	
Santiago Larraza	10.260	
Anselmo Salaverría	50.490	
Ignacio Mendizabal	14.399	6.590
Miguel Ugarte	20.700	
Antonio Unsalo	6.030	
Fausto Sagarzazu		17.800

Sagardo litroen ekoizpena Hondarribian, 1931n eta 1932an

DOLAREAK

1.ª. Podrá introducirse libremente en los lagares autorizados toda clase de manzana destinada a la elaboración de sidras y pitarras, pero en ningún caso harán extracciones del producto elaborado sin que el conductor lleve consigo una declaración firmada por el dueño del lagar, expresando el nombre del conductor, del destinatario y su domicilio, número de envases y la cantidad y clase de líquidos especificados en litros. En los locales en que existan a la vez lagares y sidrerías de un mismo industrial, el aforo de las cantidades de los líquidos que contengan los envases, se realizará una vez terminada la época de su elaboración.

2.ª. Cuando de los lagares que se hallen fuera del radio de los fielatos, tenga que verificar extracciones a las sidrerías u otros establecimientos y domicilios particulares que se encuentren en el mismo caso que los lagares, podrán ser conducidas las sidras y pitarras sin necesidad de documento alguno, pero estarán obligados los dueños a presentar diariamente en la Alhóndiga la declaración correspondiente requisada en la forma que indica la presente regla, donde contará la cantidad de líquido extraído.

3.ª. Los dueños de los lagares que se hallen establecidos dentro de la línea de los fielatos, podrán verificar extracciones, siempre que se hallen autorizados para ello y presenten en la Alhóndiga la declaración mencionada debidamnente requisada.

4.ª. En la Alhóndiga municipal podrán adquirir los industriales los talonarios de declaración a los efectos de cumplimentar los requisitos de las reglas 1.a y 2.a.

SAGARDOTEGIAK

5.ª. Las sidrerías serán consideradas por la Administración como depósitos particulares. Los depósitos de esta clase están obligados:

a) A no tener comunicación alguna interior con otros establecimientos que se dediquen a la venta de los géneros gravados con arbitrios municipales.

b) A marcar con numeración clara la cabida de cada envase en medidas métricas.

c) A numerar con orden correlativo las barricas y cubas, no permitiéndose la existencia de números duplicados.

6.ª. Las sidras y pitarras procedentes de lagares situados dentro de la línea de fielatos que ingresen en estos depósitos y lo mismo los que se destinan al consumo particular, irán acompañados de la declaración correspondiente que será entregada en la Alhóndiga, una vez firmada por los destinatarios.

7.ª. Las extracciones que se verifiquen en lagares que se hallen fuera del radio de los fielatos y se destinen a los depósitos y consumo particular, a excepción de los especificados en la regla 2.a, deberán ir acompañados de la expresada declaración y se presentará en el fielato de entrada, donde será comprobada su exactitud por el empleado encargado, quien la devolverá requisada al conductor de la mercancía para su entrega en la Alhóndiga, con la conformidad y firma de los destinatarios.

8.ª. Los derechos de las sidras y pitarras que se destinen al consuma particular se satisfarán conforme a la declaración hecha por los dueños de los lagares o remitentes. La Administración, llegado el caso, practicará los análisis necesarios para la debida comprobación de la clase de líquidos declarados para su debido adeudo.

9.ª. Los derechos de las sidras almacenadas en los depósitos particulares, serán cobrados al tiempo de solicitar la autorización de venta a la Administración de Arbitrios, con arreglo a la declaración del precio inicial de venta, que no podrá ser elevado sin previo conocimiento de dicha Administración.

10.ª. Una vez puestas a la venta las sidras y pitarras, queda prohibido según lo dispuesto en la regla 3.a del artículo 67 del vigente Reglamento de Arbitrios municipales, la mezcla, adición de agua u otra operación que desvirtúe la calidad de los líquidos.

11ª. En la época que terminan las elaboraciones, se tomarán las existencias de los depósitos, levantándose acta por duplicado del resultados del aforo. Estos documentos firmados por el dueño del depósito y operador, quedarán en poder del interesado y de la Administración.

12.ª. Al verificarse el adeudo de los derechos de las sidras y pitarras, la Administración descontará un 10%, tanto a los vendedores como a los particulares, en concepto de mermas por inutilizaciones, brozas, etc.

13.ª. Para proceder al embotellamiento de sidra en los depósitos autorizados es condición indispensable que los interesados den previa cuenta a la Administración, a fin de que paguen los derechos fijados a razón de 0,04 pesetas botella.

En el caso de que el líquido que se embotelle proceda de envases puestos a la venta, se descontará de los derechos que han de satisfacer las botellas llenadas, el importe ya satisfecho por esta sidra anteriormente, al ser puesta a la venta al público.

14.ª. Las sidras conocidas con el nombre de zizarras no podrán ser destinadas al consumo público hasta el 11 de septiembre de cada año, previo análisis del laboratorio Químico municipal y para su conducción, venta y pago de los derechos, regirán los mismos requisitos exigidos para las sidras en general, incurriendo en la penalidad que fija la regla 3.a del artículo 67 del Reglamento de Arbitrios municipales los industriales que sin conocimiento de la Administración volvieran a llenar los envases de dicho líquido.

15.ª. A los conductores de sidras procedentes de fuera de la jurisdicción se les exigirá declaración verbal clara y terminante de la cantidad que conduce y su destino, cobrando los derechos en el acto, excepción hecha de las que sean destinadas a sidrerías autorizadas, en cuyo caso se extenderá una declaración por los empleados de los fielatos, expresando en ella los siguientes conceptos:

1.º. Nombre del conductor y su domicilio.
2º. Nombre del consignatario y su domicilio.
3.º. Cantidad de sidra especificada en litros.
4.º. Firma del encargado del fielato y fecha de entrada.

16.ª. Este documento será entregado al conductor y este, a su vez requisado con la conformidad y firma del que recibe el género, lo devolverá al mismo fielato.

17.ª. Las sidras y pitarras destinadas a la venta pública, rerán analizadas previamente por el Laboratorio Químico municipal, donde se preeverá a los interesados del certificado consignando en el mismo el número de envase y fecha. Este documento será expuesto a la vista del público en los envases cuya vente ha sido autorizada.

18.ª. Las pitarras destinadas al consumo de los colonos dedicados a la labranza estarán exentas del pago de los derechos, siempre que no se dediquen a alguna operación comercial o industrial.

A este efecto se entenderán como tales labradores, aquellos que se dediquen a trabajos agrícolas y sea este su único modo habitual de vida.

19.ª. Las infracciones de las presentes reglas se castigarán con arreglo a las disposiciones penales del Reglamento de Arbitrios municipales.

12.8.1.- SAGARRAK, SAGASTIAK, DOLAREAK ETA SAGARDOTEGIAK (MAXIMO SAGARZAZU)

ARMA PLAZA Fundazioak bideratzen duen Ezagutu Zure Hiria programaren baitan, Hondarribiak bere seme entzutetsuetako bat ezagutzeko aukera izan du: Maximo Sagarzazu Ugarte (1912–1999) eta, hark idatzitako kaierei eta mapei esker, gure herriaren bizitzari buruzkoak hobe ezagutzeko egin zituen ekarpenekin ikasi dugu eta gozatu dugu. Larramendinean eman zituen urteetan ikasitakoari eta Hondarribiaren iraganaren eta etorkizunaren aurrean jarri zuen arretari esker, pintzelkada zehatzak eskaini zituen, betiere gu guztiongan aldatzen ikusten ari zen orain dela ehun urteko Hondarribia harenganako maitasuna ereite aldera.

Hain xeheki egindako eta gordetako lana, orain ezagutzera emana, bere herriko kulturan eta Euskal Herrian iraungo duen ondarea da, herri baten (Hondarribia) bilakaeraz eta bizirauteaz jabetu nahi duten jakintzaren hainbat arlotako interesatuentzat eskuragarri dagoena.

Errespetuz eta adorez esan dezakegu Hondarribia, bere lanari esker, Hondarribia gehiago dela.

Liburu honetan ezinezkoa da aintzat ez hartzea Maximok sagardoaren inguruan egindako ekarpenak, argiki eta poliki argiztatzen baitute sagardoaren kultura, orain dela mende bateko orainaldiarekin harremanetan jartzeaz gain. Ekarpenak jaso eta laburbilduta aurkezten ditugu azken mendeko Hondarribia sagardogilearen bizi eta jakintza iturri gisa ezagutarazteko. Errespetatu egin dugu egilearen grafia, baina zuzenketa txiki batzuk egin ditugu hark edoskitako, maitatutako, hobetutako eta egindako euskara hobeto ulertze aldera.

Hona hemen, erakusgarri gisa, «Hondarribiko nekazari eta arrantzalien poz atseginak» izenburupean idatzitako testua: «Lenagoko artzai zarren / bizitza zikirua janez. / Gazta eta talua berakin / pittarra eranez».

Egilearen kaieretan eta mapetan, sagar moten, sagastien, dolareen eta sagardotegien berri ematen du. Sagarrari dagokionez, sagardoaren lehengaia baita, hirurogei sagar barietate baino gehiago aipatzen ditu, batzuk katalogatuak eta beste batzuk berriak, Euskal Herriko sagar barietateei gehitu beharrekoak eta, xumetasunez eta harrotasunez, munduan zerrenda-

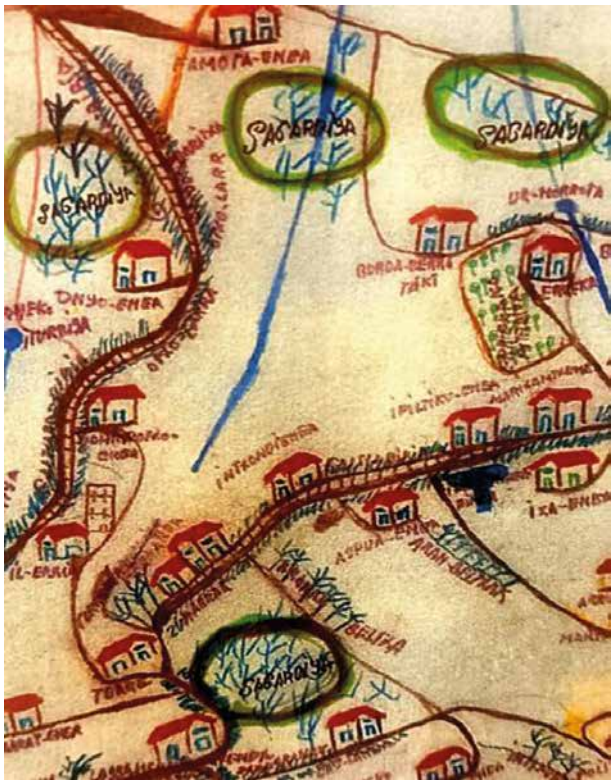
tutako 7500 sagar barietateetan bildu beharrekoak. Maximo Sagarzazuk berak hitz hauek esanda azaldu zuen bere harridura lortutako zerrenda oparo horren aurrean: «Bakarren batek esan dezake nola leiken ainbat sagar mota. Ba, ikusi duanarentzat ez da arritzeko. Gutxi gora bera orrelaxek dira, dana esan gabe».

Hona hemen Maximo Sagarzazuk behin behineko grafiaz idatzitako sagar barietateen zerrenda hurrenkera alfabetikoaren arabera:

Abel sagarra / Altxa sagarra / Amonaren Marijen sagar lapurditarra / Andoain sagarra / Andre sagarra / Anibeta sagarra / Antzolana sagarra / Balestia sagarra / Baratze sagar berdea / Baratze sagar gorria / Baratze sagar oria / Betekor sagarra / Buztin sagarra / Dolare (Tolare) sagarra / Donosti sagarra / Erbi sagarra / Ernani sagarra / Errege sagar beltza / Errege sagar oria / Gabiota sagarra / Gazi gozoa / Gergoria sagarra / Geza zuri sagarra / Goierriko altxa sagar oria / Goierriko sagar berdea / Ilberri sagarra / Ispurua sagarra / Kaiki sagarra / Kamues sagarra / Kaneui sagarra / Kanpandoja sagarra / Libra sagar gazia / Libra sagar geza / Luerri sagarra / Mando burua / Mazal gorria / Merkalin sagarra / Minborda sagarra / Mokolo sagarra / Napar sagarra / Oliyo sagarra / Patzulo beltza / Patzulo sagar berdea / Patzulo sagar oria / Piku sagarra / Sagar behi zabala / Sagar gazi mina / Sagar gazi gozoa / sagar gorria / Sagar mokotea / San Inazio sagar gazia / San inazio sagar geza / San Juan sagarra / San juan sagar oria / San Juan sagar zuri gorria / San Martin sagarra / San Pedro sagarra / Santiago sagar gazia / Tente sagarra / Tolosa sagarra / Txalaka sagar gazia / Txalaka sagar gezia / Txingurri sagarra / Txori sagar gorria / Udare sagarra / Zurten sagarra.

Sagastiak (sagardiyak), 1924ko urtean, nabarmendu egiten dira egilearen mapetan, eta espazioan erreferentziazko izenarekin bereizten dira, hala nola kasu hauetan: Esteuzko, Kaikueiko, Bordaberriko, Nabarreneako, Ullurtako, Ogallurreta azpiko, Lesaka eneako... sagardiyak. Beste batzuk, mapetan ongi kokatuak eta adieraziak, sagardiyak (sagastiak) gisa nabarmentzen ditu. Kasu batzuetan, adibidez, «Tolariak» markatzen du, hala nola Lexonabarkoa.

Puntu honetaraino, Maximo Sagarzazuren ekarpena, landako munduari buruzkoa, nerabe baserritar baten begietatik ikusia. Orain, berriz ere liburu honetarako funtsezkoa dena bereiziz, Portua auzoko eta Herriko sagardoaren munduari egindako ekarpenak aterako ditugu egilearen kaieretatik.



Hondarribiko udalerriaren planoaren xehetasuna. Egilea: Maximo Sagarzazu

Hondarribiko udalerriaren planoaren beste xehetasun bat. Egilea: Maximo Sagarzazu

Gisa honetan enuntziatu zuen lehenengo epigrafea: «Maximo Sagarzazu Ugarteren oroimenak eta erriko Portuko sagardotehiyak tolariakin». Portua auzoko Santiago karrika du lehenengo erreferentzia: «Tomas Aginagalde genduan / aberatsa izana benetan / iriya ta gurdi tolare eta / sagardo orlako lanetan».

Ondoren, Antontxonian, Urbano Gonzálezen dolarea aipatzen du, eta, aurrerago, Santiago kaleko plazan dagoena. Jarraian, Txerri beltzenian sagardo berria egiten hasiak zirela jakinarazten du, bando baten bidez sagardo litroa hogeita hamar xentimoan saldu behar zela iragarri ondoren.

Nikolaxanianek sagardo ona zuela aipatu ondoren, San Pedro kalean dolarerik ez zuen sagardotegi bat aipatzen du; ez du jabea ezagutzen, baina oso sagardo ona ematen dute.

Hondarribiko Portua auzoaren planoaren xehetasuna. Egilea: Maximo Sagarzazu

Beste ekarpen batek, «Maxino sagarzazu Ugarteren oroimenak eta Ondarrabiko Portuko sagardotehiyak» goiburuarekin, Azken Portuko sagardotegi bat aipatzen du, eta bertso batzuk eskaintzen dizkio dolareak eta sagardoa egiteko langile trebeak dituen Maximo Labordari. Eta beste sagardotegi bat aipatzen du Zuloaga kalean, non arrantzaleek egarria asetzen duten itsasotik etxera itzultzen direnean.

«Maximo Sagarzazu Ugarteren oroimenak eta erriko tolare ta kupeltehiyak» izenburupeko beste zerrenda batean aipatzen du Maximo Labordak lokal bat zuela Santa Engrazian, goian dolarea eta azpian kupelak. Ondoren, Santa Engrazia eta Damarri artean, Manuel Sarasolaren dolarea aipatzen du Gartzinian, edateko sagardo ederrarekin.

Jarraian Jose Maria Salaberriaren dolarearen berri ematen du Murrua kalean, dolarea goian eta kupelak behean. Eta sagardotegi bat zuela elizaren ondoan, eguzkiari begira, edaria alderik hotzenean gordeta.

Maximo Sagarzazuren osaba Miguel Ugartek Pampinot kalean saltzen zuen «euskaldun erari ederra». Bertso eder hauek eskaini zizkion osabari: «Sagardo mustiyua salduta / bera ere konten. / Osasuna ta diruakin / zein edo posten».

Zerrendari amaiera emateko Xalbador Lapizek saltzen zuen sagardoa aipatzen du: «Zorren denbora artan / aipatua zen benetan»; izan ere, San Nikolas kalean eta Juan Laborda kalean sekula santan ez zen kalitate txarreko sagardorik saldu.

Gai hau «Sagardotehiko doñuan baserri ta motia» izenburuarekin amaitzen du, lerro hauek abestuz:

Kapeluxar ketari Malengañerako Ralara,
Ralarai, Ralarai, larai, larai.
Arri koskorra Malen karrikarako Ralarai,
larai, larai.
Txori ketari Bixkundenerako Ralarai.
Juanito apartax Santiago kalerako Ralarai.
Jezus Goikoetxea diabrua Malen kalerako
Ralarai, larian, lari.

12.8.2.- SAGARDOTEGIEN ZERRENDA (FLORENTINO PORTU)

1934. urtea baino lehen Hondarribian zeuden 56 sagardotegien zerrenda, Florentino Portuk bere *Notas históricas y curiosidades hasta 1969*. Fuenterrabía liburuan gogorarazten duena.

HIRIGUNE HISTORIKOAN

Kale Nagusia: 3. zk.-ko etxea, Kareniceri-zarra; 2. zk.-ko etxea eta 6. zk.-ko etxea, Yriarte.

Pampinot kalea: 4. zk.-ko etxea, Zamoranian, eta 20. zk.-ko etxea, Ugarten etxian.

Etxenagusia Margolaria kalea: 11. zk.-ko etxea, Pedron tolaretan.

Ubilla kalea: 10. zk., José María Salaberriaren etxian.

Apezpiku kalea: Eliz-atzian, Barran,11. zk.-ko etxea eta Fraxkuneko murruan, 5. zk.-ko etxea, Marcosen-etxian.

Arma Plaza: 13. zk.-ko etxea, Antonio Berrotaranen etxian.

Iparraldeko kalea: 5. zk.-ko etxea, Zano guardapescaren etxian.

Juan Laborda kalean: 3. zk.-ko etxea, Yartzenean.

San Nikolas kalea: 3. zk.-ko etxea eta 15. zk.-koa, Kondonean.

Javier Ugarte etorbidea: Karlos V.aren gazteluaren behe aldeko teilapea. Oharra: 1890eko ekainaren 13ko El Bidasoa astekarian (502. zk.) iragarri zen jendaurreko enkante batean salduko zela etxe bat, elkarren ondoko bi eraikinek osatua, beren upeltegiekin eta dolare bikoitzarekin, Arma Plazaren iparraldean, Karlos V.a Enperadorearena izan zen jauregiaren ondoan, Frantziari eta itsasoari begira ikusmira ederrak zituena.

Damarri: La Glorian.

PORTUA AUZOA

San Pedro kalea: Rakataplaunean, Maulisi-Lulunean, Romanchonean, Katillunean, Bernardonean, Amundarainean, Cherribeltzenean, Alijamuñean, Ychuanean, Tolar Sarretan, Tolar Berriyetan, Don Maximon Escabetxian, Florencion Escabechian, Estanizenean..

Santiago kalea: Nicolás Chiquinian, Pío Campandeguin etxian, Mañunean, Toribio García Tolaretan, Tomás Aguinagalden tolaretan, Miguel Panen etxian.

Zuloaga kalea: Hilario Labordaren Escabechian.

Almirante Cabrera kalea: Florencio Martinezian.

Kosta, Santa Engrazia, Amute, Mendelu:

Gartxianean, Sarasolaren etxian, Santa Engraciako tolaretan, Urbiñenean.

Amute: Miguel Ugarteren etxian.

Mendelu: Albizuren etxian.

San Pedro kalea, Nire-Neria parean; ezkerrean, Rakataplan (Rakataplaunea) etxea, sagardotegiarekin

Ogallurreta Azpikoa (Jaitzubia)

Baserriak: Mediamborda, Ogallurreta azpi, Camiyo, Apachara, Pascual enean, Ipiztiku (Jaitzubia), Alchaco aundi, Torrea, Ipisticunea (Akartegi) eta Magdalengain. Oharra: 1819ko otsailaren 17ko aktan jakinarazi zen Magdalengainen sagardoa saltzen zela.

Gaingiroki aipatu beharreko dokumentu batzuk dauzkagu:

1928ko urtarrilaren 27ko idazkia, Batzorde Iraunkorraren 1928ko urtarrilaren 31ko aktan jasoa, «Hiriko biztanle eta sagardo saltzaile» Urbano González, Fausto Sagarzazu, Pedro Alcain, José María Salaberría, Pedro Expósito, Julián Aguirreche, Zenon Ugarte, Víctor Odriozola, Manuel Sarasola eta José Antonio Unsainek sinatua.

Diote badakitela udal arielen artean

> *se encuentra una tributación para las sidras con arreglo a diferentes tipos en proporción al precio de venta y referente a la sidra elaborada en la localidad, más un recargo o aumento, sobre los precios de tributo a que antes se hace referencia, de 0,05 por botella de sidra embotellada para la reventa en fondas y establecimientos de bebidas.*

Jakin nahi dute ea Udalak horri buruzko erabakirik hartu duen eta, hala bada, Aldundiak onartu ote duen. Batzordeak hauxe erantzutea erabaki zuen: iragan abenduaren 31ko Udalbatzaren osoko bilkuran, kontuan izanik Aurrekontu Arrunta, sagardoaren gaineko zerga arautu zela, eta erabaki zela «suprimir el cobro correspondiente al precinto de cinco céntimos por botella de la sidra embotellada destinada a la reventa» eta, beraz, ez zela zerga aplikatu.

Atal honi amaiera eman aurretik, aipa dezagun Jose Jauregui Labordak egindako eskari bat (1966ko martxoaren 2ko aktan jasoa), «como antiguo propietario de la edificación conocida con el nombre de Lagar», kostako Azken Portun. Adierazten da iragan hilabeteko 26an Francisco Canoura errentariak hustu egin duela lokala, eta Juan Maria Iridoyk okupatzen zuen lehenengo solairua ere utzi egin duela. Batzordeak baimena eman zion Jaureguiri eraikina eraisteko.

12.8.3.- SAGARDOA EGITEKO LANTEGIA HONDARRIBIAN

1890. urte aldera, Jose Maria Salaberriak, Ainhoa Sarasola Salaberriaren birraitonak, sagardoa egiteko lantegi bat altxatu zuen Hondarribiko Murrua kalean, hiru solairuko etxe batean, sarrera bikoitzarekin, bata Murrua kalean eta bestea Etxenagusia Margolaria kalean, bi solairu beherago.

Murrua kaleko sarreratik sartzen ziren 60 kiloko zakutan garraiatutako sagarrak, hirugarren solairuan uzten ziren, zoru gainean, 50 cm-ko altuera hartu arte. Eta sagarrak pausatzen uzten ziren hiruzpalau egunez.

Hirugarren solairu horretan depositu bat zegoen 30-40 cm bitarte zabal zen hodi batez hornitua, eta hodi horretatik bidaltzen ziren sagarrak beheko solairura txikitutako sagarrak 8 x 4 metroko tanga huts baterantz bultzatzen zituen birringailu baten bidez. Jarraian, tangaren azalera osoan barreiatzen ziren.

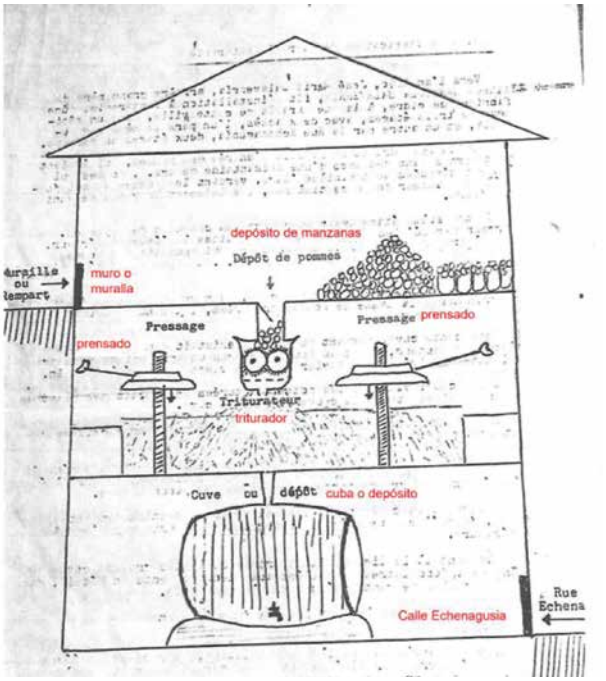
Behin tanga beteta, ura eransten zuten txikitutako sagar masa guztiz estali arte, eta dena pausatzen uzten zen lauzpabost orduz.

Ontzi edo tanga horretan, alde biribilean 3 metroko garaiera zuten bi ardatz zeuden, bakoitza prentsatzeko gailu batez hornitua, muturrean, eskuz goratzeko eta beheratzeko palanka batez eragiten zirenak.

Palanka horien eta txikitutako sagarren artean ipintzen ziren ontzi osoa estaltzen zuten zurezko oholak. Palanka bakoitzaren azpian azalera osoa estaltzen zuten ohol handiak ipintzen ziren zeharka.

Sagar masaren gaineko presioak *sagardo* izeneko isurkaria sortzen zuen, hodi baten bidez beheko mailara igarotzen zen, eta han 3.000/4.000 litroko haritz zurezko kupela handietan biltzen zen.

Isurkari edo sagardo hori hartzitzen uzten zen 7 edo 8 egunez, hartzidurak sortutako aparra goiko sarbidetik edo zulotik ateratzen zen arte.



Jose Maria Salaberriaren sagardotegiaren krokisa

Une horretan 4.000/5.000 litroko haritz zurezko kupel handietara aldatzen zen isurkaria, eta kupel horiek txikizkako salmenta puntuetan zeuden, Hondarribiko 5 saltokietan.

Kupel handi horiek itxita edukitzen ziren sagardoa txikizkako salmentarako prest egon arte.

Lehenbiziko instalazio hartatik hogei urte igaro ondoren, laneskuan aurreztu beharrak ekarri zuen sagarrak txikitzeko eta prentsatzeko sistemaren erabateko elektrifikazioa.

Prentsaketa lanetik etorritako hondarrak pentsu ona eskaintzen zion aziendari.

12.8.4.- SERAFIN SAGARZAZU SAGARZAZU

Sagardoaren kulturan primus inter pares aurkezteko, Hondarribiko mugak gainditzen baititu, hasteko geure egiten dugu Xabier Sagarzazuk Noticias de Gipuzkoa egunkarian argitaratutako ekarpen hau (2017ko martxoa 15):

> *Serafin Sagarzazuk 84 urte ditu eta jubilatua dagoen arren, 1965ean zabaldu zuen San Pedro kaleko Zeria jatetxearen bizitza gertutik jarraitzen du oraindik. Sagardogile*

ere izandako hondarribiar honek kontatzeko asko du.
Familia sagardogilea ere izan zarete. Kuluxka izan zenuten, gero Alde Zaharrean ere sagardoa egiten zenuten eta baserrian, Sagarzazu sagardotegia izan zenuten azkena. Zergatik itxi zenuten?
–Sagardotegiak ondo funtzionatzen zuen, baina haundia zen eta lan asko egin behar zen. Nik adina banuen ordurako eta duela hamar urte ixtea erabaki genuen. Zeriarekin jarraitu genuen aurrera. Bada, hori bai, oraindik sagardotegiaz galdezka deitzen duen jenderik. Interneteko gidaren batean edo hor egongo gara oraindik..
Zeria 1965an zabaldu genuen, baina aurretik, hemendik gertu dagoen Kuluxkan sagardotegia zeukan familiak eta han hasi nintzen.
Familia sagardogilea ere izan zarete. Kuluxka izan zenuten, gero Alde Zaharrean ere sagardoa egiten zenuten eta baserrian, Sagarzazu sagardotegia izan zenuten azkena. Zergatik itxi zenuten?
–Sagardotegiak ondo funtzionatzen zuen, baina haundia zen eta lan asko egin behar zen. Nik adina banuen ordurako eta duela hamar urte ixtea erabaki genuen. Zeriarekin jarraitu genuen aurrera. Bada, hori bai, oraindik sagardotegiaz galdezka deitzen duen jenderik. Interneteko gidaren batean edo hor egongo gara oraindik...

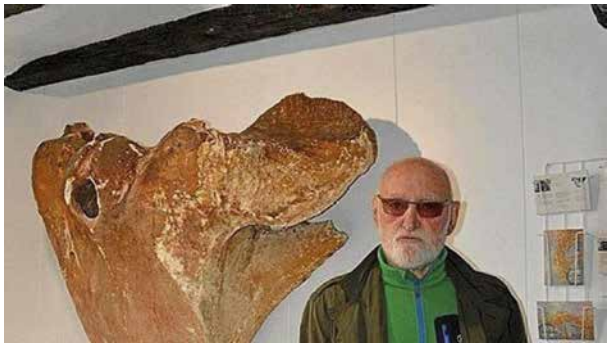
Hirian barrena Hondarribia liburuan idatzita dago Jose Maria Salaberriaren sagardotegia, Murrua kalekoa, Pedro Sagarzazuren eskuetara pasatu zela, Hondarribiko Sagarzazutarren hamaikagarren belaunaldikoa bera, eta gizon «altua zela, zaildua, dotorea keinuetan». Harekin ikasi zituen sagardoa egiteko artea eta teknika bere seme Serafin Sagarzazuk, dolare hura 1983ra arte gobernatu zuenak, urte hartan, negozioaren bilakaerak berak behartu baitzuen beste leku bat bilatzera.

1932ko urriaren 12an jaioa, Juan Ignacio Zubillaga Loinazek uko egin eta Hondarribiko Udaleko zinegotzia izan zen 1980ko urtarrilaren 25etik 1983ko maiatzaren 23ra arte. Serafin Maria Aranzazu Zurutuza Mugica beasaindarrekin ezkondu zen. Maore Sagarzazu Zurutuza eta Libe Sagarzazu Zurutuza alabak izan zituzten, eta horiek ere beren sema-alabak izan zituzten. Laurogeita hamahiru urte betetzeko gutxi falta zitzaionean zendu zen Serafin, 2025eko urriaren 8an.

Serafin Sagarzazuk, 1983an, Hondarribiko Udalari baimena eskatu zion Zimizarga auzoko Barrenetxea baserrian dolare bat eraikitzeko.

Pello Errazkin Ezponda arkitektoak aurkeztutako proiektua Udalbatzaren 1983ko azaroaren 24ko osoko bilkuran onartu zuten.

Barrenetxea sagardotegia, izen bereko baserriari itsatsita.



Serafin Sagarzazu zeria subklaseko balea baten hezur okzipitalaren ondoan, Hondarribiko Zeria jatetxean

12.8.5.- KAMIO-TXIKI BASERRIA

Hondarribiko baserri honek sagardoaren kulturari egindako ekarpenaren berri Ainara Elizondok eman digu, eta geure egiten dugu.

Kamio-txiki baserria Hondarribiko Jaitzubia auzoan

Sagardoa egiten baserriko dolarean

Hauexek dira Kamiotxiki baserria, Juan Jose Irazusta eta sagardogintzari dagokionez bildutako datuak:

.-Juan Jose Irazustaren aitak bi baserri zituen: Kamiotxiki eta Zaldunbordaberri.

.-Juan Jose Hondarribiko Kamiotxiki baserrian jaio zen 1901-04-25ean eta 2001-01-12an zendu zen, 100 urte betetzeko hiru hilabete falta zituela.

.-18 urterekin Argentinara ihes egin zuen Afrikara gerrara ez joatearren; Patagonian eta Panpetan ibili zen artzain 12 urtez.

.-1931n itzuli zen Euskal Herrira eta Errenteriako esmalterian lan egin zuen 29 urtez.

.-Ameriketatik bueltan, Zaldunbordaberri baserrian bizitu zen eta 1980. urtean "Nork bere bidea" eleberri autobiografikoa argitaratu zuen "Auspoa" bilduman eta Antonio Zavalaren laguntzarekin. Lan honi esker Espainiako Kritika Saria jaso zuen euskarazko narratiban 1980an. Hauxe izan zen Irazustaren lan bakarra.

.-90. hamarkadan Kamiotxiki baserria erosi genuenean, hainbat fruta arbolarekin batera, baserriko lurretan zenbait palmondo ere bazeuden, Juan Jose Irazustak Ameriketatik ekarritakoak, hain justu. Gaur egun baserriko lurretan oraindik ere bada palmondorik bere omenez.

.-Garai batean Kamiotxiki baserriak 80.000 metro karratu lur zituen; gero lurrak desjabetu egin zituzten, zatitu... Baserriak sagarrondoak zituen eta tolarea.

.-Baserria erosi genuenean, tolarea bertan zegoen. Antza denez, ingurukoek ere Kamiotxikin jotzen zuten sagarra sagardoa egiteko. Tolarea desmuntatu, txukundu eta gero berriz ere muntatu genuen, beraz, egun baserrian dagoen tolarea garai hartako bera da.

.-Baserria erosi genuenean aldare bat zegoen bertan, baina salerosketan etxea hustutzea adostu zen eta familiakoek jaso zituzten altzariak, beraz, ez dugu aldarearen datu gehiago.

.-Baserrian egiten dugun sagardoa etxerako da.

12.8.6.- ZIGARROA BASERRIA

Zigarroa baserria, Hondarribiko Jaitzubia auzoan, Euskal Herriko zaharrenetakoa da. 1462koa da baserri honi buruzko lehenengo aipamen idatzia. Zigarroa izena historian zehar mantendu da, deitura bezala, 1553an baitago jasota abizen hori daraman lehenengo pertsona: Esteve Zigarroa.

Gaur egun zaharberrituta dagoen baserria erabat suntsitu zuten soldadu frantsesek 1638ko setioan, orduan Veronica Zigarroa zuen jabe.

Gaur egungo jabeek, Narciso Corres eta Cecilia Camporen oinordekoek, sagardoa egiten dute baserriko instalazioetan, beren lurretatik bildutako sagarrekin.

Baserritik hurbil Zigarroako karobia dago, ondare balio handikoa Hondarribiarentzat.

Zigarroa

Garlea, upa, kupela edo upel luzanga baserrian gordetako sagardoa garraiatzeko

Ramon Corres Zigarroa baserriaren inguruko sagarrondoen ondoan

12.8.7.- BEKO-ERROTA ETA ARDOKA SAGARDOTEGIAK

Jaitzubiako Beko-errota baserriak, baserriari buruzko lehenengo aipamen idatzia Lucia Alzateren 1562ko testamentua delarik, kalte handiak nozitu zituen Frantziako armadak 1638an ezarritako setioan. Baserria XX. mendearen hasieran zaharberritu zuten eta, geroago, XX. mendearen amaieran, erabat eraldatu zuten gaur egungo jatetxe handi bihurtzeko.

Eraikinaren inguruan mahastiak eta olibadiak lantzen dira, eta bertako sagarrekin egindako Beko errota Tolartegi sagardoa zerbitzatzen da.

ARDOKA SAGARDOTEGIA

Gaur egungo Ardoka sagardotegiaren historiak gaur egun dagoen lekuan du abiapuntua, Bidasoa ibilbidean. Aurkitutako lehenengo aipamen idatziak 1975ean eraitsitako Txautxaba etxeari egiten dio erreferentzia.

SAGARDOTEGIA

Orain dela hogeita bost bat urte abian jarri zen Hondarribian Lokate / La Sagardotegia, Kepa jatetxearen ondoan. LA hitz vietnamdarra da, sagardotegiari izena emateko egokia. Gaur egun Ardoka Sagardotegia du izena.

Ardoka lokala

Sagardoaren kulturak Hondarribian izan zuen garrantzia agerian uzten duten lekukotasun horiekin batera esan dezakegu oraindik ere dolare batzuk geratzen direla, kontserbazio egoera onean batzuk eta ez hain onean bestetzuk, eta zenbait sagardoa egiteko baliatzen direla maila apalean, hala nola Arkollako Martitxenea baserrian.

Beko-errotako sagardoa

LA FIESTA DEL TXOTX EN BEKO-ERROTA

La palabra txotx, zotz, significa palillo, púa, espiche. Así, el txotx es una especie de palillo que cierra un orificio y que se encuentra en la cabecera de la kupela. Antaño se servía con grifos de latón, cuando el vaso de sidra se vendía a 10 céntimos y solía acompañar a un chicharro o verdel, recién adquiridos en el muelle. Así eran las sidrerías a lo largo de todo el pueblo vasco. Lugares donde abundaban los bertsolaris y donde surgían las más insólitas apuestas. Todas estas anécdotas han quedado atrás, no así la tradición del txotx. Para saborear realmente la sidra, no hay ningún secreto como el txotx. Cuando la rica sagardoa empieza a caer de la kupela, sobre unos anchos vasos de cristal, puestos en hilera medianamente inclinados y colocados a metro y medio de distancia, la sidra empieza a despertarse de su letargo. Si el trago al txotx se hace en cuadrilla, entonces se organiza espontáneamente una fiesta. Surgen las improvisaciones. Siendo la costumbre más común comer de pie y cambiando los vasos.

El último domingo de enero, el caserío BEKO-ERROTA celebra la fiesta anual de la sidra. La operación de la apertura al txotx, marca el hito principal de la fiesta. Al son del txistu y tamboril, con fuertes repiques de cencerros y txalaparta, se arranca el ziri y la sidra sale con fuerza. Luego vienen los bertsolaris, la trikitixa, los danzaris, las txingas. Los talegilles de Segura no pueden dar abasto. Grandes y chicos se van sentando en mesas alargadas para saborear el bacalao, los txuri-beltz, las chuletas, las cataña, los talos. Y siempre de fondo, el sordo tañir del chorro de la joven sagardoa que cae.

Un logro importante del restaurante BEKO-ERROTA es el haber conseguido tener sidra al txotx desde su apertura hasta el 1 de octubre, a la misma temperatura y con el mismo frescor que el primer día, y ello gracias al dispositivo de frío con que cuenta. Las nuevas sidrerías que van apareciendo por doquier tratan de instalar sistemas similares a Beko-Errota, aunque no siempre con idénticos resultados.

Para terminar, traemos a colación aquellos bersos de Ramón Artola:

Bediekatua izan dedila
Sagardoaren graziya
Bai eta kupira gabe
eraten duben guztiya.

Erari onek gizon askori
Ematen dio biziya
au egan gabe egokia da
neretzat penitenziya.

GURE AMETSA

1984ko abenduan Bidasoan aldizkarian argitaratutako artikulua

Jatorrizko sagardotegiko kupela, gaur egungo lokalean

12.8.8.- ZORIONA ETXEA

Higerreko itsasargira doan bidean, Akartegi auzoan, Zoriona izeneko landetxe bat dago, 1935ean sustatu zuen Melchor Olaso Apezetxeak. Familia bakarreko etxea da, Ignacio Trecu arkitektoak proiektatua. Etxearen gibelaldean dolare txiki bat dago eta han sagardoa egiten du Lorenzo Olasok, arrazoi osoz etxeko sagardo izendatu daitekeena.

YouTuben Sagardoa *(Sidra en la comarca)* izenburuko dokumental bat dago, Julen Goikoetxeak bikain landua. Zoriona etxean sagardoa nola egiten duten ikus daiteke dokumentalean, eta era guztietako xehetasunak ematen ditu.

Zoriona etxeko fatxada nagusia Hondarribiko Akartegi auzoan

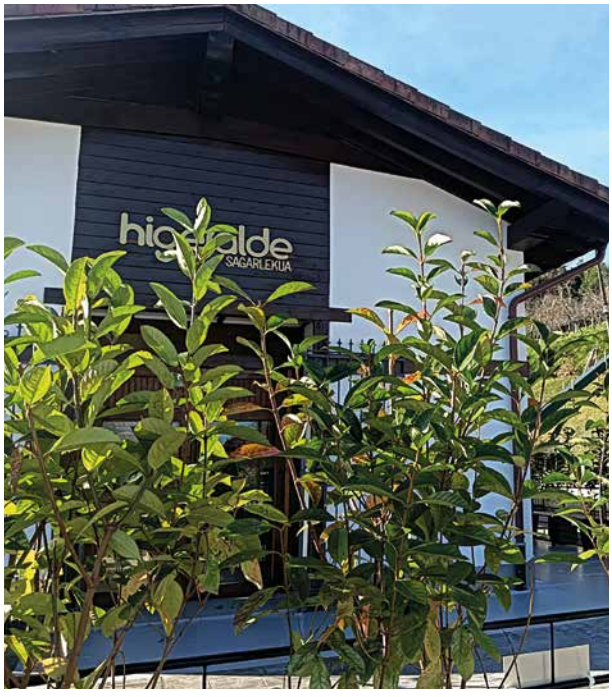
12.8.9.- HIGERALDE SAGARLEKUA

Liburu honen argitalpenak bat egiten du Hondarribian sagardotegi berri bat martxan jartzearekin: HIGERALDE SAGARLEKUA. Bixen Magan da sustatzaile nagusia, eta haren kargu dago, era berean, 2002an sortutako Higeralde landetxea, Jaizkibel mendia Higer lurmuturrarekin batera "itsasoratzen" den parajean.

Leku estrategiko horren toponimia, pikuei lotua, gaur egun Hondarribiko fruitu "nagusiarekin" dago aberastuta, hots, sagarrarekin.

HIGERALDE SAGARLEKUA sagardotegi berriak Hondarribiko sagardo tradizio historikoa eta orainaldia uztartzen ditu, non sagardoak, modu magikoan baina aldi berean modu errealean, lortu duen euskal sagardoa Euskal Herri osoaren nortasun marka izatea.

Higeralde Sagarlekua sagardotegia argazkian nabarmendua



Higeralde sagardotegia

12.8.10.- SAGAR MINTEGIA HONDARRIBIAN

Liburuaren kapitulu honetan argi geratu den gai bat da sagardoak Hondarribian duen presentzia eta arrasto handia. Horregatik, ezin dugu kapitulua itxi Hondarribiko lurrek sagardoa egiteko sagarren errekuperazioan jokatutako rola. Izan ere, Gipuzkoako Aldundiak, 1980ko hamarkadan, «Gipuzkoako pizkunde pomologikorako» oinarriak jarri zituen mintegi bat abiarazi zuen.

Esperientzia horri buruzko ezinbesteko informazioa, garrantzitsua baita sagardoaren kulturarako, Juana Ochotecoren ekarpenetik jaso dugu (*El Diario Vasco,* 2019ko maiatzak 11).

Iragan mendeko 70. hamarkadan, sagardotegiek ez zuten zerikusi handirik gaur egungoekin alderatuta. Gutxi ziren, ez ziren errentagarriak eta Gipuzkoako sagastiak urritzen ari ziren. Orduan sortu zen Euskal Sagarraren Ikerle Taldea sagardoa egiteko sagarra ikertzeko xedearekin. 80. hamarkadaren hasieran, Gipuzkoako Foru Aldundia sagardoa egiteko sagarrari eta sagarrondoen landaketari buruzko ikerketak bultzatzen hasi zen. Baina sagargintza birsortzeko apustua XX. mendearen hasieran egin zen: izan ere, 1916an, Aldundiak Pomologia Batzordea sortu zuen, azaldu du Lourdes Odriozola historialariak eta *Cien años de la Comisión Especial de Pomología de Gipuzkoa* izenburuko monografiaren egileak. 80. hamarkadara itzulita, batzorde horren lan garrantzitsuenetako bat izan zen «Programa Pomologikoa abian jartzea». Eta, hor, berebiziko rola jokatu zuen Bidasoaldeak.

Programa Pomologiko horren abiapuntua izan zen «herrialdeko sagar barietateen mintegi baten sorrera, sagar barietateak hainbat patroitan txertatuz, haien landaketa sustatzeko Hondarribiko Zubieta finkan. Hau da, Zubietan abiarazi eta jarri ziren Gipuzkoako pizkunde pomologikorako oinarriak», adierazi digu Lourdes Odriozolak.

SAGARDOA EGITEKO ONENAK

Han, Zubietan, «bertako 36 sagar barietateen 383 sagarrondo landatu zituzten, hain zuzen ere sagardogileen aburuz sagardoa egiteko onenak ziren horiek. Sagarrondo espezie horiek Gipuzkoako baserrietatik erreskatatu ziren landareok kontserbatzeko edo baliabide genetikoak gordailutzeko». Horrela, historialariak azaltzen duenez, Zubietako mintegi esperimentaleko sagarrondoak pertsona interesdun guztien eskuragarri jarri ziren, eta, gainera, dirulaguntzen programa bat izan zuten lagungarri 1982an abiarazitako landaketa burura eramateko».

Zubieta finka (1984). Sagardoa egiteko sagarrondoen landaketa (pomologia)

Amaitzeko, hauxe diosku Odriozolak: urte gutxi batzuk geroago,

> *comenzaron a tomarse sistemáticamente datos en el manzanal, se realizaron ensayos en patrones, se adecuaron sus locales para el establecimiento de un laboratorio de campaña y una pequeña bodega, se comenzó a elaborar sidras de diferente composición, se impartieron cursos sobre poda, se organizaron catas de sidra experimental con el fin de obtener un producto de calidad... Por todo ello, Zubieta fue en Gipuzkoa un centro pionero en la moderna pomología, jugó un papel fundamental en la recuperación y conservación de las especies autóctonas, y apostó por la investigación para obtener una sidra de calidad con las manzanas autóctonas.*

OROITZAPENAK, TESTIGANTZAK, BITXIKERIAK ETA ANEKDOTAK

13.1.- LUIS MARIANO: ABESLARI SAGARDOTEGIETAN

Liburu honetan bildu ahal izan ditugun bitxikeria guztien artean bada bat guztien gainetik inola ere nabarmentzen dena: Luis Mariano artista paregabeak sagardotegien munduarekin izan zuen lotura estua. Izan ere, Hondarribiko arrantzale askoren gogoan, gurasoengandik seme-alabengana gaur egun arte transmititu den gaia da artista gaztearen presentzia, Hondarribian sagardotegiz sagardotegi abesten zuenarena.

Portua auzoko tabernak eta jatetxeak (asko eta asko lehendik sagardotegi izandakoak) ireki aurreko garaian, normala zen herri osoan barreiatzen ziren sagardotegietara joatea, haietan baserritar, kaletar eta portuar asko biltzen ziren. Portua auzokoei dagokienez, arrantzaleak beren arrainekin joaten ziren sagardotegira, eta han prestatzen zituzten eskura zuten sagardoaz lagundurik jateko, «Gaizki ala ondo jan, hiru bider edan» esaera zahar jakintsua aplikatuz.

Arrantzale kuadrilla bakoitzak bere sagardotegia zuen, eta han, gastronomiaz gain, era guztietako gai herrikoiak ontzen ziren, musikak leku nabarmena hartzen zuen kuadrilla horietan, berriz ere errealitate bihurtuz «Euskaldun on, jan ta hots» euskal esaera zaharra. Giro horretan abesten zuen gure Luis Marianok, eta jada lehen abesti horietan lortu zuen bertaratuak hunkitzea, geroago, era guztietako ikus-entzuleen aurrean, bere bizitza artistikoa izango zenaren lehen urratsak egiteaz gain. Luis Marianoren biografia ugarietan jasota ez badago ere, guk dakigunaren arabera, azpimarratu behar da Marianoren lehen miresle sutsuak arrantzale haiek izan zirela, beren ontzietako motorren soinura eta itsasoaren orroetara ohituta egonik, 1914ko abuztuaren 13an Irunen jaiotako tenor gaztearen abesti haien letrak entzuteko zortea izan baitzuten.

Hondarribiko sagardotegietan ibiltzen zenez, Luis Marianok luzaroan iraun zuten lagun minak izan zituen herrian, bertako alardean desfilatu zuen eskopeta sorbaldan hartuta Gerra Zibila hasi aurretik, Gora Arrantzale Gazteak *(Shangay)* konpainian, Jose Oronoz kapitainak gidatutako arrantzale kuadrillarekin batera.

Luis Mariano txikitan

Luis Mariano Hondarribiko lagun batzuekin

Luis Mariano, txapelarekin Javier Lazkanoteguirekin batera

Javier Lazkanotegi Ugarte, Luis Mariano, Josemari Zamora Enparan

Luis Marianok Hondarribiko lagunari bidalitako gutunetako baten azala

Bere lagun min Mariano jaio baino bost egun lehenago Hondarribian sortu zen Javier Lazkanotegi Ugartek konpainiako kapitainaren aurrean aurkeztu zuen Mariano, eta kapitainak konpainian desfilatzeko baimena eman zion. Javier Lazkanotegiren arabera, bere laguna, haurra zelarik, hainbat urtez desfilatu zuen «hondarribiar sutsuenaren pare herriko Alardean». Baina, beti baitago baina bat, Irungo 1936ko Alardeko tiro jasa egin ondoren iritsi ziren 1936ko uztailaren 18ko matxinatuen tiro lazgarriak. Luis Marianoren familiak muga igarota salbatu zuen bere burua. Musikarekin lotuta dagoenez, Saran Erensoika abesbatzan parte hartu zuela nabarmendu behar da. Abesbatza hori Eusko Jaurlaritzak sortu zuen, 1937. urtearen amaieratik 1939ra arte Euskal Herriaren presentzia mantentzeko eta beste nazio batzuetan ezagutarazteko.

Marianoren ama Gregoriaren ekimen burutsu bati esker, semearen jaiotegunaren data 1920. urtera atzeratu baitzuen, ez zuen parte hartu behar izan II. Mundu Gerran, baina, dirudienez, urte horietan, nazien aurkako erresistentziaren ekintzaren batean parte hartu zuen eta, 1944an eta 1945ean zaurituta zeuden soldadu frantsesei abesten zien hainbat ospitaletan. Kontua da Luis Marianok musika ibilbide oparoa egin zuela nazioartean, eta beti izan zuela gogoan Euskal Herriarekiko maitasuna 1970eko uztailaren 14an zendu zen arte.

Hil eta urte batzuk geroago, Hondarribiko arrantzaleek gozatu egiten zuten irratiz abesten entzuten zutenean, gaztetan herrian bizitakoak gogorarazten zizkien. Gauzak horrela, Hondarribian omenaldi bat egin zioten Luis Marianori, *Artezblai, el Periódico de las Artes* Escénicas aldizkarian jasota dagoenez (2010eko abuztuak 9):

> *El viernes 13 de agosto, fecha en la que Luis Mariano hubiera cumplido 96 años, en colaboración con Hondarribiko Udala se organizarán una serie de actividades para recordar el cuarenta aniversario de su fallecimiento. Los actos comenzarán a las 19 h en el Parador Carlos V con una Mesa Redonda en la que participarán Patchi Lacan (amigo, secretario y heredero de Luis Mariano) y José Luis Azcue (pianista del artista irunés) que llevará el título de «Luis Mariano, la persona», y en la cual nos contarán detalles hasta ahora desconocidos o inéditos para el gran público de la vida del «Príncipe de la Opereta». Durante esta charla se podrán ver fotografías e imágenes inéditas del cantante irunés. A continuación en Gipuzkoa Plaza se celebrará un concierto íntegramente marianista de la mano del propio José Luís Azcue y de Ángel Pazos, en el cual repasarán toda la vida artística de Luís Mariano interpretando una amplia selección de sus temas más destacados.*

13.2.- APURU GALDUA

Sagardoaren kulturari dagokionez, gogoraraztekoa da José Uriaren ekarpen hau *(La sidra)*:

> *Antiguamente, a las primeras catas que se hacían en las sidrerías se les llamaba en vasco apuru, palabra que no hemos podido averiguar de dónde procede.*

Sin embargo, todavía hoy hay personas que conocen perfectamente el significado de apurua egitea ('catar las primeras sidras'). Se trataba de la reunión de algunos compradores de sidra y de amigos y clientes del sidrero, que, a media mañana del día anterior al de la apertura oficial de la sidrería, se acercaban con algunas viandas para celebrar el comienzo de las cubas.

Según otra versión, hasta comienzos de este siglo, ir al apuru significaba acudir a la primera invitación de vasos de sidra que tradicionalmente se hacía antes de abrir las cubas y ponerlas a la venta. Pero también se ha llamado apurua egitea al acto de asistir en reducida cuadrilla a las catas de sidra de las distintas cubas de la sidrería. Algo parecido a lo que en nuestros días se llama txotxetik edatea o 'beber del espiche', que luego explicaremos.

Estas primeras degustaciones siempre se han considerado en el mundillo sidrero como semisagradas, pues, aparte de que a ellas no podían acudir las mujeres, la entrada estaba reservada exclusivamente a los clientes entendidos y muchas veces tan solo a aquellas personas que se habían granjeado la confianza del dueño de la sidrería. Eran reuniones serias, todo un rito que se celebraba a puerta cerrada.

La sardina vieja (llamada el besugo de la sidrería) y, como mucho, algunos trozos de bacalao eran los alimentos que se servían para hacer de otordu ('tentempié') al probar las nuevas sidras. No se conocían las parrillas ni las barbacoas que actualmente se utilizan.

En general, los sidreros eran poco amigos de hacer el apuru, pues decían que la sidra de las kupelas se revolvía mucho. A principios de siglo, en muchas sidrerías de Gipuzkoa no se daba la costumbre de degustar la sidra nueva hasta que se abrían las cubas al público.

Hemos removido infructuosamente papeles y documentos que pudieran acreditar el significado de la palabra apurua, pero reproducimos a continuación algunas opiniones recogidas por vía oral entre sidreros de cierta edad.

En los libros de los fueros y también en actas y disposiciones de diversos municipios vascos, se habla de la «sidra pura» y la «sidra aguada» y se hace la distinción entre la sidra natural y la pitarra. Los términos de sagardo soila ('sidra sola') o sagardo purua ('sidra pura') han sido utilizados muchas veces para definir la sidra buena, la sidra sin agua, y todavía es frecuente oírlos en muchos caseríos y sidrerías donde se elabora sidra natural.

En opinión de algunos sidreros consultados, la palabra apurua bien podría derivar de catar la sidra pura, sobre todo, teniendo en cuenta que hasta fines del siglo pasado los Ayuntamientos de los pueblos tenían la costumbre de enviar algún catador o alguacil a comprar las sidras: sellaban las cubas de sidras puras y denunciaban las aguadas.

El término vasco aburu significa 'opinión' y se dice aburua eman o aburua egin, equivalente a 'dar un parecer'. Existe, pues, la posibilidad, muy normal en euskera, del cambio fónico de abur en apuru.

Una tercera opinión, quizá la más simple, pero no por eso desechable, es la de que el término apuru está tomado del castellano apurar o vaciar el contenido de un vaso o recipiente. Recordemos que antaño en las sidrerías vascas se bebía en jarras hasta que se llegó al uso de los vasos de vidrio. Estas jarras —primero de madera y luego de barro cocido— las pasaban de boca en boca los pequeños grupos, cuadrillas y asiduos a la sidrerías hasta vaciarlas o apurarlas del todo.

13.3.- ZIZARRA HITZAREN ETIMOLOGIA

Zizarra hitzari buruz galdetzean, Rafael de Murgak Irundik erantzun zuen (1893ko azaroak 11) *Euskal-Erria* aldizkarian, gaur egun ere ontzat hartzen den definizioa emanik:

> *Llámase zizarra, como nadie en esta provincia ignora, á una sidra que tiene la cualidad de ser más ácida que la común, y esta sidra se hace con la primera manzana que se recoge, aún no muy sazonada, á lo que debe ese agrete tan agradable al paladar de los zizarristas; pero en su origen debió elaborarse y aun ahora, en años no tan abundantes como el actual, se elabora con la manzana que cae, próxima á la época de la madurez, á causa de estar atacada por el gusanillo blanco (larva de una pequeña mariposa) que suele encontrarse en el interior de algunas. Esa mariposilla se llama en bascuence zitza que significa polilla, y de ahí el nombre en cuestión que equivale a tanto como zitz-sagardoa ó sea sidra atacada por la larva. Las manzanas que tienen ese gusanillo, se conocen entre las demás porque presentan siempre un agujerito en un lado ó, y esto es más común, un polvillo, una especie de serrín en donde estuvo la flor, en el extremo opuesto al cabillo. Por las manzanas que presentan esa señal dicen los aldeanos que tienen ar-joa ó zitz-joa, esto es, que están heridas (literalmente pegadas ó golpeadas) por el gusano ó la polilla.*

1960ko uztailaren 9ko *El Bidasoa* astekaritik hartu dugu sagardoari buruzko testigantza bat:

> *Según san Gerónimo (siglo IV) la sidra era la bebida habitual de los hebreos. Tertuliano, doctor de la iglesia (II) y el obispo de Hipona, san Agustín (IV), citan el zumo exprimido de las manzanas, como la bebida de los africanos. Mahoma (IV) prohibió en su Corán, el vino —por pernicioso—. Pero hecha la ley, hecha la trampa, vendíase el mosto de la uva en las «balzam» (farmacias como medicamento y no como bebida alcohólica, como la sangre de la viña.*

Viajes de extranjeros por España y Portugal liburuan Jurgi Poděbradykoa Bohemiako erregearen koinatu eta Blatnako baroi León Rosmithal bidaiariaren ekarpena dago jasota. Baroia 1466an sartu zen iberiar penintsulan Hondarribian barrena, eta sagardoari buruzko testigantza aipagarri bat jaso zuen:

> *En el camino de Compostela hay una ciudad situada sobre una eminencia, cerca del mar, por la que pasa un río que sirve de límite a cuatro regiones, a saber: Francia, España, Navarra y Gascuña; este río se llama Bidasoa y la ciudad Fuenterrabía... En las montañas que la rodean, hay tal abundancia de manzanas, que jamás vi nada semejantre e parte alguna. Dolo un habitante posee miles de ellos... y la razón es que careciendo de vino y desconociendo la cerveza, fabrican una bebida fermentada.*

Hondarribian sagastiek zuten garrantzia agerian geratzen da jabetzen inguruan ezinbestean nagusitzen zen edukitze formulan. Hondarribiko Udal Artxiboan gordailututako dokumentuen artean, Planta izeneko aurkintzan dagoen Chanicanea baserriari dagokiona aukeratu dugu

> *El sobre dicho día (16-VIII-1708) Christoval de Barriocanal... pusso en posessión de la cassería llamada Chanicanea y su manzanal contíguo como en vienes de don Raphael de Echeverria a Miguel de Yguiniz... entrandole por la mano sin perjuicio de tercero que mejor derecho tenga haviendo hecho sacar a María de Chanica y su hierno e hija Thomas Ferran y María Juan de Noguera inquilinos de la dicha cassería... el dicho Yguiñiz cerro y abrio puertas y bentanas, passeo en dicha cassa y manzanales, arranco tierras y corto ramas en señal de la dicha posessión.*

Suteak eta sagardoa: Donostiako 1489ko ordenantza baten arabera, auzotarrek nahitaez lagundu behar zuten sua itzaltzen eta, beharrezkoa izanez gero, agintariek ardoa eta sagardoa konfiskatu zezaketen sua itzaltzeko.

Elizak ere bazuen halako loturarik sagardoarekin. 1807ko otsailaren 12ko aktaren arabera,

> *El Sr. Alcalde Lajust hizo presente: no tiene noticias de existir como perteneciente a la fábrica de esta Yglesia sino una Cuba de sidra de veinte y seis cargas que se llenó con la Primicia del año pasado de mil ochocientos y cinco; en otra de quarenta y seis cargas de la misma correspondiente al año*

anterior de mil ochocientos y quatro alguna corta cantidad que quedó en ella a resulta de haverse vendido la demás el año último por disposición del Señor Conde de la Torrealta como Mayordomo que ha sido de la misma Yglesia el expresado año último y otra porción también en otra Cuba de quarenta y dos Cargas que quedó sin venderse el año de 1804, lo que hacía presente a la Ciudad como actual Mayordomo para que dispusiere lo que tubiere por combeniente.

Parrokiari buruzko beste akta bat (1854ko uztailak 19) aipatuko dugu, adierazgarria baita. Aldundiaren ekainaren 30eko idazki bat irakurri zen, barne hartuta

los dos ejemplares del presupuesto que ha formado el Ayuntamiento de los gastos e ingresos del culto y clero de esta Ciudad para el presente año de mil ochocientos cincuenta y cuatro, y aunque dicha Diputación los devuelve aprobados en cuanto depende de ella, advierte sin embargo a la Corporación, que no puede empezar a exigir el nuevo impuesto sobre la sidra, sin que previamente obtenga al efecto la competente autorización o facultad del Gobierno de S. M. Enterado el Ayuntamiento del contenido del referido oficio, acordó que para realizar el mencionado presupuesto ya aprobado, los Señores Regidores Ugarte y Ezenarro se encarguen de tomar inmediatamente nota del ganado y del número de cubas de las sidras que se han llenado y traído de fuera, des de primero de Enero del corriente año hasta el día de la fecha, para que los traficantes en este artículo paguen, como en los años anteriores, ocho reales por cada cuba, según convinieron entonces para contribución de industria y comercio, destinados al mismo culto y clero, cuyos presupuestos de dichos años anteriores fueron aprobados por el Señor Gobernador de esta Provincia, en los cuales está comprendida la cantidad que se calculó podría ascender el producto del número de cubas a razón de ocho reales cada una, siendo este ligero gravamen pagado puntualmente por lo que se dedican al comercio de a sidra, muy distinto al nuevo impuesto que refiere la espresada Diputación, y consta en el presupuesto que ha devuelto, pues en él se dispone, que para cubrirlo, tienen que pagar los dueños de cada carga de sidra, que entre y haya entrado en esta Ciudad, de otros pueblos, real y medio, y dos reales por cada carga de manzana, que venga de la misma procedencia, cuya disposición adoptada por el Ayuntamiento asociado a un número igual de mayores contribuyentes en su acta del día seis de Junio próximo pasado, no ha tenido a bien aprobar dicha Diputación por no considerarse con facultades para que se lleve a efecto, ínterin que no proceda la Real autorización del Gobierno supremo, como arriba se ha hecho mención.

Zenbaitetan, sagardoa mesedegarria zen parrokian obrak egiteko. 1850eko abuztuaren 11ko aktan irakurri daitekeenez, bilera bat egin zuten Udaletxean jabe handiek eta zinegotziek, kopuru berean. Eta, besteak beste, honako erabaki hau hartu zuten:

A propuesta del mayor pudiente D. Pedro Urtizberea también se acordó se vendiesen las dos Cubas para embasar sidra que tiene la Ciudad, las que se hallaban destinadas al servicio de la primisia [sic] y que con el producto de ellas se atienda a algunos reparos necesarios en la fábrica de esta Parroquia.

13.4.- HILEZKORTASUNAREN SAGARDOA

Donostian, gaur egungo Sagues aldean zegoen Saguesko markesen gaztelua, deitura horrexek eman die izena auzoari eta plazari. Familia hori orriotara dakargu Saguesko azken markesa, Manfredo de Sagues, Irunen bizi izan zena, haurra zelarik bere burua salbatu zuelako sagardo kupel baten barruan ezkutatu zenean.

Izan ere, Saguestarren Donostiako gazteluaren gibelaldean sagasti handi bat zegoen, eta sagar horiekin Marqués de Sagüés sagardo errentagarria ekoizten zen. XIX. mendearen hasieran, Portugalera bidean zihoazen oste frantsesen presentzia *baketsuak* markesaren ondasunen erreketa eta familiaren lepo moz-

tea ekarri zituen, baina ukuiluko morroiek lortu zuten leinuko azken ondorengoa, Manfredo haurra, aste gutxi batzuk lehenago jaioa, salbatzea. Gurdian banatzeko prest zegoen sagardo kupel baten barruan sartu zuten. Haurrak Hendaian biziraun zuen lpar Euskal Herriko familia xume bati esker. Denboraren joanean, Manfredok, leinu noblean azkenekoak, Irunen hartu zuen bizitokia markes titulua izan gabe. Titulu hori karlistekin bat egitean berreskuratu zuen, Karlos erregegaiaren osteen kapitana izan baitzen. Oste liberalen artean, Manfredoren gorputza balekiko immunetzat zuten sagardoz bustita zegoelako. Baina, beste Akiles baten gisara, gorputzaren zati bat hilkorra zen, burua alegia. Oriamendiko guduan Britainiar legio Laguntzaileak tirokatutako kanoikada batek eman zion amaiera haren bizitzari; etsai zintzoa izateagatik, Ingelesen hilerrian eman zioten lur, Urgull mendiko hegal batean.

13.5.- SAGARDO SALMENTA

Magdalenako errebalaren eta Udalaren artean hiri harresitutik kanpora saltokiak baimentzearen inguruan izandako eztabaida historiko luzean, gorabeherak gorabehera, 1782-1783 urteetako eztabaidatik ondorioztatu dezakegu, Portuarrak liburuaren arabera, auziak desadostasunak eragin zituela udalbatza barruan. Adibidez, Luis de Arburu alkatea, errebalean elikagaien salmenta baimentzearen alde agertu zen. Haren aburuz, ardoa eta sagardoa hiribildutik kanpo saltzen ziren jada, Puntaleko lonjan, eta bertatik baserrietan zein errebalean banatzen ziren... Arbururen ikuspegiak ez zuen gainerako zinegotzien babesa lortu. Horren ordez, Jose Lajust alkatearen planteamendua onartu zuten, errebaleko dendak ixtea agintzen zuena..., errebala hiribildutik eta Puntaleko lonjatik gertu egonik.

Antzeko tonuari eutsiz, 1854ko urtarrilaren 11ko aktan jasotakoa dugu:

> *Enseguida el Sr. Regidor Souza hizo presente, que ha llegado a su noticia, que un comisionado de la Hermandad de mareantes de esta Ciudad ha andado de casa en casa de todos los tripulantes de las Lanchas, previniéndoles y encargándoles, que si beben otra sidra que la que la misma Hermandad hace conducir desde Rentería y tiene de venta en el barrio de la Marina, serán multados por la propia Hermandad con veinte reales, cada vez que contravinieren a dicho precepto, causando con esta ilegal y abusiva determinación la alarma, que es consiguiente entre los infelices pescadores, que se ven obligados a sucumbir al arbitrario y despótico mandato de los patrones de Lancha, sopena de verse privados de ganar su diario sustento en el oficio que ejercen y siendo este proceder atentatorio a la autoridad local por cuanto se abrogan facultades que no tienen, pide el espresado Sr. de Souza, que el Señor Alcalde, en cumplimiento de su deber, forme las diligencias oportunas en averiguación de este escandaloso atentado, a fin de que siendo cierto, se aplique a quien resulte delincuente, la pena en que haya incurrido, por la autoridad que corresponda. El Ayuntamiento acordó recomendar al Señor Alcalde, para que investigue lo que realmente haya sobre el particular, formando desde luego las convenientes diligencias judiciales.*

Batzuetan, nahi baino gehiagotan, liskarrak izaten ziren. Bi hauek nabarmenduko ditugu: lehenengoan (1825eko ekainak 19) hauxe adierazten da:

> *El Domingo pasado dio, en la taberna, con la jarra que tubo sidra en la cara un vecino de Lezo a otro y le tumbó: el Capitán, Regidor Cabo arrestó al golpeador y el Regidor que le seguía se interesó para librarlo: no consiguiéndolo se empeñó este en sacarlo de la cárcel, violentando la Puerta y el Capitán Regidor Cabo lo arrestó. Dio parte al Alcalde y Juez ordinario de la Jurisdicción y ordenando este la presentación del Regidor, le fue el Capitán a hacerle saber la orden; le abrió la Puerta de la Cárcel y aquél metió a este donde él estubo: gritó, le abrió un sugeto que llegó con otros y al Regidor encerró en la cárcel el Capitán. Está formando la causa el Alcalde Yndart. El herido del jarrazo se va a curar pronto. Todo es efecto de la buena sidra, y de no conocer el valor de los empleos por los que los exercen.*

Eta hauxe dio bigarrenak (1825eko irailak 9):

> *Anoche comenzó una jarana en la taberna de Sidra sobre rompimiento de vasos entre dos, o tres, después que sirvieron bastante: se alborotó el cotarro y al chillido de Mugeres salió el Alcalde de 2o voto y halló cerca del parage de la bulla, entre Bayonetas de la patrulla de los Milicianos de Burgos, Santiago de Ugartemendia, que manifestaba estar alegrito. El alcalde le agarró y lo llevó a la cárcel: entonces prorrumpió en gritos diciendo: «Alcate tripa-ustel arrayo orrec sartú viarninduban ni Carcelan, pará nazalá Calabozoan». El Alcalde le dio ese gusto, y calló. Esta mañana lo ha librado, ha confesado su culpa, y está humilde como un cordero. Estos son delitos que nunca se cometen aquí a la mañana y el Alcalde espera las órdenes de V.S.*

J. Bereauk (Hondarribia, 1988ko urria) sagarrei buruzko informazio eskergarria ematen digu, azaltzen baitu baserri askok beren sagastiak izaten zituztela, eta horregatik ez zela harritzekoa izaten etxe askotan urtearen parte gehienean jateko nahiko sagar edukitzea. Lehenbizikoak, San Juanak inguruan hasten ziren, gero «Santio sagarrak», ondoren «Andre Marietakoak» eta horrela neguaren sarrera arte. Azken horiek izaten ziren gorde beharrekoak, berauek izaten baitziren gogorrenak eta Udaberri alderaino irauten zutenak.

1995eko martxoko Hondarribia aldizkarian adierazten da Tolosa eta Ordiziako prestigiozko ferietan irabazle gertatu zirela Hondarribiko Sagardi produktuak, Euskal Baserri izeneko mailan, errege sagar modalitatean. Jose Ramon eta Rafa Amunarrizek gobernatzen dute ustiategia, eta aurreko urtean ere Tolosako sari nagusia jaso zuten. Adierazten da beren 2,5 hektareako azaleran era askotako fruitu arbolak dituztela. Duela zazpi urte hasi ziren lehen zuhaitzak landatzen gaur egun duten azaleraren erdian. Gainontzekoa, berriz, azken hiru urteko lanaren emaitza da. Jose Ramon zaletu gisa hasi zen sagarraren landaketa lanetan, baina geroz eta zaletasun handiagoa sortu zitzaion eta Rafael semeari kutsatu zion; zaletasun hori lan serio bihurtu da. Amaitzeko, kronikariak dio (ez dago sinatuta) sagarrarekin nagusiki produktu hauek ekoizten dituztela: sagardoa, marmelada eta likoreak.

Bidasoan (1991eko gabonak): Sagarra biltzeko eta sagardoa egiteko garaia da udazkena. Sagar gozoak, minak eta mikatzak erabiltzen dira. Nahikoa sagar ekoizten ez denez, Galiziatik eta Normandiatik (Frantzia) ekarri behar dira.

Urriaren hasieran biltzen da sagarra. Zuhaitzetik erortzen lehenak zizar sagarrak dira, baina ez dute sagardoa egiteko balio ernalduta ez daudelako, eta sagardogileak baztertu egiten ditu. Berandu umotzen direnak dira onenak, eguzki ordu gehien jaso dituztenak.

Jarraian, Luis de Uranzuren Lo que el río vio liburutik jasotako datu batzuk emango ditugu:

1. Sagardoa kupeletan gordetzen zen. Karga zen erabiltzen zuten neurria, gutxi gorabehera 50 kg-ko 6 zaku, alegia, 300 kg. Lehen sagarrekin, harjoak eta kalitate txikikoak, zizarra egiten zuten, edari gozoa, alkohol graduazio baxukoa eta kontserbatzen zaila, horregatik saldu behar zen ahalik eta arinen.

Eskuarki birringailuetan txikitzen zuten sagarra, eta ondoren beratzen uzten zuten hainbat orduz, ura eransten zioten pitarra egin nahi bazuten edo sagar patsa birringailutik atera bezala uzten zuten sagardo purua lortu nahi bazuten.

Sagar patsa zanpatu, masa desegin eta berriz zukutzen zuten, eta lan hori hainbat aldiz errepikatzen zuten txikitutako sagarraren likido guztia atera arte.

1500-4000 litro bitarteko edukiera zuten kupelak betetzen zituzten (gaur egun badira handiagoak), hamabost bat egunez uzten ziren pausatzen, goiko aldea irekita lehen hartzidura gertatzen zen arte. Hartzitzen amaitu ondoren, sagardogileak kareorezko txapel batekin ixten zuen irekigune hori, eta sagardoa egin arte itxaroten zuen.

Dastatzeko unea iristean, daratulu txiki batekin zulatzen zituzten kupelak, eta ondoren ziriarekin ixten zuten.

Gaspar Montes Iturriozen marrazkia: Sagardotegiaren irekiera Irunen.

Biharamunean publikoari irekitzen zitzaien sagardotegia.

2. Antzina oso langile gutxik edaten zuten ardoa. Sagardoa eta pitarra ziren edaririk arruntenak. Sagardogintzak atzeraka egin zuen ardo nafarraren sarrera biziarekin, erraz garraiatu baitzitekeen Belateko errepidea eraiki ondoren. Garai batean, Bidasoaldea izan zen Gipuzkoako sagardotegien azken gordetegia, arruntak ziren sagardotegi klasikoak kupela ilararekin, emakumezko sagardo saltzailea txorrota ondoan eserita.

Hondarribiko sagarrak, oro har, lasto koloreko sagardoa ematen zuen, Oiartzungo eta Astigarragako sagardoen antzeko zaporearekin, baina Bidasoaldeko herri nafarretan biltzen zen sagarrak sagardo gozoa eta kolore handikoa ematen zuen. Nafarroan gutxi kontsumitzen zenez, ekoitzitako ia sagar guztiak esportatzen zituzten Gipuzkoara.

3. Benetako sagardozaleek nahiago zituzten sagardo finak, lasto kolorekoak, idorrak baina garraztasunik gabeak, kupeletik irtetean txinparta txikiak dituztenak. Bertakoak ez zirenek estimu handiagoa zioten kolore handiko sagardoari, izan gozoa edo gazi-geza.

Ohikoa zen arrantzatutakoa bentako kaian deskargatu berri zuen arrantza ontziko arrantzalearen irudia sagardotegian sartzen, berdelez, txitxarroz edo sardinaz beteriko saski batekin. Boluntario batzuek su egoki bat prestatzen zuten egur ikatzez, eta arraina arranparrillaren gainean jartzen zuten; ondorioz, upeltegia kez betetzen zen eta kalera hedatzen zen arrain errearen usaina. Une horretan sagardotegian zeuden guztiak gonbidatuta zeuden arranparrillatik nahi zuten arraina hartzera, eta, norbaitek, arrantzaleen ohituren berri ez zuen batek, ordaindu nahi bazuen, arrantzaleak, minduta, tartean jartzen ziren proposamena baztertuz.

Denboraren joanean ugaritu egin ziren sagardogile asturiarrak, eta, esan bezala, mahaietan ardoak hartu zuen mendeetan zehar sagardoak izan zuen lekua.

EMAKUMEZKO SAGARDO SALTZAILEAK

(*Jaizkibel*, 1912ko ekainak 23)

> *Tonterías. Nos aseguran que se proyecta una magna asamblea de vendedoras de sidra, para protestar de que se las obligue a ir a la orilla del mar a echar el contenido de las tinas en que enjuagan los vasos, pues hace feo que lo tiren por los sumideros, y de ser esto cierto menuda te espera a quien tal lo ordenó, porque... La verdad, conozco algunas que realmente son de las de armas tomar.*
>
> *Después de todo estaría muy merecido, y conveniente es que algo se haga, pues de lo contrario nos exponemos a una epidemia porque con las facilidades que se dan a la limpieza, acabaría por hacerse una regular capa de moho en el fondo de las tinas. Eso es higienizar y todo lo demás son tonterías.*

1839ko maiatzaren 13ko akta: Aldundiak Udalari zuzendutako idazkia, 1839ko maiatzaren 2koa:

> *Atendiendo a la necesidad de que se faciliten fondos para reponer las prendas del vestuario de los Nacionales refugiados en esta plaza y a otros, he determinado que desde hoy en adelante se cobren con destino al mismo objeto en ese punto, en Yrun y demás limítrofes, a saber diez reales vellón en pipa de sidra foránea que en lo sucesivo se introduzca y otros siete reales más en pipa del mismo líquido que se hiciere en esa Ciudad con la manzana introducida en ella procedente de Francia y que además se cobre también con el mismo destino un real en fanega de sal, que de fuera de mi distrito se introduzca en esa jurisdicción, cuyos arbitrios son iguales a los que se exigen en San Sebastián para los gastos de su Milicia Nacional.*

Jaizkibel (1912ko ekainak 9):

> *Háse visto el incremento que en nuestro pueblo va adquiriendo la ley del candado? Más bien que llegado a remolque y rendido, pasa así como si fuera el pueblo por el que da comienzo, a juzgar de las energías con que lo hace.*
>
> *Parece ser que en la calle de las Tiendas y frente a lo que sigue, aunque impropiamente llamándose Mercado se abrió un despa-*

cho de rica sidra por un íntimo de nuestro señor Alcalde y como por lo visto era tal el poder diurético de la bebida comenzaron los gargantúas a hacer viajes a los water closes y parece ser que avisado el cabo de los del orden echó el cerrojo a los water y lo que es peor echó también a unos dignos artistas que lucían sus extraordinarias habilidades.

TURISMOA EDO GARIZUMA

(*Jaizkibel*, 1913ko martxoak 16):

¡Bello espectáculo!

Hermoso fue el que presenciamos el domingo último. Por sí solo basta para acreditar a un pueblo y particularmente a sus autoridades.

De un grupo de forasteros que regresaban a sus pueblos oímos exclamaciones como esta: «¡Repámpanos qué pueblo! ¡En qué siglo vivirá esta gente!» y otras lindezas parecidas. Nos acercamos para averiguar lo que les pudo ocurrir y nos dijeron que en una sidrería de la Marina estaban unos cuantos jóvenes de San Sebastián, expansionando su buen humor con cánticos regionales. Que el alguacil de servicio, se acercó al alegre grupo y les obligó a callar alegando, como una razón de gran peso, el que estábamos en período de cuaresma.

Esto señor Alcalde, podrá ser muy tradicional y muy respetable, pero no son menos respetables los intereses de un pueblo, y con hechos como el que hemos citado, nada gana Fuenterrabía, pues esa alegre gente, no solo viene a divertirse sino a gastarse sus cuartos, contribuyendo con ello a la prosperidad de la población, por lo que, estamos todos en el deber de guardarles consideración y evitar toda molestia infundada.

Si nos empeñamos en poner cortapisas a su libertad, no tardará toda esta gente, en extender sus alas y buscar otros puntos menos intransigentes que este pueblo nuestro, donde la libertad es un mito y la tolerancia una señora muy desconocida.

Me cuesta creer señor Alcalde, que usted haya dado semejantes órdenes. Le creo hombre de su tiempo y como tal, no ignora que todas esas preocupaciones existían, cuando los asuntos de los pueblos se pregonaban con violín, allá por los buenos tiempos de la respetable señora, Doña Maricastañas. ¡Pero en el siglo de la telegrafía sin hilos! ¡Por Dios don Melchor, que no se diga!

D. Sastre.

El Bidasoa (1935eko maiatzak 18): «Manzanas, sidra, cañones y bombas de dinamita»

Repetidas veces, en estas mismas columnas, se ha hablado de las virtudes imponderables de la sidra: tan sabrosa, tan sana, tan poco alcohólica, tan diurética y hasta antiartítrica, y antiescorbútica. Además, es una bebida que la vemos nacer cuando los manzanos se llenan de flores blancas y puntitos de carmín.

Eta hemendik aurrera, zehaztasun batzuk ematen ditu egileak...

Frantziako Iraultzarekin hasten da eta iraultza Parisko herriak egin zuela nabarmentzen du.

Ahora bien, ¿de qué raza era el pueblo de París? Como entonces no era una ciudad tan cosmopolita como mas tarde, el pueblo de París era como el del país en que está enclavado, Normandía, país de sidra. Luego el pueblo de París era una raza de bebedores de sidra. La llevaban en la masa de la sangre, por llevar siglos de beberse miles y miles de vasos y jarras de ese líquido color de oro.

¡Qué casualidad! La primera Revolución grande del mundo fue hecha por multitudes amamantadas en cupelas de sidra.

Adierazten du Iraultzak herrialdean bertan borrokatu behar izan zuela etsai saiatuen aurka, eta horretan Bretainia nabarmendu zuen. «Ahora bien, los Bretones son también grandes bebedores de sidra. ¡Qué segunda casualidad! Los más valientes, los más heroicos adalides de la contra-revolución fueron consumidores de *sagardua*».

Historiaren interpretazio bereziarekin jarraitzen du, eta hauxe dio Espainian «la lucha entre liberales y absolutistas, complicada con los Fueros» piztu zenean:

> *los más tenaces en la lucha fueron los vascos, los guipuzcoanos [...]. Sobre todo, el caso de la segunda guerra civil fue típico. La primera que se levantó lo hizo en Oyarzun, después de libar abundantemente en las sidrerías de Alcibar e Iturrioz.*
>
> *¡Qué casualidad! Los más aguerridos, los más duros carlistas y liberales, eran del país clásico de la sidra.*
>
> *Más modernamente, después de la huida de Alfonso XIII, se lía gorda y estalla una revolución marxista-catalana.*
>
> *Los catalanes, después de hacer la comedia de la Generalidad (son raza de cómicos, ejemplo Borrás y Margarita Xirgú) se rinden; los de Madrid [...], pero amigo, en las montañas de Asturias fue otra cosa. Con qué dureza y hasta ferocidad, con qué ardor combatían, que fue menester todo el talento de Lerroux y un gran arraigo en la nación para sofocar el movimiento [...].*
>
> *¿Y quiénes son esos asturianos? Insaciables bebedores de sidra, que nunca se hartan de estar en los chigres, trasegando vaso tras vaso, inventando hasta maneras artísticas de escanciar el líquido.*
>
> *¡Cuarta casualidad!*
>
> *Es muy posible que si los Gobiernos se enteraran de todo esto, llegarían quizá a prohibir la falsificación de la sidra, como elemento subversivo y hasta a arrasar todos los manzanales que producen la fruta especial para hacer este mosto.*
>
> *Pero es preciso explicar qué concomitancias puede hallar entre las manzanas y las ametralladoras, entre la sidra y las bayonetas.*
>
> *Ahí va una tímida opinión. Para sostener una lucha sangrienta, más o menos larga, es preciso tener coraje, robustez de cuerpo y alma y tesón.*
>
> *La sidra, además de robustecer el cuerpo, por ser el mejor depurativo, robustece también las convicciones, porque produce la terquedad.*
>
> *Bebiendo sidra, el que es carlista se hace más carlista, el que es republicano se hace más republicano, el que es socialista se hace más socialista.*
>
> *Es un hecho bien notorio, asombro de los forasteros, que por estos pueblos, el que tiene una idea política a los 20 años, la conserva hasta que va al último domicilio, con los pies p´alante.*
>
> *Biólogos y químicos dirán la última palabra. Yo, como periodista curioso, no encuentro otra explicación. Olentzero.*

El Bidasoa (1950ko urtarrilak 14): Real Unionek 1927an irabazi zuen Espainiako txapelketa azken aldiz. Omenaldi sorta bat jaso zuen eta, ekainaren hasieran, Hondarribian:

> *Una castiza sidrería de la calle de San Pedro en el barrio de la Marina donde estaba reservada una de esas, cubas conteniendo sidra de las buenas, para beberla al compás de comerse unos sabrosos berdeles con el rico pan de antaño.*
>
> *Los berdeles amontonados en varias banastas, habían sido extraídos del Cantábrico el mismo día ex profeso para la abundosa «merienda-afari». Algunos arrantzales, capitaneados por el difunto Eusebio /Sagarzazu, mayordomo de a Cofradía y padre del exjugador del Real Unión, Mañuel/ se encargaron de asarlos en parrillas, colocados sobre brasas de carbón vegetal. Empleábase la sal para evitar se produjeran llamas. Así los berdeles asados sabían a gloria. Y los jugadores y acompañantes hicieron honor a la esmerada atención de los homenajeadores demostrando que si jugando al fútbol eran los mejores tocante a apetito no quedaban a la zaga. ¡Tan campeones comiendo berdeles asados entre rajas de pan, en una sidrería de Hondarribia, como zarandeando con arte a un balón, en el campo de Torreros, de Zaragoza!*
>
> *De la copa del Rey, que se llevó a la vecina ciudad hermana, bebieron la bonísima*

sidra cuantos quisieron, hombres, mujeres, ancianos y jóvenes. Se llenaba y se servía fuera del local, pasando de mano en mano y hasta de balcón a balcón, por espacio de algunas horas, durante las cuales el entusiasmo se produjo a borbotones y la hermandad de los dos pueblos bidasotarras se afianzó otra vez por in secula seculorum.

El Bidasoa (1959ko apirilak 25):

La pérdida de afición a la sidra se debe a diversas causas. Una de ellas es que el grado alcohólico resulta más caro en la sidra que en el vino. Es decir, que el bebedor se calienta más bebiendo medio litro de vino de once grados, que le ha costado 5,50, que si bebiese dos botellas de sidra, que en cualquier bar le costarían 14 pesetas. La proporción es igual si se trata de beber sidra de cupela.

El blanqueo de la mañana y el chiquiteo del anochecer está estragando el paladar de los vascos y alcoholizándolos metódicamente. La juventud del páis del manzano ya no sabe beber sidra. Quiere algo más fuerte. Ha perdido el gusto para saborear como se merecían, aquellas sidras suaves, exquisitas que tanto agradaban y alegraban a la clientela de aquellas castizas sidrerías hoy casi desaparecidas.

Otra causa del cierre de sidrerías es que las Sociedades gastronómicas de San Sebastián y principales poblaciones de Guipúzcoa, han acaparado la producción de las sidras de bandera en Oyarzun, Astigarraga y Hernani, pagando precios increíbles. Estas Sociedades destacan en el momento oportuno una Comisión que va probando sidras y cuando encuentra alguna de su agrado, pagan lo que sea.

El casero o frabricante de sidras que ha vendido su producción a precio de oro, se ve estimulado a comprar la cosecha de manzana del año siguiente a precios prohibitivos para un sidrero corriente. En una palabra, la sidra ya no es una bebida popular.

Hace unos días, propietario de cierta sidrería de la Marina de Fuenterrabía, me explicó su determinación de cerrarla, asegurando que ganaba mucho más alquilando el local que dedicándose a la fabricación y venta de sidra.

Hoy en día, el que quiera beber el fermentado zumo de la manzana no tiene más remedio que saborearlo en esas Sociedades de millonarios de la sidra o beber pitarra en algunas de las sidrerías que se han salvado del naufragio.- U.

13.6.- BI BITXIKERIA

Antxon Sorondoren arabera, urrian bildutako sagarra birringailutik pasatzen da sagar patsa eratu arte. Sagar patsa hori dolarean prentsatzen da eta isurkaria kupeletara igarotzen da, eta kupelen barruan

la sidra se irá «haciendo», fermentando en el silencio, penumbra y frescura de la bodega. La masa de manzana sobrante en el lagar (patsa)... solía darse a comer al ganado, y dado que tenía cierto grado de alcohol «los bueyes trabajaban más», pero si fermentaba demasiado les provocaba borracheras.

Egile horrek esaten digu sagardotegien urrezko aroa Gerra Zibilaren (1936-1939) aurrekoa izan zela. Sagardotegiko atean ereinotz adar bat ipinita iragartzen zen denboraldiaren hasiera. Sagardoa txotx modalitatean saltzen zen Aste Santutik uda hasierara arte, bertan edateko edo etxera eramateko.

Garai haietan kupel bakar bat irekitzen zen eta «erabat hustu arte ez zen beste bat irekitzen. Kupelaren hondoan geratzen zen liga urarekin nahasten zen pitarra egiteko, edari alkoholik gabea eta merkea, emakumeek eta haurrek freskagarri gisa edaten zutena».

LAS SIDRERÍAS DE FUENTERRABÍA

Izenburu horrekin argitaratu zuen Florentino Portuk 1984ko abenduko Bidasoan aldizkarian hurrengo ekarpen hau:

Ha empezado la sidra nueva. Las largas pipas cilíndricas, montadas sobre las carretillas caseras circulan por las calles de Fuenterrabía repartiendo su cargamento; por doquier existe una sidrería.

Las sagardoteguis ocupan el sótano de alguna casa. No hay que añadir si el lugar es por lo general oscuro y fresco.

Escasa claridad filtrándose al través de las rejas de un tragaluz situado al nivel de la acera de la calle ilumina de día el sótano de la sidrería.

De noche el alumbrado primitivo del lugar lo componían ya un antiquísimo candil suspendido de negruzca vida, o de un quinqué de petróleo colgado por una escarpia en los pilares de la bodega, luego la luz eléctrica.

Merced al tufillo apetitoso que despiden las «txardin-zar» las sardinas frescas, verdeles, chicharros asados sobre las doradas ascuas, adivinaba la vecindad el lugar o local destinado a sidrería.

Seis u ocho grandes y alineadas cubas llenas de sidra, algunos escaños de madera relucientes por el uso, otros bancos de regular tamaño, una silla baja de madera y mimbre para la vendedora de sidra, vasos de cristal, medidas de madera y también de metal y embudo de hoja de lata, componen el mobiliario de la sidrería, además de un mueble cocina con dos hornillos y encima de las ascuas la parrilla de asar pescados.

En un rincón duerme algún gato de la vecindad. Hay también sal para los pescados.

La sidrería está abierta mientras hay sidra en las cupelas. La apertura de la sidrería se anuncia a voz de pregonero.

Puntu honetaraino Florentino Porturen kontakizuna, non auzoko katuak aipatzen dituen, batzuek sagardotegian egiten dutelarik lo, beste katu batzuek fortuna tristeagoa izaki. Hondarribiko Artxiboan orain ehun urteko dokumentu bat dugu (lanbideen kopiatzaileak; 1925eko apirilak 3), animaliekiko errespetuaren adibide bat ematen diguna.

Domingo Badiolaren sagardotegian, San Nikolas kalean, Sabino Etxebestek katuak harrapatzeko tranpa bat ipini zuen, «katuei tratu txarrak emanez». Francisco Sagarzazu alkatearen arabera, gertaerak horrek «agerian uzten du kulturarik eza handia eta erabateko ezjakintasuna», eta, ondorioz, hamar pezetako isuna ezarri zuen.

13.7.- SAGARDOTEGIA ETA BERE KATEDRADUNAK

Horixe da Luis de Uranzuren Un pueblo en la frontera liburuko VII. kapituluko atal baten izenburua, jarraian hitzez hitz kopiatua:

“Contemplamos con pena la desaparición de las sidrerías. Aquellas simpáticas sidrerías con su doble hilera de panzudas cubas de castaño o de roble, sus paredes encaladas y su suelo de arcilla apisonada. Una tras otra han ido cerrándose las quince o veinte que hace no muchos años, brindaban a los iruneses una de las bebidas más refrescantes y saludables. Actualmente, las únicas que mantienen en alto la tradicional rama de fresno son la de la calle de Santiago y la de Puyana, en el barrio de Anaca.

Nuestros antepasados, adelantándose a la moderna técnica del aire acondicionado, consiguieron, valiéndose de medios más sencillos, que la sidrería fuese fresca en verano y templada en invierno. El mobiliario era simple y auténticamente funcional. Largos bancos y mesas de pino y hornillos portátiles de carbón de leña, que hacían las veces del moderno barbacue, hoy tan en boga.

Las sidrerías del pueblo permanecían abiertas durante casi todo el año, desde las ocho de la mañana hasta las nueve de la noche. Las rurales inauguraban su corta campaña en primavera o a principios de verano.

Los verdaderos aficionados no renunciaban jamás a ciertos preceptos sidreros.

El vaso de sidra había de ser bebido de un solo golpe... A la yuklak, golpian bat, según la vieja sentencia irundarra. Al pie de la cuba se conocía el verdadero sidrero. No era digno de ese calificativo quien vaciara su vaso en sucesivos tragos y cerrando de vez en cuando los ojos.

Otro extremo importante era saber qué platos iban bien con la sidra. ¡Con qué sarcásticas sonrisas eran recibidos los ferroviarios de allende el Ebro que osaban venir a la sidrería con una cazuela de caracoles!

Al menos iniciado le consta que gastronómicamente corresponden a la típica bebida vasca, las sardinas, los verdeles, los chicharros, el besugo, asados al carbón de leña; la merluza, el bacalao y algun otro pescado en salsa verde. La carne entra de lleno en los dominios del vino, salvo la fritada, que es un derivado del buey a la borgoñona, con la diferencia de que la carne en la fritada vasca va cortada en pedacitos y de que en su guiso se emplea sidra en lugar de vino.

Irún contó siempre con un grupo de técnicos que acudían puntualmente a las sidrerías de su término municipal tan pronto era colocada la canilla en la kupela. No citaré nombres, pero advertiré que se trataba de personas muy respetables. La sidrera no ignoraba el poder de esos jueces y les ofrecía, visiblemente preocupada, los vasos de prueba, esperando con ansiedad la inapenable sentencia.

Esta no se pronunciaba de buenas á primeras. El vaso inicial servía para apreciar el color, la nitidez y el bouquet de la sidra. Todo se hacía en silencio. Ni una palabra se les escapaba a los catadores y era imposible sorprenderles el más leve gesto y menos el guiño de la clave secreta de los catedráticos de sidra.

Después de absorbido lenta e ininterrumpidamente el segundo vaso, el grupo salía de la sidrería y en el mayor misterio celebraba su consulta. De su fallo dependía que el establecimiento ofreciese en días sucesivos una soledad sepulcral o el alegre ambiente de una sidrería triunfante con sus animadas conversaciones, sus coros improvisados, sus reñidos partidos de toca.

Y también en pleno ambiente sidrero se daba el juego a los bolos".

La Frontera (1926ko irailak 11): «Marmitaco y ti, ti, bi, li, ti»:

> *Calle de San Pedro, singular amontonamiento de viviendas pobres y pintorescas, medio buscado de pintores ilustres, la de las clásicas sidrerías, refugio amable del ocioso arrantzale.*
>
> *«Nicolás chiqui», de húmedo y desigual empedrado, bancos de madera que acusan el frecuente fregado por su limpieza, balcones ruinosos de eternas y multicolores colgaduras, geráneos y claveles en los mismos y el canario escandaloso que dice sus amores con torrente de trinos armoniosos a su callada pareja.*
>
> *«Shordo», el generalísimo de los barrenderos ondarrabitarras, se defiende en plan de poeta también de las viejas, eternas y versificadas acusaciones que le lauran por su torcido y humorístico proceder en un remoto noviazgo.*
>
> *La charla de los arrantzales, es como siempre ruidosa y contraversada:*
>
> *—Si los del Barcelona no fueran tramposas y se gastaran el dinero en «compras», ¿cómo podrían ganar al Real Unión? ¡Nunca!*
>
> *— ¡Qué importa Samitier! Ya le dará a Samitier uno que yo sé.*
>
> *—¿Quién?*
>
> *—René Petit.*
>
> *—Sí, pero hará falta que Gamborena esté a su lado.*
>
> *— ¡Qué falta ni ocho cuartos! dice Castor. Lo que hase falta es el voluntá y el consiensia y haser ichueui siempre con el mismo curaje. Yo dise, que en el remo de erregatas y a la foball, no le gana nadie a las gentes de bidasotarrak.*
>
> *— ¡Bien Castor! ¡¡Viva!!*
>
> *Ti tí, bi li tí, bí li tí...*
>
> *«Lushano» hace ejercicios militares y con la escoba en posición de tercien armas, se bebe de golpe el segundo litro de sidra.*
>
> *Juanito Armendariz y «Chalaca» han iniciado a dúo el «Ume eder bat». Ángel, el rey de los arrantzales-cocineros, prepara ajeno al barullo el «marmitaco». El ambiente se va saturando de olor a salcha y el gato y «Marculeta» olfatean.*
>
> *—Ti tí, bi li tí, bí li tí...*
>
> *— ¡Media vuelta!... ¡ar!*
>
> *«Lushano» gira rápido, resbala, pierde el equilibrio y cae de bruces al basar de la sidrería, mete el pie en el cubo del agua, que al volcar, sale en forma de tromba arrastrando al gato y a la cazuela... ¡consternación!*

La catástrofe culinaria ha hecho enmudecer a todos, hasta que Castor indignado rompe el silencio:

— ¡Urde zirzill madarikatua! Si a ti gusta andar en pasos de soldado militar, vete en el guerra de Melillas y no estroperas a nosotros salcha con armonía.

Juan de Arizurt

13.8.- SAGARDOARI BURUZKO ISTORIO BIZIAK

Guadalupe Untsain eta Antonio Arotzena, itsasoa eta baserria uztartu zituzten senar-emazteak, seme-alabez, bilobez eta birbilobez osatutako leinuaren sorburuak. Erromeronea baserrikoa zen Guadalupe, eta Txomineneakoa Antonio, *Reinaré* arrantza ontziko marinela. San Nikolas kaleko 15. zenbakiko sagardotegian, Maria Untsiainek Kondonea baserrian ondutako sagardoa saltzen zuen, *garlian* garraiatua, erresistentzia eta edukiera handiko kupel luzean. Mariaren neba, Guadaluperen aita, Nicasio Untsiain zen, eta hark Antontxunean egiten zuen sagardoa, Santiago kaleko sagardotegi entzutetsuan. Guadalupek oraindik ere gogoan du nola baserrian pitarra urte osoan zehar edaten zuen, eta nola aitari egunero ogitarteko bat eramaten zion Antontxuneara, ondoren Biteri eskolara bidean jartzeko.

13.9.- EUSKAL SAGARDOA NEW YORK TIMES EGUNKARIAN GORAIPATUA

Jarraian, 2010eko azaroaren 16an *About Basque Country* aldizkarian argitaratutako «Euskal sagardoa New York Times egunkarian goraipatua» artikuluaren zati bat kopiatu dugu

Oraingoan sagardoari tokatu zaio. AEBn tradizio bat dago: azaroaren lauan egiten den Esker Emate Eguneko afari familiarrean sagardoa da edaria. New York Timesek sagarretatik sortutako edari honi buruz Eric Asimovek idatziriko artikulu bat argitaratu du gaur bere gastronomia atalean. Bada, aurki daitezkeen sagardo onenez hitz egitean, euskal sagardoei erreparatzen die, eta gure herrialdean, mundu osoan aurki daitezkeen sagardorik onenak eta ezohikoenetako batzuk sortzen direla esaten du hemen. Zehazki, bi: Isastegi eta Bereziartua. Zorionak!!!

Presta daitezen euskal sagardo-ekoizleak, NY Times-ek horrelako artikulu bat argitaratzeak, AEBko merkatuan produktu horren eskaria nabarmen handitzea eragingo duelako, seguru asko. Eta bereziki aipatutako bi produkzio-etxeak presta daitezela. Bere merkatua automatikoki handitu da.

Zoritxarrez, gu ere prestatu beharko gara, tokiko kontsumitzaileok. Izan ere, badakizue, eskaintzaren eta eskariaren legeaz, eskaintza berarekin eskaria handitzen bada... produktua garestitu edo desagertu egiten da. Baina....gure kupeletako sagardoaren ordez coca cola ligth ez jartzea, eta yankiak, berriz, gure sagar-nektarra ez edatea espero dut.

Sagar Handia jaia iragartzeko kartela, New Yorken

13.10.- ASTURIASKO SAGARDOARI BURUZKO KATEDRA OVIEDOKO UNIBERTSITATEAN

2019. urtea amaitu aurretik, 2019ko abenduaren 17ko *El Comercio* egunkarian jasota dagoenez, akordio batera iritsi ziren Asturiasko sagardoaren jatorri deitura arautzen duen Kontseilu arauemaileko buruaren eta Oviedoko Unibertsitateko errektorearen artean, Asturiasko sagardoari buruzko Unibertsitate mailako katedra abian jartzeko.

Helburua zen sagardoaren kultura ikuspegi zientifikoago eta historikoago batez aztertzea. Hurrengo urtean, 2020an, sagardoari buruzko katedraren orrialde digitala sortu zuten, eta urteen joanean, katedraren inguruan bideratutako jardueren berri ematen du: azterlanak, kongresuak, unitate didaktikoak, katedrari buruzko kaierak...

Historia Garaikidea Sailean sartuta, diziplina askotako plataforma da katedra, bertan eskaintzen dituzte beren ezagutzak kimikoek, ekonomistek, biosanitarioek, geologoek, historialariek, soziologoek, agronomoek eta turismoaren eta gastronomiaren arloko teknikariek.

Asturiasko sagardoari buruzko katedra horren harira, sagardoari buruzko literatura idatzi eta bisual guztiaz gain, munduko hainbat unibertsitatetan aurkeztutako doktore tesiak nabarmendu behar ditugu, funtsezko ekarpen zientifikoak baitira sagardoaren kultura alderdi guztietan hobetzeko.

Lan horien guztien artetik bi aipatuko ditugu. Lehenbizikoa, balio historiko handikoa baita, Enrique Felipe Garbalena (Iruñea, 1867 – Viana, 1896) botikari nafarrarena da. *La sidra, su origen, procedencia y aplicaciones útiles* izenburuko tesia idatzi zuen farmazian doktoregoa lortzeko, eta tesia 1890ean aurkeztu zuen Madrilgo Unibertsitatean, argitara eman zuten urte berean. Tesian aldeztu zuen sagardoa «euskal probintzietatik» eraman zutela Frantziako departamenduetara, besteak beste Normandiara, eta handik Ingalaterrara, Alemaniara eta Estatu Batuetara.

Bigarrena, sagardogintzaren sektoreari halako segurtasuna ematen baitio, Álvaro Delgado doktorearena da: *Biología de la floración y requerimientos agroclimáticos de cultivares de manzana de sidra (Malus domestica Borkh.) de Asturias en un contexto de cambio climático*. Oviedoko Unibertsitateko Biologia

Funtzionala Sailean aurkeztu zuen (2022), eta klima aldaketak Asturiasko sagardoaren ekoizpenean ez duela eragingo aurreikusten du. Beste leku batzuetan, hala nola Bidasoaldean, beste horrenbeste gerta daitekeela aurreratzea ez da itxaropen hutsa, halabiz.

13.11.- GIPUZKOAKO SAGARDOAREN NAZIOARTEKO AITORTZA

Liburu honetan garrantzi handia ematen zaio Gipuzkoako sagardoari, alde batetik ikerketaren xedeak berak eskatzen duelako, eta, bestetik, Gipuzkoa sagardoaren kulturarako eremu nabarmena izan delako, gaur egun ere badelako eta, ziurrenik, izango delako. Hori dela eta, azken aldi honetan nazioarteko aipamenekin aitortu da Gipuzkoako sagardoa.

Sagardoak Euskal Herriko beste eremu batzuetan, Espainian, Europan eta munduan duen presentzia gutxietsi gabe, Gipuzkoak toki nabarmena izan du 1025etik aurrera liburu honetan adierazitako dokumentu baten arabera. Eta hori, zantzu guztien arabera, ezin izan daiteke ekoitzitako eta kontsumitutako sagardo kantitateagatik (Gaur egun Britainia Handian ekoizten eta kontsumitzen da gehien), ezpada Gipuzkoako sagardoaren kalitateagatik.

Azken egunotan horren testigantza eman digu The Sun egunkari britainiarrak, El Confidencial egunkariak 2025eko apirilaren 20an argitaratuak. «¿Rivalidad con Asturias?» izenburupean, artikuluak «sagardoaren hiriburu» esaten dio Astigarragako (Gipuzkoa) udalerriari, eta nabarmentzen du sagargintzaren kalitatea, non

> *la experiencia del txotx combina gastronomía, tradición y un formato social que la hace especialmente atractiva para el viajero extranjero. [...]. Muchas de sus más de 20 sidrerías tienen orígenes que se remontan*

al siglo XVI, cuando los marineros consumían esta bebida en alta mar como remedio contra el escorbuto.

Urtebete lehenago, EITB Mediaren arabera (2024ko maiatzak 22), Astigarragako (Gipuzkoa) Zapiain sagardotegiak lortu zuen

sari nagusia Great Lakes International Cider and Perry lehiaketan, sagardoaren nazioarteko lehiaketarik handienean. Lehiaketa hori urtero egiten da Michiganen, Estatu Batuetan, eta Gipuzkoako sagardotegia izendatu du txapeldun Sagardo Naturalaren kategorian...

Gainera, urteko nazioarteko sagardotegi izendatu dute, eta puntuazio altua lortu du lehiaketara aurkeztutako lau produktuekin. Guztira, urrezko lau domina eskuratu dute. Bestalde, bigarren postuan geratu da Zapiain sagardotegiko Bizi-Goxo izotzezko sagardoa bere kategorian.

Aitortza horiek ongietorriak dira, munduan guztiz ezezaguna den eta bere identitatea galdu gabe merkatu globaletara egokitzeko erronka duen Euskal Sagardoa jatorri deitura indartzeko balio baitute inolako zalantzarik gabe.

Gaur egungo testigantzen arabera (Berria, 2024ko urtarrilak 31), hazten ari da sagardotegietara joateko euskal ohitura zaharra. Honela baieztatzen du Tolosako Aldabatxiki auzoko Isastegi sagardotegiko arduradunak: «Jendearengan sagardo zaletasuna gorantz doala esango nuke eta asteburuetako ospakizun eta jai giroaz gain, gero eta gehiago dira aste barruan sagardoak dastatzera datozenak».

Ikuspegi itxaropentsu bertsuarekin, Euskal Sagardoa jatorri izendapeneko zuzendari Unai Agirrek indartu egiten ditu etorkizuneko sagardorako arrazoiak. Jon Tornerrek argitaratutako artikuluan (Argia/ SAGARRONDOTIK: 2024ko abenduak 15), hauxe baieztatzen da:

Merkatuan geroz eta onarpen zabalagoa dute alkohol graduazio baxuko edariek, eta sagardoaren kontsumoa gorantz egiten ari da munduko herrialde askotan. «Tendentzia hori guretzat oso ona da», Agirreren hitzetan. «Ikusten ari gara sagardoaren aldeko apustua egin duten taberna eta jatetxeetan kontsumoa igo dela, jendeak gustura hartu duela». «Garai batean, hemengo sagasti gehienek arbola mota asko zituzten, denak nahasita, eta sagarra biltzen zen erori ahala, sagar mota guztiak bateratsu, eta iristen ziren tolarera auskalo zenbat sagar mota denak nahastuta. Gaur egun heldutasun puntua kalkulatzen da, sagastiak ilaraka sailkatu –badakigu zein sagar motak zein behar duen alboan polinizazioan laguntzeko–, eta sagardoa egiteko sagar mota hau edo bestea aukeratu».

Visita la construcción del San Juan
Visitez la construction
Bisita ezazu San Juanaren eraikuntza
Ola sagardotegia
San Juan baleontziarekin
San Juan 1563
Sagardoa, itsasoko edaria
Cidre, the drink of seafarers
Le cidre, boisson de mer
Sidra, la bebida de la mar

SAGARDOA GAUR EGUN: OLA SAGARDOTEGIAREN ZILARREZKO EZTEIAK

Igor Stravinskyren definizio bat (Poétique musicale) baliatuko dugu osorik Ola sagardotegiari emana den kapitulu honi sarrera egiteko:

> *Benetako tradizio bat ez da iragan hilaren testigantza; indar bizia da, oraina animatzen eta informatzen duena. Iraganaren errepikapena alde batera utzita, irauten duenaren errealitatea adierazten du tradizioak. Familia ondasun gisa agertzen da, ondorengoei transmititu aurretik fruitua emateko baldintzarekin jasotzen den herentzia*

Liburu honen azken protagonista gisa Ola sagardotegia aukeratu badugu, ez da Bidasoako sagardo errepublikako sagardotegi nagusia delako, eta hala da, baizik eta, gaur egun, naturaren eta gizakiaren sinbiosiaren patentea duelako eta sagardoaren kulturaren eta gurtzaren iragana, oraina eta, beharbada, etorkizunaren patentea dituelako. Gaur egun sagardoa dastatzen da ola zaharreko hormen artean.

Maila handiko sagardotegi orok bezala, Olak ere bere artea lortu du sagardoaren interpretazioan, asko dira sagardotegiko instalazioetara bertaratzen direnak, espazioa beste garai batean ere erabiltzen dela agerian utziz.

Ola sagardotegia

14.1.-
GAUR EGUNGO SAGAR BARIETATEAK OLAN

Sagardo arrakastatsu bat izateko eta kalitatezko sagardoa lortzeko baldintza nagusia sagar egokiak izatea bada, Olan ezin hobe betetzen da baldintza hori.

Gaur egun Olan erabiltzen diren sagar barietateen multzoa urte askoan luzatu zen jarraitutasunaren emaitza da, jardunbide jarraituetan oinarritutako egiteko modu batetik abiatuta. Gaur egun Olan ekoitzitako sagardoari halako sendotasuna ematen diona ez da naturak soilik ematen duena, ezpada hogeita bost urtez bideratutako lan jarraituen emaitza. Urte hauetan, Olako giza faktoreak etengabe eguneratu du sagarrondoak aukeratzeko, landatzeko eta zaintzeko modua, dagokionean sagarrak biltzeko eta sagardoa egiteko.

Jarraian, sagar motari buruzko informazio jasotzen duten argazkiak azalduko ditugu, informazioa argazkietan edo haien azpian emanda.

Goikoetxea

Arantzateko sagarra

Maximela

Geza mina

Mokoa

Mozoloa

Txori Sagarra

Patzuloa

Urtebi haundia

Txalaka

Urtebegi txikia

14.2.-
OLA SAGARDOTEGIA: DENBORA ETA ESPAZIOA

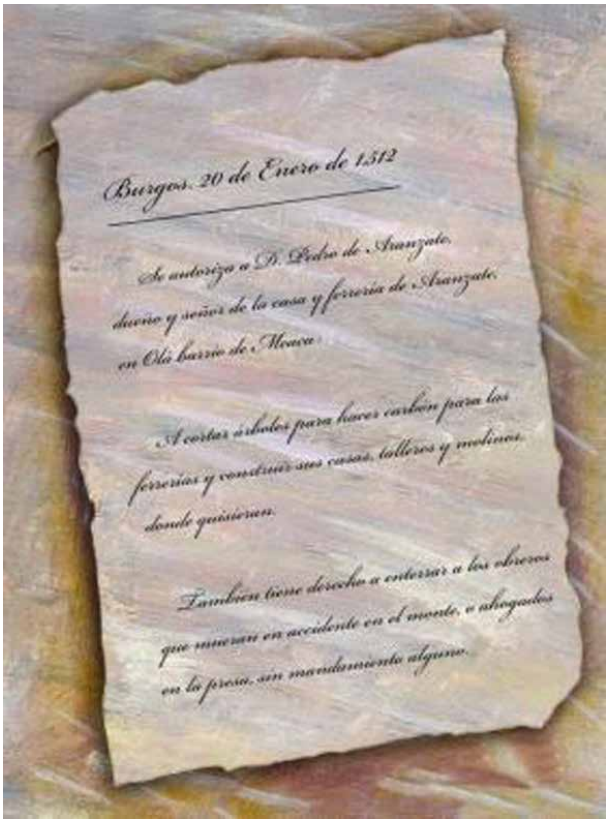
Arantzateko burdinola lrungo burdingintzaren historia luzean izandako bederatzietako bat izan zen. 1476ko dokumentu batean adierazten da haren jabea: Pedro de Urdanibia. XV. mendetik XIX. mendearen erdialdera arte jardunean izan zen burdinolan laborantzarako lanabes, gerrarako tresna, eraikuntzarako material eta abar bihurtzen zuten burdin mea.

Ura energia gisa erabiltzen zenez, burdinolak ibai ibilguetatik gertu instalatu behar ziren, eta, aldi berean, basoetatik hurbil, egurra baliatu behar baitzen labeak piztuta edukitzeko ikatza egiteko. Burdinola gisa erabili ondoren, baserria izan zen sagardotegia izan aurretik.

Gure Gipuzkoa Funtsean jasotako argazki historikoek Arantzateko burdinolak denboran izandako bilakaeraren berri ematen digute

Arantzateko burdinola

Arantzateko burdinolako armarria



14.3.- GIZA FAKTOREA

14.3.1.- IÑAKI BENGOETXEA AIZPIOLEA

Historiaren metodo zientifikoa errespetatuz, historialariak, azken garaien zantzuari buruzko historia osatu behar duenean, informazio iturri fidagarrietara jo behar du. Olako alma pater Iñaki Bengoetxearen ekarpena aztertzeko, historialariak kazetaritza iturrietara jotzen du, deskribatutako garaiko iturrietara, eta bere argazkiak tartekatzen ditu liburua apaintzearren. Elkarrizketak, tarteka errepikatu daitezkeen arren, ia osorik argitaratu dira elkarren osagarri direlako.

Iñaki Bengoetxea segalaria

Iñaki Bengoetxea bere eskola urteetan

Iñaki Bengoetxea Ola sagardotegian

14.3.2.- XABIER SAGARZAZUK EGINDAKO ELKARRIZKETA

Lehenengoa, Xabier Sagarzazuk sinatua, 2012ko urtarrilaren 22an argitaratu zen *Noticias de Gipuzkoa* egunkarian.

Iñaki Bengoetxeak 52 urte ditu eta Irunek hiri izakera baldin badu ere, "baserriko bizitza eta ohiturak mantentzearren" lan egiten dihardu. Bere ekarpena, Meaka auzoko Ola Sagardotegia. Gaur zabalduko dute Hondarribiko arraunlariak han txotx sasoia.

Abendu erdi aldean edo Ola Sagardotegiak oporrak hartu zituen. "Teorian bai, aste guzti hauetan txotx garaierako den-dena prestatzen ibili gara, etxea txukun eta garbi uzten", esaten du Iñaki Bengoetxeak.

Bere garaian bosna aldiz izan zen Gipuzkoako eta Euskal Herriko sega txapeldun,1984. eta 1997. urteen artean, baina berak aitortzen duen bezala "ezagunagoa nintzen kirolari bezala Asteasun Irunen baino".

Noiz eta nola sortu zitzaizun sagardoa egiteko grina? Amaren etxean, Irungo Belbio baserrian, zein aitarenean, Hondarribiko Etxeberrin, beti izan zuten sagardoa egiteko ohitura eta etxean ere, anai-arrebok hori bizi izan genuen. Kirolari ibili ondoren erretiroa hartu nuenean, sagardoa egiten hastea erabaki nuen.

Zer da Ola sagardotegi bezala bereizten duena? Lehenik eta behin, bere kokapena. Etxe hau XIII. mendeko burniola zen eta Meaka auzoaren izena bera, hortik datorkigu, hemen zeuden mehatzetatik. Lekua oso berezia da, Irun bezalako hirian paradisu naturala, Aiako Harriaren atarian. Kokapena polita eta berezia izateaz gain, gure apustua Euskal Herriko sagarrarekin bakarrik sagardoa egitearena izan da beti. Horrek ere bereizten du Olako sagardoa.

Zuen etxeak Kalitatea zigiluarekin merkaturatzen du sagardoa. Duela urte pare bat hasi zen proiektu hau. Zer suposatu du zuentzat? Ola Sagardotegia 1999. urtean zabaldu genuen eta ordutik, Euskal Herriko sagarrarekin bakarrik egina den sagardoaren aldeko apustua egin dugu. Kalitatea Fundazioak sagardoa bere egitea oso aurrera pauso haundia izan da. Aldi berean, lan asko suposatzen du, dastaketa, analisi eta kontrol zorrotzak pasa behar baitira sagardoari Kalitatea zigilua emateko. Zero akatseko edaria egin behar da. Nire ustez, bertako sagarrarekin sagardoa egitea oso onuragarria da, gure baserrien bizitza eta ingurugiroa ere babestu eta mantentzen dituelako.

Etxeberri baserria Hondarribian

Belbio baserria Irunen

Olaren kasuan, baduzue ere jatetxea. Zergatik? Gure sagardotegia tamaina ertain-txikikoa da eta jatetxea izango ez bagenu, ezingo genuke enpresa martxan eduki txotxa eta botilako sagardoarekin soilik. Sagardotegi askotan hala gertatzen da. Inbertsio handia suposatzen du guzti honek eta jatetxea urte osoan martxan edukitzea ezinbestekoa da. Horretaz gainera, urtean zehar zenbait ekimen egiten ditugu, lekua animatzeko eta sagardoaren kultura ezagutzera emateko. Apirileko azken larunbatean, bertso afaria; abuztuan, Pilotaren Astea eta iraileko azken larunbatean, Sagarraren Egunean, euskal jatorriko sagarren erakusketa eta jaia egiten dugu.

Zenbat sagardo produzituko duzue aurten? Nola ikusten duzu sasoia? Dena saltzeko arazorik izaten al duzue? Iaz 120.000 litroko produkzioa izan genuen, eta txotx sasoiaren ondoren, 100.000 litro botilaratu genituen eta guztiak, Kalitatearen eskakizun zorro-

tzak beteta. Urte ona izan zela esan dezaket. Aurten, 110.000 litroko produkzioa daukagu eta txotxa pasa eta gero, ikusiko dugu soberan dagoen guztia Kalitatearen kontrol zorrotz horiek pasa ahal dituen. Pasatzen ez dituen partea beste modutara saltzen da, beti Kalitatea markatik aparte. Saltzeko, zorionez, ez dugu arazo haundirik izaten. Ola sagardoa ez dugu denda eta leku haundietan mugitzen, inguruko herrietako denda txikietan eta hementxe bertan saltzen dugu, eta nahikoa izan ohi zaigu.

Azken urte hauetan krisialdi ekonomikoa denon ahotan dago. Zuek ere nabaritu eta pairatzen al duzue krisi hori? Nola ez, krisialdiak denongan dauka eragina. Gure kasuan, prezioak mantendu behar izan ditugu, nahiz eta sagardoa egitea garestitzen joaten den. Horregatik esaten nuen gure tamainako sagardotegiarentzat ezinbestekoa dela denetarik egitea. Txotx sasoia oso garrantzitsua da sagardogileontzat eta botilatan saltzea ere bai. Baina litro milioitik gora ekoizten duten lau edo bost sagardogilek ezik, besteok bestelako gauzak ere egin behar ditugu bizirik irauteko.

14.3.3.- MAÑU DE LA PUENTEK EGINDAKO ELKARRIZKETA

Bigarrenak, Mañu de la Puentek *El Diario Vasco* egunkarian sinatuak (2012ko apirilak 17), «Iñaki Bengoetxea: campeonísimo de segalaris y sidrero por oficio y ejercicio» du izenburu.

14.3.4.- ASIER PEREZ-KARKAMOK EGINDAKO ELKARRIZKETA

Hirugarrena Asier Perez-Karkamok egin zuen eta Bidasoko Hitza astekarian argitaratu zen (Irun, 2019ko urtarrilak 30).

Noiztik datorkizu sagardo zaletasuna? *Betidanik egiten genuen etxean, aitonatik eta aurrekoetatik ezagutzen genuen mundu hau, saltzeko ez, baina etxerako egiten genuen. 38 urterekin erabaki nuen Ola irekitzea, bi urte pasatu nituen zaharberritzen. Dena neuk egin behar izan nuen, etxea bota, burniolak berriztatu, ia berrehun tona hondakin atera, lohia, harriak... Bertako jendeak ez zekien kanpoko murru horiek existitzen zirenik, huntzarekin eta sasiekin tapatuta zeuden.*

Alde handia izango zen etxerako egin edo saltzeko. Litrotan, askoz gehiago? *Etxean hamahiru lagun baginen, eta hiru mila litro inguru egiten genituen, gehiena pittarra (sagardoa eta ura nahastuta). Hori zen eguneko edaria, txikienak, handienak, denok pittarra edaten genuen egunero. 1999an ireki nuen Ola, baina bost urte lehenago ja hasi nintzen ontzi herdoilezin bat ekartzen, gero beste batzuk gehiago. Ireki nuenean 40.000 litro egin nituen.*

Orain, zenbat? *Aurten 130.000 inguru. Nire nahia ez da zenbat eta gehiago egitea, baizik eta tamaina hau mantendu familiarekin dominatzeko moduan. Sagarrak, inguruko baserritarrei hartzen dizkiet, kalifikazioaren barrukoak denak, urrutiena Aia eta Zarautzen, gehiena Irun eta Hondarribian. Ilusio hori banuen, baserritarrak pixka bat suspertu.*

Martes 17.04.12
EL DIARIO VASCO

«Llegué a cortar 4.800 kilos de hierba en una hora, fue mi récord»

Iñaki Bengoetxea Campeonísimo de segalaris y sidrero por oficio y ejercicio

BIDASOAN

MAÑU DE LA PUENTE
manudelapuente@yahoo.es

Es muy conocido en todos los ambientes irundarras, pero seguro que hay mucha juventud que ignora su pasado como segalari

MAÑU DE LA PUENTE

IRUN. Es una persona que se defiende en todos los terrenos, ya en el de la vida, en el del trabajo o en ese que marcan las relaciones personales. Kaxero listo, transmite su inteligencia natural desde el primer minuto de la conversación. *Filósofo de la vida y de casi todo*, es un triunfador. Iñaki Bengoetxea Aizpiolea cumplirá 53 años el día de San Ignacio. Es natural de Irun y el menor de nueve hermanos, ocho vivos. Le nacieron en el caserío 'Ola', donde regenta la sidrería del mismo nombre. Está casado con Marijose Arruti y es el aitatxo de tres mozas guapas como Eider, Alaitz y Ainhoa. ¿Nietos? No, pero todo llegará. Tiene el certificado de estudios primarios y con 14 años supo lo que era trabajar. Ha sido albañil, carpintero y tiene más que nociones de cantero, de herrero y de lo que le pongan por delante. En 1982 se inició en el herri kirolak con la sokatira, pero se consagró como segalari. Teniendo en cuenta donde se realiza esta práctica, se le podría considerar campeón mundial. En 1999 dió un vuelco a su trayectoria, implicándose en 'Ola', una genial Casa Torre-Ferrería que ya conocen americanos, alemanes y hasta japoneses y chinos. Cuando no trabaja, le encanta andar por el monte, cazar y pescar, pero para hacer todo eso su día tendría que contar con algo más que 24 horas. Es de natural agradecido y generoso.

–¿Iñaki o Ignacio? ¿Que te pone en el DNI?

–Me ponía Ignacio, pero ahora se lee Iñaki. También era Bengoechea y ahora soy Bengoetxea. Mis hijas se empeñaron y yo encantado. Por cierto, estuve a punto de que me pusieran Mauricio, como mi aitatxo, pero nacer el 31 de julio me 'salvó'.

–Naces donde vives, ¿no?

–Sí, en 'Ola', pero en un espacio diferente. Antes fue una ferrería, pero en la postguerra los aitas lo transformaron en caserío, que ahora cuenta con la variante de la sidrería.

–Empezaste a trabajar de muy joven, ¿no es cierto?

–Como albañil y a las catorce años. Luego derivé a carpintero y a los 24 me decidí a trabajar por libre, lo que hice hasta 2001.

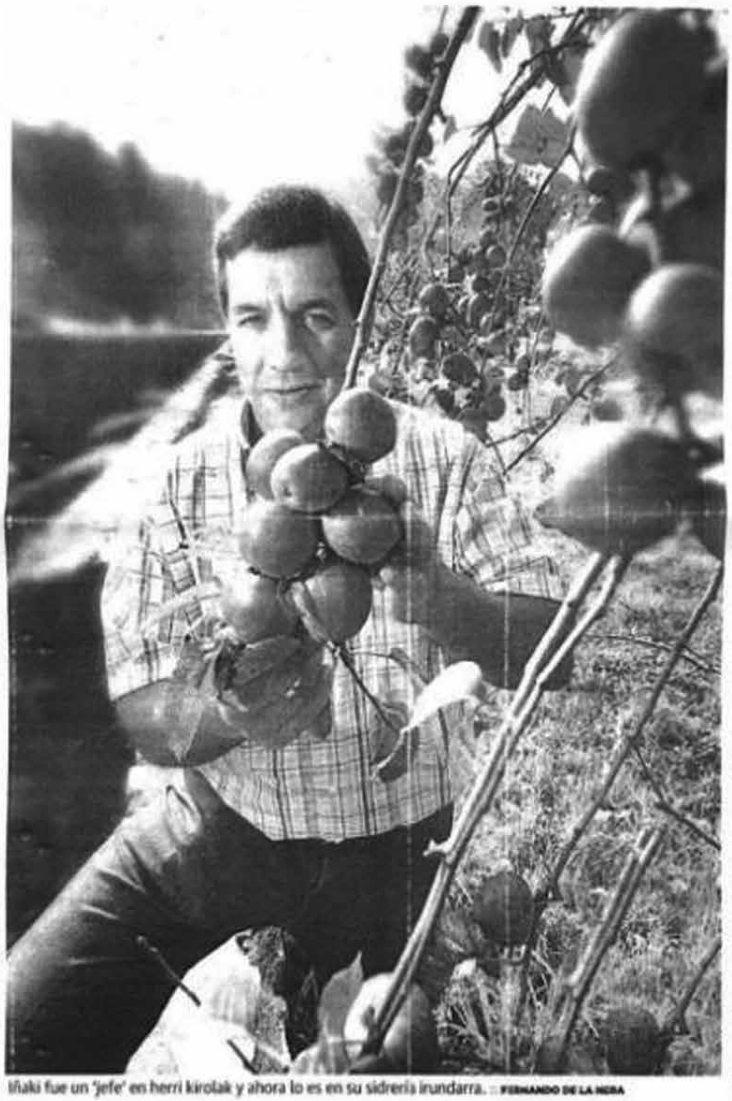
–¿Menuda infancia, no?

–No, que va. Teníamos asimilado que tocaba lo que tocaba o sea, trabajar. Entonces era lo normal. Y te digo más, íbamos a trabajar con muchas ganas porque queríamos sacar dinero para ayudar en casa y para ti mismo.

–¿Aprendiste solo o tuviste algún maestro?

–Aprendí a base de práctica. También en esa experiencia de las obras de la Irungo Atsegiña que me apuntas. Pero, mira, en la escuela no me enseñaron nada de escalas métricas ni de manejo de planos. Eso me lo dió el oficio. Yo tenía soltura y facilidad, lo que también me llevó a moverme en campos como en los de cantero o herrero. Había una gran diversificación en mi trabajo. ¿Mi maestro? Nicasio Arruabarrena, de Ventas. Me enseñó mucho, sobre todo en materia de tejados. Era un carpintero con mucha experiencia que venía del mundo de la sidra, por eso estamos muchas veces juntos. ¿Sabes...?

–Si no me lo cuentas...



Iñaki fue un 'jefe' en herri kirolak y ahora lo es en su sidrería irundarra. FERNANDO DE LA HERA

«Con nueve años el aita ya me puso una guadaña en la mano. Ahí empezó mi afición como segalari»

«Creo que soy el último habitante de Meaka en haber aprendido un oficio de los de siempre»

–En esa época se decía que en Leso salían carniceros como hongos. Pues en Olartzun y en Irun pasaba algo parecido con los albañiles y carpinteros. En Meaka todos éramos de oficio, con muchas familias emprendedoras ('Ferly', 'Frat' y, entre otros, los Berridi). Ahora me da pena que la gente no lo tenga. Seguramente yo seré el último que aprendió un oficio aquí.

–Y va y te pilla la 'mili'...

–Fui como 'conejo' voluntario y para 18 meses que cumplí en la granja, con animales como gallinas, cerdos y vacas. Estaba casi como en el caserío. Eso sí, cuando se acababa la jornada, íbamos a trabajar a lo nuestro. ¿Guardias? Poquitas.

–Y ya entra en tu vida el herri kirolak, algo que muchos jóvenes ignorarán.

–Pues seguro que sí. Me inicié con Beñando Irastorza, de Ventas ('Uteder'), que era segalari. Empezamos en fiestas en Jaizubia y luego no paramos. Hablo de 1982. No se ganaba dinero más que para compensar los gastos, que era lo que yo pretendía. Lo hacía porque me gustaba, sin ninguna otra pretensión económica.

–Pero fuiste de lo mejorcito, ¿no?

–La verdad es que se me daba bien y estaba acostumbrado. Ten en cuenta que con nueve años el aita me puso la guadaña en la mano y siendo un chaval segaba mejor que mis hermanos. En el 84 obtuve mi primer título de Euskadi. Repetí en el 85 y logré otros dos, amén de cinco 'oros' guipuzcoanos y alguno que otro más de tronzalari.

–¿Qué hacía falta para ser un buen segalari?

–Mucha técnica, buen tacto de mano y gran resistencia física.

–¿Tu mejor marca?

–El primer año, en Irun, corté 4.015 kilos, pero mi récord fue de 4.800 kilos en una hora.

–¿Había muchas apuestas?

–De Olartzun a Aia, sí, pero aquí no. La gente de nuestra comarca iba a las pruebas a ver y a disfrutar, no a apostar. Aquí apenas se ha apostado en herri kirolak o en remo.

–Bueno, y ya aterrizas en 'Ola'

–Parecía que estaba escrito y sí, empecé en 1999. Derribamos 'Ola' y nos encontramos con los muros de la ferrería, que data del siglo XIII. Muchos ignoraban su existencia, y es que estaban tapados por escombros, hiedras y árboles. Total que, después de dos años de obras, creamos el espacio de las kupelas.

–¿Y cómo te dió por ahí?

–Yo estaba familiarizado con el mundo de la sidra. Ya se hacía en casa de la madre y de la amona. Y me animé. Creo que la apuesta ha sido positiva. Ahí estamos mientras aguantemos, que la crisis se siente. Pero estoy a gusto. Ten en cuenta que soy el único elaborador sidrero de la comarca y que trabajo con manzanas propias en un 85%. El otro 15% también es autóctono.

–¿Cómo se vive hoy el mundo de la sidra y de las sidrerías?

–Pienso que en clave muy positiva. Es un producto bajo en alcohol y tiene buenas propiedades como diurético. Dicen que es buena para la piel y pienso que es una bebida muy refrescante y con gran futuro. La juventud se va mentalizando cada vez más.

Joseba Ponce Txotx jardunaldia irekitze, Iñaki Bengoetxea ondoan delarik

Nolakoa da aurtengo sagardoa? *Goiz samar egiten hasi ginenez, oraindik berde samar dago. Kolorea ez du asko hartuko, udaberria izugarria izan zen, urtetan izango ez dena, adarrak txikitu ziren, baina asko dagoenean zaila da heldutasunera iristea, eta udazkenak ez zuen lagundu. Sagardoa arinagoa da, argiagoa, trago luzeak edateko hobea.*

Ezaguna da Ola afarietan zuzeneko musika izateagatik. Zer dela eta formula hori*? Igual ez naiz gizon bat ikurrina hartuta hor aurrean ibiliko dena, baina bihotzean daukat, baserri munduko euskalduntasun hau beti ezagutu dut, eta beti maitatu dut, herri kiroletan nenbilela, trikitia, bertsoak... beti mundu horretan ibili izan naiz, eta sagardotegietan ezagutu dut. Eta esan nuen, 'hemen Irunen zergatik ez?' Egun batean Ketxus etorri zen, bera hasi zen soinuarekin pixka bat girotzen, eta esan nuen, 'datorren urtean beste bat jarri behar dugu'... Eta orain hiru bikote ditut.*

Ez da ohikoa sagardotegietan... *Urte askoan kritikatua izan naiz Astigarragan, orain ez hainbeste, 'hi erotu haiz, trikitia, ze puñeta' esaten zidaten. Niri beti gustatu izan zait giro hori, eta etortzen direnak, hemengoak, edo Ipar Euskal Herrikoak, edo barruragokoak, paristarrak edo alemanak, gustura egoten dira. Sagardotegia ez da jatetxe batean bezala mahaian eserita geldirik egoteko, mugitzeko baizik. Astero-astero etortzen zen bezero bizkaitar batek esan zidan, 'Iñaki, hau duk sagardo-terapia', eta handik hasi ginen esaten: 'goazen sagardo-terapia egitera'.*

Joseba Ponce Txotx denboraldiaren irekiera ekitaldian, Iñaki Bengoetxea ondoan delarik

14.4.-
OLA: SAGARDOTEGI BIZIA

Ola sagardotegia, sagardoa protagonista hartuta eskaintzen duen zerbitzu gastronomikoaz gain, jai giroan elkartzeko erreferentziako lekua da, eta era guztietako kirol, kultura eta gizarte jarduerak bideratzen ditu euskal giro betean. Irunen bizi edo ez, adin guztietako publikoari eskainitako jarduera sorta horrekin batera, urruneko lekuetan halako premiak dituzten pertsonei ere eskaintzen dizkie ahaleginak.

Irundarren artean ongi errotutako Taupadak GBEri egiten dion ekarpena erakusgarri

Taupadak GKEko presidente Fernando de la Hera Irungo Sagardo Egunaren 23. edizioa aurkezten, Irungo alkate José Antonio Santano, Ola Sagardotegiaren jabe Iñaki Bengoetxea eta elkarte gastronomikoetako ordezkaria lagun dituela. Irungo udaberriko hitzordu tradizional hau aurten larunbatean egingo da, 2018ko maiatzaren 12an, Urdanibia plazan.

Taupadak GKEko presidente Fernando de la Hera Irungo Sagardo Egunaren 24. edizioa aurkezten, Garapenerako Lankidetza arloko ordezkari Mónica Martínez, Ola Sagardotegiaren jabe Iñaki Bengoetxea eta elkarte gastronomikoetako ordezkariak lagun dituela. Irungo udaberriko hitzordu tradizional hau aurten larunbatean egingo da, 2019ko maiatzaren 11n, Urdanibia plazan.

14.4.1.- OLA: EUSKAL SAGARDOA

María José Atienzak Ola sagardotegiari buruz idatzi zuen 2017ko ekainaren 25eko *El Diario Vasco* egunkarian, eta jarraian «Ola saca sus primeras botellas con denominación de origen Euskal Sagardoa» artikulua kopiatuko dugu:

> *Las fiestas de San Pedro y San Marcial de 2017 son especiales para Ola Sagardotegia. Coincidiendo con estas fechas festivas, la sidrería irundarra ha puesto a la venta sus primeras botellas con denominación de origen Euskal Sagardoa. «Hemos hecho una primera tirada de 14.000 botellas, pero luego saldrán más», señalaba Iñaki Bengoetxea, propietario de la sidrería.*
>
> *La denominación de origen Euskal Sagoardoa fue presentada a primeros del presente mes de junio para tomar el relevo de la sidra Eusko Label, sello que nació en 2011 y que ya poseía Ola Sagardotegia. La nueva certificación, que lleva como distinción una manzana roja y un sello de garantía numerado, es el resultado del trabajo conjunto de instituciones y productores de sidra, como Iñaki Bengoetxea. «Peleando y peleando, con un gran esfuerzo, hemos conseguido*

Ola sagardotegia, gauez argiztatua

Nikasio Arruabarrena Martiarena

la denominación de origen y nos hace una ilusión especial sacar las botellas en fiestas, con el corcho y el escudo de Irun», señalaba el propietario de Ola.

La apuesta por la manzana autóctona, que la sidrería de Ibarla ha mantenido desde el principio, y la calidad de la sidra son los dos pilares de la denominación de origen Euskal Sagardoa. Los controles se llevan a cabo a través de Hazi, entidad dependiente del Gobierno Vasco, encargada de velar por los productos autóctonos y del laboratorio especializado Fraisoro, que mide la calidad de la sidra. «Nosotros hacemos un esfuerzo grande, sobre todo por tener manzana de origen, que lleva una trazabilidad del 100% », explica Iñaki Bengoetxea. «Luego, la sidra tiene que pasar unas catas y controles de analítica bastante rigurosos. Alcanzar ese nivel, es lo que más nos cuesta a todos. No basta con tener manzana de aquí, sino que hay que pasar todas las calificaciones para tener la certificación».

La sidrería Ola elabora anualmente más de 80.000 litros de sidra, con manzanas obtenidas de sus propias plantaciones en Irun, Hondarribia, Oiartzun, Aia y Zarautz. La plantación se realiza de forma selectiva para obtener manzanas amargas y dulces-amargas. A mediados de septiembre, con la recogida de las diferentes variedades de manzana (mozoloa, patzuloa, goikoetxe, urtebi haundi, errezila...) comienza la elaboración de la sidra, que termina a principios de noviembre.

En el mes de enero se abre la temporada del txotx, que termina hacia finales de mayo. El txotx es, sin duda, la mejor y más especial forma de tomar la sidra. Pero durante todo el año se puede degustar el producto elaborado en la sidrería Ola, ahora con la bien ganada y recién estrenada denominación de origen Euskal Sagardoa.

14.4.2.- IRAGANA GAUR EGUN

Hondarribiko Arma Plaza Fundazioak antolatutako "Ezagutu zure hiria" programaren barruan eta Ola Sagardotegiko Iñaki Bengoetxeak eta Josu Tellabidek gidatuta, Ola sagardotegia ezagutzeko bisitaldi bat egin zen. Sagardotegia XIII. mendeko burdinola zaharrean egokitzen da, hots, Irun Hondarribiaren jurisdikziopean zegoen garaiko burdinolan. Burdinola zaharra Bengoetxea familiak berreskuratu zuen 1999an sagardotegi bihurtzeko.

Ezagutu zure hiria. Bisitaldia Ola sagardotegira (2020ko urtarrila)

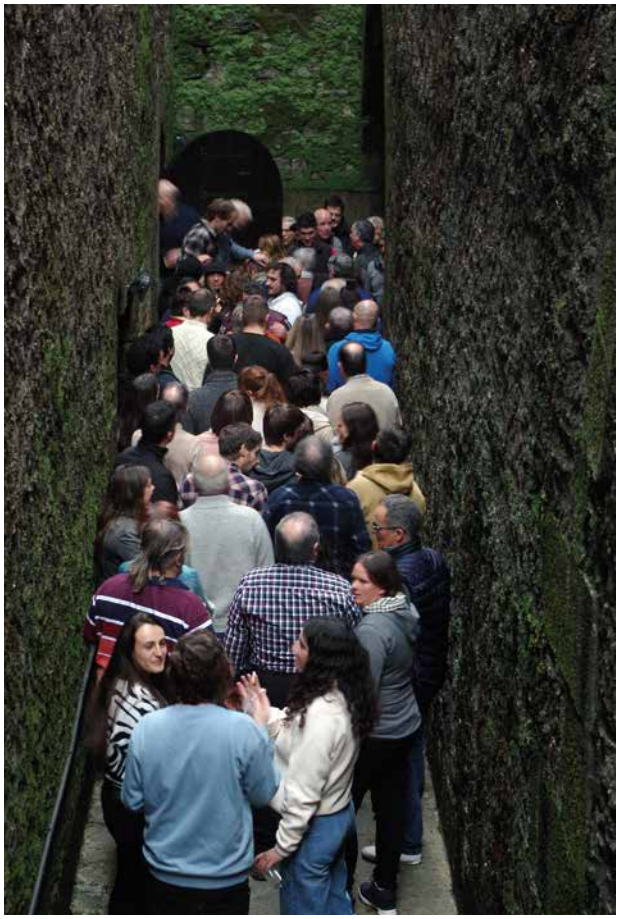
14.4.3.- SAGARDOAREN EGUNA (2023KO URRIAK 1)

Atal honetan grafikoki azalduko ditugu 2023an eta 2024an sagardotegian egindako bi ekitaldi: sagardoaren eguna eta denboraldiaren irekiera ekitaldia, hurrenez hurren

14.4.4.- TXOTX DENBORALDIAREN IREKIERA (2024KO URTARRILAK 21)

«Al llegar el año nuevo, las espitas de los toneles se abren con la solemnidad que merece un ritual memorable y con mucho arraigo de nombre tan eufónico como txotx».

Horrela sartzen gaitu Antxon Sorondok neguko sagardo-denboraldiaren inaugurazioaren sagardo-kultuan.



Bertaratuak 2024ko sagardo berria dastatzen

Julian Iantzi 2024ko txotx denboraldiaren irekiera ekitaldian, Iñaki Bengoetxea ondoan duela

14.5.-
SAGARDOA, BERTSOLARIAK ETA AMA GUADALUPEKOA TRAINERUA

Hona hemen bertsolariek sagardoarekin duten lotura kutunaren testigantza grafiko txiki bat.

OLA sagardotegiarentzat 2012. urtea gogoangarria izango da betikotz, Gipuzkoako Sagardo Onaren Saria lortu baitzuen, baita Hondarribiko arraunarentzat ere. Izan ere, urte hartan, Ama Guadalupekoren arraunlariek zabaldu zuten txotx sasoia (2012-I-22).

Iñaki Bengoetxeak, OLA sagardotegiaren "alma mater" jaunak, Xabier Sagarzazu kazetariari (Noticias de Gipuzkoa. 2012-I-22) emandako erantzunen argien bidez, azaltzen digu zergatia:

Gaur emango diozue txotx sasoiari hasiera, Hondarribiko arraunlariekin. Zergatik aukera hori? Urtero egiten dugu txotxa irekitzeko zer edo zer berezia. Segalari nintzen garaiko lagun asko ditut eta denboraldia irekitzera etorri izan dira herri kirolari asko, baita bertsolariak ere. Eta arrauna eta pilota asko gustatzen zaizkit. Hondarribiko traineruaren zalea naiz eta ilusioa egiten dit Ama Guadalupekoko arraunlariek gure txotxa zabaltzea.

2013: TRAINERUAREN PISUA SAGARDOTAN

Orain, Juana Ochoteco kazatariaren kronika (El Diario Vasco: 2013-III-4), laburtu eta euskeratu ondoren, lagungarri dugu OLAren oparia jakitearren.

Iñaki Bengoetxeak, Ola Sagardotegiaren jabeak, Hondarribiko Ama Guadalupekoa traineruaren eskifaiari

Angel Mari Peñagarikano eta Aitor Mendiluze bertsolariak (2011ko urtarrilak 23)

sagardotan traineruaren pisua oparitu zion. Istorioa 2012ko urtarrileko 22an hasi zen, Hondarribiko arraunlariak Ola Sagardotegian denboraldi hasierako txotxaren protagonista izan zirenean.

Bazkaltzen ari zirela, giroa berotu zen... eta esan nien arraunlariei Gipuzkoako txapelketa irabaziz gero, traineruaren pisua sagardoz oparituko geniela, gogoratzen zuen Iñaki Bengoetxeak, Olako jabeak. Hondarri-

Los bertsolaris Angel Mari Peñagarikano y Aitor Mendiluze (23 de enero de 2011)

biarrek lortu ketu zuten "eta orain betetzea dagokigu". Izan ere, atzo eguerdian Irungo Meaka auzoko sagardotegian agindutakoa bete zen, Hondarribia Arraun Elkarteko ordezkariez gain jende ugari bertaratu zen jai-giroan.

Julen Iantzi aurkezleak behin betiko zifra iragarri zuen: ia 203 kiloraino iristen zena. Iñaki Bengoetxeak gorantz biribildu zuen eta, azkenean, 203 litro sagardo oparitu zizkien arraunlariei. «Eta atsegin handiz».

Bestalde, hondarribiarrek Meakako sagardotegiko jabeari, guztiek sinatutako arrauna, oparitu zioten. «Ilusio izugarria egin dit, oso pozik nago», aitortu zuen Iñaki Bengoetxeak oparia jaso eta berehala.

Eta arraunlariak ere bai. Joseba Amunarriz patroiak gogoratzen zuenez, «Opari hori gurekin izango zutela esan zigutenean oso gauza polita iruditu zitzaigun». Jasotako sagardoari dagokionez, «denon artean banatuko dugu, edo, bestela, otordu bat antolatuko dugu... Oraindik ez dago erabat argi, baina gozatuko dugula, ziur !».

Eta sagardoaren ondoren edota ondorioz... KONTXAko bandera 2013ko Alarde egunean!

TXAPELDUNAK (2024) ETA OLA SAGARDOTEGIRA (2025)

Historia ez da bukatu eta, zorionez, aurten ere, Ama Guadalupekoak Gipuzkoako onena dela bermatu du ekainaren 2an eta, gainera, etxean bertan: Hondarribian! Hona, Xabier Castrillon aditaren materiala: "Hondarribiak,etxean, 15. txapelketa bereganatu zuen, bosgarrena jarraian. Estu-estua izan zen bere txanda, eta bigarren luzean bazirudien atzean geratuko zela besteek olatu onak hartu zituztenean. Baina ez, berriro aurrera egin zuten berdeek. Azken luzean Donostiarra bere itzalean jarri zen. Ama Guadalupekoa bigarren kalean sartu, baina bere kalera bueltatu zen ondoren, eta lehia atzean egon zen azken unera arte. Getariak pasa egin zion Donostiarrari, bigarren postua eskuratzeko, eta Orio atzerago iritsi zen. Aipatu behar da bigarren txandan aritu zen San Juanek laugarren postua bereganatu zuela eta, beraz, Euskadiko Txapelketarako sailkatu zela lehenengo hirurekin batera: Hondarribia, Getaria eta Donostiarra".

Ama Guadalupekoa traineruak goi mailako historia egiten jarraitzen du, hondarribiarron gozamenerako. Hori guztia esker, gogoratu eta saritzeko, 2024ko irabazitako azken Gipuzkoako txapelketa zela eta, datorren urtean OLA sagardotegian ospatuko dela iragarri berri du gure sagardoaren "patroi" Iñaki Bengoetxeak. Berriz ere, gure urrezko traineruaren pisua sagardo txinpartatsu bihurtuko da eta, euskaldunen itsasoko edaria izan zen sagardoak gure artean jarraitu, jarraitzen eta jarraituko du.

Segi aurrera sagardotan eta arraunetan osasuntsu eta sendo!

14.6. - OLA, 25 URTE: IRAGANA ETA ETORKIZUNA ORAIN

2025EKO TXOTX DENBORALDIAREN BEZPERAN

Jarraian, Koldo Nausiak idatzitako eta Antxeta Irratian 2025eko urtarrilaren 16an plazaratutako artikulu baten zati bat erakutsiko dugu:

> *Gure eskualdean, Irungo Meaka auzoan, Arantzateko XII. mendeko burniolan aurkitzen dugu Euskal Sagardoaren Katalogoan dagoen sagardotegi bakarra. Ola sagardotegia.*
>
> *Propio dituen 9 hektarea sagastietatik, edo sagardotegi parean den Etxezabal baserritik bezala, Bidasoaldeko beste laupabost baserritatik biltzen du Iñaki Bengoetxeak udazkenero bere sagardoa ekoizteko sagarra. «Betiko metodoa, tradizionala» lantzen duela dio, eta sagar mota berri askorik ez*

Arraunlariak eta zuzendariak traineruarekin Ola sagardotegian

Iñaki Bengoetxea sagarrak prestatzen sagardo bihurtu baino lehen

du nahasten, «beti baserri beretatik hartzen dugu, zuhaitz beretatik, eta barietate nahiko finkatuak ditugu, baina urtero bi barietalak edo hiru barietalak saiatzen gara egiten jendeari gusto bereziak eskaintzeko kupeletan», iragarri digu.

[...].

Kupelak prest dauzka txotx denboraldirako. Momentuz, 5,5 eta 6 gradu arteko graduazioa duela aipatu digu, baina 7ra ere iritsiko dela pentsatzen du. «Iazko uztaren erdia egin dugu edo pixkat gutxiago, baina zaporez sendoagoa da sagardoa, niri gustatzen zaidan kolore horrekin» iragarri du. Ez urtearen sagardoa izateaz gain, emaitzan egindako eguraldiak eragin handiagoa duela dio.

Azken 25 urteotan hainbeste aipatzen den klima aldaketaren ondoriorik nabaritu ote duen galdetuta, neurtzen zaila dela dio Bengoetxeak. «Lurrak bere zikloak izaten dituela uste dut, eta leheno ere baziren bero kolpeak, baina 2017tik hona kontrolatzen ari naizela, nik sumatzen dudana da udaberria joaten dela kaxkarra, euritsua. Eta erleak ez du nahi izaten atera elikatzera, eta gero uztailan oraindik ere loreak ateratzen dira, eta nahiko trastornatuta dabiltza zuhaitzak», argitzen du. Azaldu duenez, horrek sagarrondoa ahultzen du, nekatzen du, eta ez du indarrik lorea behar bezala polinizatzeko, gero lorea erortzen da eta faktore horiek ere eragiten dute.

Modernitatea eskulana kentzeko ondo ikusten badu ere, tradizioa mantentzearen aldekoa da, eta sagar gehiena eskuz biltzeaz gain, han justu, polinizazioa segurtatzeko erleak ditu. «Sagar-loreak polinizatzeko, hortako ditut, sail guzitan baditut erlauntzak eta laguntzen dute, baina eguraldiak ere lagundu behar du», azpimarratzen du Ola sagardotegiko nagusiak. Bidasoko Erlezainen Elkarteko kide ere bada, bere sagastien ekosistemaren zirkulo borobiltzeko, eta aipatutako eguraldiaren ondorioz sagardoarekin bezala hortan ere, «kalitate handikoa, baina ezti gutxi» atera dute aurten.

Tradizioari errotutako ekoizpena egiteaz harro dago Iñaki Bengoetxea. Askok bera bezalako sagardogileen lana ezagutzen duten arren, ostalaritza edo ekonomia ikuspegitik haratago joan eta balioan jarri beharra dagoela uste du. «Sagardotegiak jarraitzen du batetik ekonomia eta kultura egiten, baina atzeka bagoaz sagastietan gure lurrak nola bizirik iraun, nola eutsi garbi eta etekin pixkat atetzeko moduan ari gara lanean», defendatzen du, sektoreak laborantza lurrak babestu eta ingurumenari fabore egiten diola azpimarratuz, «gazteak ginenean sagastiak ziren, erleak zeuden, eta hemen Irunen industria aspaldi joan zela pikutara, baina 9 hektarea mantentzen ditugu hemen, eta beste laupabost baserriren ekoizpena ere».

2025EKO TXOTX: OLA SAGARDOTEGIAREN ZILARREZKO EZTEIAK (2025EKO URTARRILAK 19)

Eguna laburbiltzen duten argazkien bidez gogorarazi-ko dugu ekitaldi garrantzitsua: herri kirolak, txotxaren irekiera, *aurreskua* eta sagardotegiko giltzak Eider Bengoetxea *gidari* berriari emateko ekitaldia. Horie-kin batera, bertsolariek egindako ekarpena.

Jarraian, Fernando de la Herak idatzi eta *El Diario Vasco* egunkarian «Emotivo 25 aniversario con relevo generacional en Ola Sagardotegia» izenburupean argitaratutako artikulua erakutsiko dugu (2025eko urtarrilak 19).

La temporada sidrera ha comenzado este domingo en Ola Sagardotegia del barrio irundarra de Meaka. La apertura del txotx tenía un sabor especial este 2025, pues se trata del 25 aniversario de la siderería [sic]. El acto ha contado con un emotivo homenaje al dueño, Iñaki Bengoetxea, y un posterior anuncio en forma de relevo generacional cuando le ha otorgado a su hija Eider las llaves del local.

Se ha cumplido la promesa de los regentes de Ola Sagardotegia con un «evento cargado de tradición, cultura y sabor». A las 12.00 se han abierto las puertas para empezar a degustar la nueva sidra de 2025 acompañada de pintxos de chorizo a la sidra, mientras en el frontón del recinto se ha podido disfrutar de una exhibición de herri kirolak.

A las 14.00 horas ha tenido lugar la apertura oficial del Txotx con homenaje al segalari Xabier Martiarena Bengoetxea, Bengoetxea II, antes de una comida para la que se han vendido todas las plazas. A las 18.00 ha comenzado en la zona exterior una romería en la que no falta un puesto de talos recién hechos.

AITOR MENDILUZE:

Bientzat ere ailegatru da
Txandatzeko tenorea
Horra etxeko giltza sorta bat
Kaja batean gordea
Iñakirentzat zorte bat da ta
Eiderrentzat ohorea
Edo alderantziz esango banu
Esan litzake hobea.

ANJEL MARI PEÑAGARIKANO:

Irun aldean OLA izan da
Erreferentzi haundia
Zenbait urtetan upel artean
Isuri den izerdia
Iñakik eta Josepak
Beren bizitza erdia
Gaurtik aurrera OLA izango da
Eiderren sagardotegia.

Hauxe kopiatu dugu Ola sagardotegiak Facebook sarean duen orritik:

Gaur (2025-III-7), gu gara, Eider eta Alaitz, argazki honen buru, baina kupela bakoitzaren, plater bakoitzaren eta topa bakoitzaren atzean, esperientzia paregabe hau posible egiten duten emakume asko daude. Ola Sagardotegian ere, sagardoaren tradizioa emakumeena da. Gaur, haien alde egingo dugu topa, gure alde eta sagardoaren munduko emakume guztien alde.

Joxeja Zabalo, Asier Arbelaitz, Eider Goikoetxea (Ola Sagardotegia) eta Jokin Melida, Los Trankilos elkarteko bi kideren artean

> *«El Sagardo Eguna retoma su cita en Mosku»,*

hauxe da El Diario Vasco egunkarian 2025eko apirilaren 30ean Xabier de la Lindek sinatutako albistearen izenburua. Jarraian, argazkiarekin batera erreproduzitzen dugu:

> *A la rueda de prensa celebrada ayer en Ola Sagardotegia acudieron respresentates de las tres entidades: Jokin Melida (Taupadak), Asier Arbelaitz (Antxeta) y Joxeja Zabalo (Betti Gotti), acompañados de dos miembros del grupo Los Trankilos.*
>
> *Tras un 2024 sin Sagardo Eguna, la ONG Taupadak, Betti Gotti Elkartea y Antxeta Irratia han unido sus fuerzas para sacar adelante una de las citas primaverales más señaladas de la ciudad. De este modo, el sábado 10 de mayo la plaza Urdanibia volverá a ser punto de encuentro de los amantes de la sidra (y del buen ambiente) con la celebración de las XXVII edición.*
>
> *Melida comenzó asegurando que el objetivo era «cubrir el vacío del pasado año», ya que el Sagardo Eguna de Irun es uno de los más antiguos de Euskal Herria y no querían que «el patrimonio se deteriorase». Así, han querido retomar «la filosfía y el formato de siempre», una cita que adelantan será «euskaldun, participativa y popular». En este sentido, el Euskaraldia también estará presente durante la celebración.*
>
> *Nueve sidrerías guipuzcoanas y una navarra estarán presentes este año en la plaza Urdanibia: Ola (Irun), Linddurrenborda (Lesaka), Ordo-Zelai (Oiartzun), Egiluze (Errenteria), Alorrenea (Astigarraga), Gurutzeta (Astigarraga), Petritegi (Astigarraga), Altuna (Hernani), Larregain (Hernani) y Rufino (Hernani). Un total de 2.710 litros de sidra y cerca de 3.600 botellas.*
>
> *Como novedad de este año, durante el Sagardo Eguna habrá ocasión de hacer txotx gracias a cuatro barriles portátiles facilitados por otras tantas sidrerías. En el resto, la bebida se servirá directamente de las botellas.*
>
> *Además de la sidra, la organización prevé que haya unos 3.000 pintxos de chorizo y bacalao, elaborados expresamente por diversas sociedades gastronómicas de la ciudad.*
>
> *Para amenizar el ambiente, trikitilaris de Auntxa Trikitixa Eskola y del Conservatorio Municipal tocarán durante el txotx. Además, a partir de las 20.30 horas el grupo Los Trankilos recorrerá las zonas de Mosku y la plaza San Juan para ponerle un punto final divertido a la Sagardo Eguna.*

SAGARDOA
SIDRA NATURAL
Euskadin ekoiztutako sagarrarekin egina
Elaborada con manzana producida en Euskadi
Sagardotegia Iñaki Bengoetxea Aizpiolea
Meaka auzoa 102/ Irun/ Gipuzkoa

KONTSULTATUTAKO ITURRIAK

15.1.- IDATZIZKOAK: LIBURUAK, EGUNKARIAK ETA ALDIZKARIAK

AGIRRE, J. (1984). *Longa kapa beltza*. Donostia: Haranburu.

AGIRRESAROBE, A.; DEL BARRIO, L. y TELLABIDE, J. (2008). Inventario de lagares de sidra en la Navarra Atlántica: primeros resultados. *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, 83.

AGUIRRE MIRAMÓN, S. (1882). *Fabricación de la sidra en las provincias vascongadas y su mejoramiento*. Donostia: Hijos de I. R. Baroja.

AGUIRRE SORONDO, A. (1993). *Sagardoa/La sidra*. Donostia: Michelena Artes Gráficas.

AGUIRRE SORONDO, A. (2002). Las sidrerías. El rito del txotx. En Antxon Aguirre Sorondo, *Tierra y gentes*. 75 temas vascos. Donostia: Ediciones Ttarttalo.

ALKAIN SORONDO, P. (2003). Excavación arqueológica, Panpinot 12-14, Hondarribia. *Boletín Arkeolan*, 11, 24-27.

ÁLVAREZ PÉREZ-SOSTOA, D. y GARRIDO YEROBI, I. (2014). *In Dei Nomine*. Hondarribia: Hondarribiko Udala.

ÁLVARO OCÁRIZ, J. A. (2014). *Luis Mariano. Cien años/Cent ans*. Desiré Ediciones. Donosti.

ARAGÓN RUANO, Á. y ECHEBERRÍA AYLLÓN, I. (2017). *Síntesis de la historia de Gipuzkoa*. Donostia: Diputación Foral de Gipuzkoa.

ARAMBURU PELUAGA, A. (1998). Los siete barrios de Irun. *Boletín de Estudios del Bidasoa*, 18, 19-665.

ARANBURU, M. (1901). *Erari espirituzkoak. Probinziaren Moldiztegia*. Donostia.

ARANBURU, X. y SAGARZAZU, X. (2006). *Paseos por la ciudad. Hondarribia. Hondarribia*: Ayuntamiento de Hondarribia.

ARRIZABALAGA MARIN, S. (2005). *El mayorazgo de Oña*. Irun: Ayuntamiento de Irun.

ARRIZABALAGA MARIN, S. y ODRIOZOLA OYARBIDE, L. (2004). Estudio histórico sobre la producción de vino en Gipuzkoa. Donostia: Gipuzkoako Foru Aldundia.

ARTOLA SAGARZAZU, F. y ARTOLA SAGARZAZU, R. (1982). *Aritz beraren adarrak*. Tolosa: Auspoa.

AYERBE, D. (1 de septiembre de 1994). El río Bidasoa. *El Irunés*.

AZKUNE SUDUPE, L. (2017). *Sagardoa Azpeitian*. Azpeitia: Azpeitiko Udala.

BAROJA, P. (1922). *La leyenda de Jaun de Alzate*. Madrid: Rafael Caro Raggio editor.

BAROJA, S. (11 de mayo de 1879). Las sidrerías. *El Urumea*.

BARRENA OSORO, E. (1989). *La formación histórica de Guipúzcoa*. San Sebastián: Universidad de Deusto.

BENITO DOMÍNGUEZ, A. M.a. (2010). *Estudio histórico del puerto de Hondarribia*. Vitoria-Gasteiz: Eusko Jaurlaritzaen Argitalpen Zerbitzu Nagusia.

BEOLCHINI, V., GARCÍA DE CORTÁZAR, J. Á. y PAVÓN RAMÍREZ, M. (2011). *Documentación medieval referente a Cantabria en el Archivo Secreto Vaticano* (1209-1484). Santander: Fundación Botín.

BRAVO LOZANO, M. (trad.). (1989). *Guía del peregrino medieval («Codex Calixtinus»)*. Sahagún: Centro Estudios Camino Santiago.

BUSTINTZA, E. (1990). *Euskalerriko ipuiñak*. Bilbo: Gero-Mensajero.

CAÑEDO, M. (2021). La manzana original: ontografías vegetales. En A. Díaz de Rada, *Las formas del origen. Una puerta sin retorno al laberinto de las génesis*. Madrid: Editorial Trotta.

CARO BAROJA, J. (1969). *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*.

CELAYA, G. (1995). *Canto en lo mío*. Donostia: Orain.

COLMEIRO, M. (1858). *La botánica y los botánicos de la península hispano-lusitana: estudios bibliográficos y biográficos*. Madrid: Imp. y Estereotipia de M. Rivadeneyra.

DE AZKUE, R. M.a. (1969). *Diccionario vasco-español-francés*. Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca.

DE EGAÑA, D. I. (1780). *El guipuzcoano instruido en las reales cédulas, despachos, y órdenes, que ha venerado su madre la Provincia, en los esmeros, con que se ha dedicado siempre al real servicio*. Donostia: Imprenta de Don Lorenzo Riesgo Montero de Espinosa.

DE LANCRE, P. (2004). *Tratado de brujería vasca. Descripción de la inconstancia de los malos ángeles y demonios*. Tafalla: Txalaparta.

DE LA SOTA, M., LAFITTE, P., AKESOLO, L. y ORTEGA, L. (1976-1991). *Diccionario Retana de autoridades del euskera* [9 tomos]. Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca.

DELORT, R. (1978). *Le commerce des fourrures en Occident à la fin du Moyen Âge*. Roma: École Française de Rome.

DELORT, R. (1993). Les basques ont-ils atteint le Canada avant 1492 ? *Cahiers d' histoire*, 13, 23-30.

DE SAN MARTÍN Y BURGOA, A. (1791). *El labrador vascongado ó antiguo agricultor español. Demostración de las mejoras de que es susceptible la agricultura en las provincias vascongadas y de las grandes ventajas que se podrían lograr en todo el Reyno observando las reglas de la antigua labranza*. Madrid: Imprenta Benito Cano.

DE URANZU, L. (2003). *Un pueblo en la frontera*. Irun: Luis de Uranzu Kultur Taldea.

DIAZ ORONOZ, A. y NARBARTE HERNÁNDEZ, J. (2024). *Portuarrak. Una mirada histórica a la comunidad marítima de Hondarribia*. Hondarribia: Arma Plaza Fundazioa.

ECEIZABARRENA GABA, L. (1990). Luis Mariano / El corazón que canta. *El Irunés*.

EGAÑA, I. (2001). *Mil noticias insólitas del país de los vascos*. Tafalla: Txalaparta.

EGAÑA, I. (2009). *Mil nuevas noticias insólitas del país de los vascos*. Tafalla: Txalaparta.

EGAÑA GOYA, M. y LOEWEN, B. (1993). Dans le sillage des morutiers basques du Moyen Âge: une perspective sur l'origine et la diffusion du mot «bacallao». Parcs Canada. Ottawa.

EGAÑA GOYA, M. (2010). Presencia de los pescadores vascos en Canadá s. XX. Testimonio de las obras de Samuel de Champlain (1603-1633). *Zainak. Cuadernos de Antropología-Etnografía*, 33, 375-392.

ELOSEGI, L. M., OASKOAGA, F. y GEBARA, J. R. (2024). *Hondarribiko kaleak*. Hondarribia: Hondarribiko Udala.

ESTÉVEZ, X. (2019). *Las matxinadas en Euskal Herria (s. XVI-XIX)*. Iruña: Nabarralde Fundazioa.

FIGUIER, L. G. (1869). *Les mammifères*. París: Librairie de L. Hachette et Cie.

FLANDRIN, J.-L. y MONTANARI, M. (2004). *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea.

FURLEY, J. (2022). *Entre carlistas*. Arre: Pamiela etxea.

GALDÓS MONFORT, A. (2011). *Irun en el siglo XVI: una interpretación histórica a partir de su catálogo documental*. Irun: Archivo Municipal.

GARATE, G. (1989). *Atsotitzak*. Bizkaia: Fundación Bilbao Bizkaia Fundazioa.

GARBALENA, E. F. (1890). *La sidra, su origen, procedencia y aplicaciones útiles*. Madrid: Imprenta de José Perales y Martínez.

GARCÍA MAHÍQUES, R. (1991). Malum arbor. El código semiológico de la manzana. *Ars Longa: Cuadernos de Arte*, 2, 81-87.

GARCÍA MERCADAL, J. (1952-1962). *Viajes de extranjeros por España y Portugal* [3 vols.]. Madrid: Aguilar.

GARIBAY Y ZAMALLOA, E. (1628). *Los quarenta libros del Compendio historial de las chrónicas y universal historia de todos los Reynos de España*. Barcelona: impresor Baltasar de Cormellas.

GERARDUS HONDRICUS, N. (1670). *Glosario vasco islandés*. Ámsterdam: Universidad de Islandia.

GREENWOOD, D. (1998). *Hondarribia: riqueza ingrata (comercialización y colapso de la agricultura).* Bilbao: Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco.

GUEVARA, J. R. (1997). El corso hondarribiarra (1690-1714). *Boletín de Estudios del Bidasoa*, 15, 35-116.

IRIBARREN, J. M.a. y OLLAQUINDIA, R. (1984). *Vocabulario navarro*. Pamplona: Institución Príncipe de Viana.

IRIGARAY, J. Á. (1986). *Bizi minaren olerkian*. Iruña: Pamiela Argitaletxea.

IRIXOA CORTÉS, I. (2019). Gipuzkoa eta Gaskoi hizkuntza: 1310 eta 1316ko bi dokumentu eta zenbait ohar. *Boletín de Estudios Históricos Sobre San Sebastián*, 52, 19–112.

IZAGIRRE, A. (2022). *Vuelta al país de Elkano*. Madrid: Libros del K. O.

IZAGIRRE, A. (2024). *Elkanoren herriari bueltaka*. Madrid: Libros del K. O.

JUBERT, J. (2010). *Le cidre. Bibliographie exhaustive*. París: Éditions de l'Emoi.

KURLANSKY, M. (2021). *El bacalao. Biografía del pez que cambió el mundo*. Bilbao: Ediciones El Gallo de Oro.

LABAYEN, F. (1975). *Estampas euskaras*. Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca.

LAKARRA ANDRINUA, J., MANTEROLA, J., SEGUROLA, I., FRAILE, G. y SEGUROLA, K. (2019). *Euskal hiztegi historiko-etimologikoa*. Bilbo: Euskaltzaindia.

LAPITZ, J. J. (2011). *La cocina de Hondarribia, de ayer y de hoy*. Hondarribia: J. J. Lapitz Mendia.

LARDIZABAL, F. I. (1855). *Testamentu zarreco eta berrico condaira*. Tolosa: Andrés Gorosabelen echean.

LEKUONA ILUNDAIN, A. (2025, septiembre). *Ipuscua en el siglo XI. El territorio a través de la donación del monasterio de san salvador de Olazabal. EHU*: *Uda Ikastaroak*

LÍBANO ZUMALACÁRREGUI, M.a Á. (1995–1999). *Toponimia medieval en el País Vasco*. Bilbao: Euskaltzaindia.

MARTIARENA ALBISU, M. (1999). *Ventas-Katea*. Irun: Luis de Uranzu Kultur Taldea.

MARTÍNEZ DE ISASTI, L. (1985). *Compendio historial de Guipúzcoa*. Bilbao: Editorial Amigos del Libro Vasco.

MICHELENA, L. (1989). *Apellidos vascos*. Donostia: Txertoa.

MICHELENA, L. (1987-2005). *Diccionario general vasco = Orotariko euskal hiztegia*. Bilbao: Euskaltzaindia.

MITXELENA PALIARGUES, P. (1984). La manzana de sidra en Guipúzcoa. *Agricultura*, 629.

MITXELENA PALIARGUES, P. (abril de 2012). Conexiones poco conocidas y visión vasca de la manzana. *Sagardonat*, 11.

MONZÓN, T. (1995). *Langosta baten inguruan*. Donostia: Elkar.

MORET, J. (1971). *Sitio de Fuenterrabía* (reproducción facsímil). Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca.

NANOT, J. (1887). *Culture du pommier à cidre : fabrication du cidre et modes divers d'utilisation des pommes et des marcs*. París: Librairie Agricole de la Inaison Rustique.

NAVAS, E. (1977). *Irún en el siglo XX*. Donostia: Sociedad Guipuzcoana de Ediciones y Publicaciones.

Nueva recopilación de los fueros, privilegios, buenos usos y costumbres, leyes y órdenes de la M. N.y M. L. provincia de Guipúzcoa. (1919). Donostia: Imprenta de la Provincia.

NOAIN MAURA, M.a J. (2023). *Atlas emocional del Bidasoa/Bidasoko atlas emozionala*. Irun: Bitamine Kultur Elkartea.

ODRIOZOLA OYARBIDE, L. (2016). *Gipuzkoako Pomologia Batzordearen ehun urte*. Donostia: Gipuzkoako Foru Aldundia.

ORTEGA, K. (2015). *Hondarribiko kanpandorrea = La torre de campanario de Hondarribia*. Hondarribia: Arma Plaza Fundazioa.

PICAUD, A. (1997). *Liber Sancti Iacobi/Liber pergrinationis/Codex calixtinus. Guía del peregrino medieval.* Sahagún: Centro estudios Camino de Santiago.

PINILLA MARTÍNEZ, J. (2008). *La traducción técnica y científica en España durante el siglo XVIII. Estudio traductológico de la obra en español de H. L. Duhamel du Monceau (1700-1782)* [tesis doctoral]. Valencia: Universitat de València.

PORTU, F. (1975). *Fuenterrabía: notas históricas y curiosidades hasta 1969*. Hondarribia: editado por el autor.

RIOFRÍO AIZPURUA, J. (1999). *Irungo baserriak / Caseríos de Irun*. Irun: J. Ridofrío.

RODRÍGUEZ FERNÁNDEZ, P. (1983). El léxico de la sidra y el vino en la diplomacia medieval asturiana en latín (siglos VIII-XIII). *Boletín del Instituto de Estudios Asturianos*, 109–110, 681–714.

RODRÍGUEZ SALÍS, J. (2009). *El niño republicano de Beraun* (1936–1940). Irun: Alberdania.

RONQUILLO RUBIO, M. (2004). Los vascos en Canarias durante la época señorial. En Francisco Morales Padrón (coord.), *XV Coloquio de historia canario-americana (2002)* (pp. 2058-2072). Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo de Gran Canaria.

RUIZ DE LOIZAGA, S. (2000). *Documentación medieval de la Diócesis de San Sebastián en el Archivo Vaticano (siglos XIV-XV)*. Roma: Tip. Rotastampa.

SAGARZAZU, T. (2005). *Hondarribiko eta Irungo euskara*. Irun: Alberdania.

SAGÜÉS ERRANDONEA, L. (2016). *Olvidos del recuerdo*. Charleston: El Salmón Lector.

SALABERRIA, U. (2009). Hitzak biltzen zituen gizona. *Astigarraga Aldizkaria*.

SÁNCHEZ DÍEZ, I. (2023). Balleneros vascos en la Islandia del siglo XVII: recuperar la memoria a través del proyecto Pidgin. *Revista Internacional de los Estudios Vascos*. 68(1), 81-90.

SAN ISIDORO DE SEVILLA. (1951). *Etimologías*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos.

SAN MARTÍN, J. (2005). *Juan San Martinen antologia (EGAN aldizkarian argitaratuak)*. Donostia: Euskal Herriaren Adiskideen Elkartea.

SANTANA, A. (1993). *Baserria*. Donostia: Gipuzkoako Foru Aldundia, Kultura eta Turismo Departamentua.

SOTA VIRTO, M. (2024). *Locura*. Arre: Pamiela Argitaletxea.

URRUTIKOETXEA LIZARRAGA, J. (1992). *En una mesa y compañía. Caserío y familia campesina en la crisis de la "sociedad tradicional", Irún, 1766-1845*. Donostia: Estudios Universitarios y Técnicos de Guipúzcoa.

VEGA PÉREZ DE ARRILUCEA, A. (1 de septiembre de 2020). De cuando la manzana fue burbujeante. *El Correo*.

VICARIO DE LA PEÑA, N. (1975). *El noble y leal valle de Carranza*. Bilbao: Junta de Cultura de Vizcaya.

ZAPATA, L. (2001, noviembre). *El origen de las sociedades agrícolas en el País Vasco litoral: datos arqueológicos*. Ponencia presentada en XV Congreso de Estudios Vascos. Donostia, Iruñea y Baiona, España.

ZELAIETA ANTA, E. , MILLET, I. y OIZ, J. (2006). *Bidasoa*. Pamplona: Irudi.

ZURUTUZA, L. (2019). *Lezoko toponimia*. Baiona: Maiatz.

15.2.- DIGITALAK

Arma Plaza Fundazioa. (Marzo de 2025). *Ezagutu zure hiria 2025 Maximo Sagarzazu Ugarte* [archivo de vídeo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=YN_3qjx8olE&list=PLGL3KLQjUqLVcEoSUhWWi4OnKi50YHOwG&index=3

BAILLY-BAILLIÈRE, C. (1881-1911). *Anuario del comercio, de la industria, de la magistratura y de la administración*. Madrid: Librería Editorial Bailly-Baillière e hijos. https://hemerotecadigital.bne.es/hd/issn/2172-8305.

Beragureherria. http://beragureherria.com/.

Beranuestropueblo. https://beranuestropueblocom.sserver.es/.

CAROLINA, J. (s. a.). Aporte de la sidra de manzana fase. https://www.academia.edu/29656221/Aporte_de_la_sidra_de_manzana_fase.

CARRILLO DE ALBORNOZ, M. A. (25 de agosto de 2022). Simbolismo de... la manzana. Nueva Acrópolis. https://biblioteca.acropolis.org/simbolismo-de-la-manzana/

Confederación hidrográfica del Cantábrico. https://www.chcantabrico.es/

ESTONBA MINTXERO, M. (s. a.). Las rías y marismas del País Vasco. *Euskonews*. https://www.euskonews.eus/0251zbk/gaia25101es.html

Hamaika Telebista. (2024). *Ni, Bidasoa*. Labrit Multimedias egindako dokumentala.

Irun-Urantzu Hondarribia Hendaia Urruña Biriatu Ziburu Lesaka Bera Oiartzun. https://www.facebook.com/groups/365696646791933/?locale=es_ES

Mundo Hobbit. (26 de noviembre de 2021). *Sagardua/ Sidra en la comarca* [archivo de vídeo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=9xX8HcYhxuE

Museo San Telmo. (25 de octubre de 2017). *Montserrat Cañedo / La consistencia de los objetos: manzanas como tramas de acción* [archivo de vídeo]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=CKKA8uVX5ac

Nirea. https://www.nirea.eus/es/

OLASKOAGA ORTIZ, F. (s. a.). *Linajes de Hondarribia. Linaje de los Sagarzazu en Hondarribia*. Hondarribia: Hondarribiko Udala. https://www.

hondarribia.eus/documents/124308/3638488/Sagarzazu/876f6406-02c9-02c1-7e3a-aebbde296021

SILLERO ALFARO, M. (s. a.). La parte emocional de las comidas es tan importante como el número de grasas y calorías [entrevista a Urkiri Salaberria]. *Euskonews*. https://www.euskonews.eus/0609zbk/elkar_es.html

Simbolismo de las manzanas. *lasmanzanas.net*. http://lasmanzanas.net/simbolismo

URQUIJO, J. R. (s. a., 19?). *La sidra* (manuscrito). Oñatiko Artxiboa. https://w390w.gipuzkoa.net/WAS/CORP/DBKVisorBibliotecaWEB/ikusi/277903

15.3- ARTXIBOETAKOAK

HUA (Hondarribiko Udal Artxiboa): A-1-5-1-7 / B-1-III-2-12 (Santa María) / E-6-VI-6-4 (Posesión del Bidasoa) / E-5-II-1-2 (Pesquiza secreta de la toma de Fuenterrabía el año 1521) / E-5-II-1-3 (Daños del sitio de 1524) / E-4-1 (Asunción, 1625) /Acta de 18-V-1785 / E-7-I-24-7 (Posesión de Txanikanea) / D-9-3-5 (Acuerdo sobre el Bidasoa de 1919) / (1529) E-7-I-1-1 / (1603) E-7-I-5-6 / (1712) E-7-I-29-3 / (1721-1750) A-8- 2-4 / (1760-1832) A-8- 2-5 / E-8-I-4-6 (1919). Lanbideen kopiatzaileak, daten arabera.

AHI/IAH/IUA (Irungo Artxibo Historikoa /Irungo Udal Artxiboa): A-1- 36. Liburua // A/01/094/168/V // A/01/051/022/R. // A/01/0011/003/R AKTAK: 1904-X-29 // (1521) C. 2. 1.

GPAH (Gipuzkoako Protokoloen Artxibo Historikoa): 3/386 // (1526) 3/0296, A: 36r-36v) // (1531) 3/0301, A: 7r-7v) // (1531) 3/0301, A: 8r-11v) // (1532) 3/0302, A: 5r-5v // (1536) 3/0301, A: 49r-61v) // (1590) 1/3987, B: 1r-2r) // (1591) 1/3987, B: 2v-5r. // (1640) 0478, A: 120r-120v // (1643) 3/0481, A: 132r-135v) // (1635) 3/0473, A: 20r-21v.

LOIOLAKO ARTXIBOA: La civilización cristiana del territorio de los Estados Unidos (1565-1574), obra argitaratu gabea (02 kutxa; 6. zk.).

EUSKADIKO ARTXIBO HISTORIKOA: Máximo Sagarzazu Ugarte, Cuadernos y mapas de Hondarribia.

HONDARRIBIKO PARROKIAKO ARTXIBOA: Relación de los capellanes mayores de esta Parroquia, vicarios y beneficiados, que da comienzo el año 1299 y fin en 1658. Dokumentua Donostiako Elizbarrutiaren Artxibo Historikoan dago.

DONOSTIAKO ELIZBARRUTIAREN ARTXIBO HISTORIKOA: 2386/012-01. 1646. urtea.

VATIKANOKO ARTXIBOA: ASV, Reg. Vat. 57, fol. 155r, ep. 594 / Reg. Aven. 32, fol. 161r / Reg. Vat. 488, fol. 45v-47r / Reg. Aven. 278, fol. 353r-354r.

SAGARDOETXEA FONDOA: K3-17 (Zizarrari buruzko bandoa).

15.4.- DOKUMENTU GEHIGARRIA

Transkripzio arauak (Ana Galdós)

1) Arau orokor gisa, errespetatu egin da jatorrizko ortografia. Ondorioz, onartu egin dira testuan agertzen diren forma arkaikoak eta arrotzak; adibidez, «veynte», gaur egungo veinte ordez.

2) Gainean tileta duen n letra «nn» gisa transkribatu da, adibidez: «danno», «sennor».

3) Testuko ageriko akatsak –hala errepikapen desegokiak nola zentzurik gabeko hitzak– beren horretan utzi dira testuaren transkripzioan; halere, horiek bereizteko eta balizko gaizki-ulertuak saihesteko, (sic) batez jakinarazten dira; adibidez, «parroquial» (sic). Transkripzio zalantzagarriko hitzak, bai hitz arruntak bai izen bereziak, haien amaieran parentesi arteko galdera ikur bat jarrita adierazi dira; adibidez, «pesentor (?)».

4) Jatorrizkoan ezabatuta dauden elementu grafiko guztiak, marratuta eta parentesien artean agertzen dira argitalpenean bertan; adibidez, «(Francisco/ de Buytrago dixo que daría y offresscia)». Testuinguruari esker hitza interpretatu ahal izan den kasuetan, parentesi karratuen artean utzi da interpretatutako zatia; adibidez, s[ennor].

5) Jatorrizkoaren irakurketa ezinezkoa den kasuetan, zati horren lekuan parentesi karratuen arteko hiru puntu txertatu dira: «[...]».

6) XVII. mendeko lehen hereneko jatorrizko testua da, eta, beraz, normala da transkripzioetan tiletik ez jartzea hitzei eta, horrela, testua bere horretan uztea; kasu honetan, testuak argiago izateko eta egokiago interpretatzen direla bermatzeko, nahiago izan dugu tileta erabili –betiere gaur egungo irizpideen arabera–.

7) Oro har, errespetatu egin dugu testuen jatorrizko ortografia. Halere, salbuespen batzuk egin ditugu testuarekiko leialtasunaren arau unibertsalaren aurrean. Salbuespen arrunt bat da gaur egungo irizpideen ara-

bera oker bereizita edo elkartuta dauden hitzei dagokiena; adibidez, hori gertatzen da «sobre todo» kasuan, jatorrizko «sobretodo» hitza ordezkatzen baitu, «sobre dicho» «sobredicho» gisa ematen den bitartean.

8) Transkribatzean, gaur egun alfabeto latinoan erabiltzen diren karaktereak (a-z) eta puntuazio markak (., ; :) baizik ez ditugu erabili. Beraz, letra jakin batzuek izan ditzaketen aldaera grafikoak (adibidez, eseen aldaerak), gaur egungo s letraren forma arruntarekin adierazi dira.

9) Kontuan izanik garaiko testuetan hasierako letra larrien eta xeheen erabilera guztiz irregularra eta arbitrarioa dela, kopiatzailearen ohitura partikularraren araberakoa, hemen nahiago izan dugu grafia horien erabilera normalizatua erabili, gaizki-ulertuak saihesteko; adibidez, «reyno de França».

10) Letraren bat galdu eta ikur brakigrafikorik ez duten kasuetan, apostrofo bat erabili da haien lekuan; adibidez, «d'».

11) Era berean, puntuazio ikurren askotariko erabilerak gaur egungo ortografia arauetara moldatu dira, testuan duten jatorrizko kokapena kopiatu gabe; izan ere, halakorik izanez gero, gaur egungoak ez bezalako irizpideen eta erabileren arabera baliatzen ziren.

12) C tiletarekin (ç), z hitzetik bereizten ahal bada, bere horretan irudikatu da, eta, bestela, gaur egungo moldera transkribatu da; horrexegatik, testuan batera agertzen dira «veçino» eta «vezino» bezalako hitzak.

13) J letraren ordez x letraren erabilerari eutsi zaio; adibidez, «dixo» eta ez dijo.

14) Testuetan agertzen diren laburtzapenak garatu egin dira garaiko gaztelaniaren formarik arruntenaren arabera.

15) Argitaratzaileek sartutako iruzkinak, betiere beharrezkoa bada, dokumentuaren testuan tartekatuta daude, beti agertzen dira parentesi artean eta letra etzanez; adibidez, «(al margen)». Kasu batzuetan, behar-beharrezkoa da iruzkinaren xedeko hitzak, lokuzioak edo esaldiak mugatzea, eta horretarako parentesi angeludunak erabili dira; adibidez, «<Martín de Yparraguirre, vecino de Irun, para llevar sidra d'esta villa >».

1602KO ABUZTUAK 11, HONDARRIBIA

Martin de Iparraguirre irundarrak baimena eskatu zion Hondarribiko kontzejuari sagardo kupela batzuk Irunera eramateko. Sagardo hori txikizka edo tabernetan saltzekoa zen.

AHPG-GPH, 3-0432, A069r-070r.

<Martín de Yparraguirre, vecino de Irun, para llevar sidra d'esta villa> (al margen). En la villa de Fuenterravía a honze días del mes de / agosto, año de mil y seisçientos y dos, ante / Gabril de Abadía y Esteban de Lesaca, alcades / hordinarios de la dicha villa y su jurisdicción y de mi, Antonio / de Ubilla, escribano del rey nuestro señor y público del/ número de la dicha villa y testigos, paresció presente Martín / de Yparraguirre, vezino de la tierra de Yrun Urançu /, termino y jurisdicción de la dicha villa, y dijo que por setiembre / del año próximo pasado él avía hinchido dos cubas / de sidra en esta dicha villa, la una de la casa donde bibe / don Lorenço de Aduna, clérigo de missa, que es la de los here- / deros del capitán Juan López de Durango y la otra dicha casa / de los herederos de Andrés de Descarga, que la / que la avía echo de la cosecha y mançana de sus propios man- / çanales, que los tiene en la dicha tierra de Yrun. Y la dicha / sidra la avía traído a enbassar desde Yrun por tierra / en cabalgaduras y las metió en las dichas cubas para las / vender en esta billa para la probissión de los vecinos, / y gane d'ella después de aberse vendido las de la cosecha/ de la dicha billa conforme a la hordenanza que ay en ella. / Y hera así que fasta agora por la abundancia de / sidra de la cosecha que ha avido y ay en la dicha billa de los / mançanales de vecinos d'ella que no se han podido vender / las dichas sus cubas de sidra. Por lo qual y por / que este presente año ay en los mançanales de los vecinos 69r//69v d'esta dicha billa y se ha de recoger aquella en ella a cuya / causa no se podían vender las dichas sus cubas de sidra, y por / ser aquella de calidad que no se puede dilatar su venta / y si dilatasse se abinagraría y se perdería de que le podría / recrescer mucho daño, por lo qual y por la falta de / sidra que él tiene en su casa y entre los vezinos de Yrun, pedía / a sus merçedes le den licencia para d'esta dicha billa pueda / sacar y llebar la dicha sidra de las dichas sus cubas donde / tiene envasada, y lléverla por tierra en barriles con cabal- / gaduras y enbassar meterla en cubas que tiene en / Yrun para la vender por menor o en taberna para la probissión/ de los vecinos d'ella, sobre que pidió justicia. Y jura dios y a la señal / de la cruz, que tocó con su mano, que no la quiere

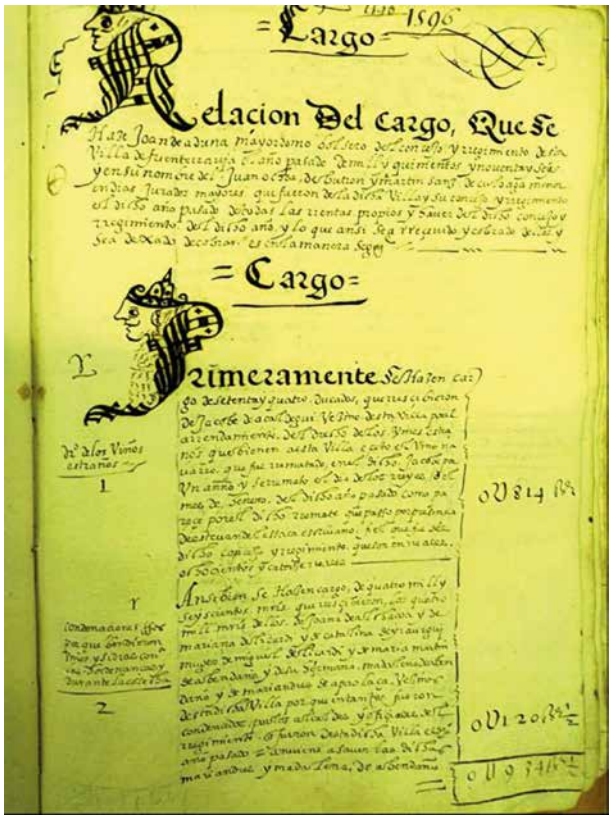
llebar para / efecto de hacer otro trato y comercio ni carga ni descarga / ni venta ni reventa en contravención de las cartas exe- / cutorias y sobrecartas reales que de su magestad tiene obtenidas / esta dicha billa contra la dicha tierra de Yrun y sus vecinos. Y pro- / metió de no hacer otro género de trato ni comercio ni carga / ni descarga ni venta ni reventa si no vende las por menor o / en taberna ni las vender en gruesso y de que guardar / el tenor de las dichas executorias y sobrecarta, so las penas d'ellas y de cada una de ellas y otros cinquenta maravedís aplicadas / para la cámara y fisco de su magestad y para los de su Justiçia a medias, y para ello / se obligaba y obligó en forma por su persona y bienes avidos y por aver / con el poderío y sumisión a las Justiçias y renunçiaçión de leyes / necessarias. Sus mercedes / de los dichos alcaldes, aviendo oydo la relación / de suso dicha por el dicho Martín de Yparraguirre, / dixeron que por quanto por púbico y notorio y pública boz y forma / les consta ser aquello la verdadera, por lo qual 69v//70r y porque el dicho Martín no quede con tanto daño que no / se bender las dichas sidras, le podría recresçer y por- / que por tierra quiere llebar a Yrun las dichas sidras para / esta vez sin prejuizio de las dichas hordenanças dixieron / que daban y dieron y dieron licencia al dicho Martín de Yparraguirre / para que por tierra en cabalgaduras pueda llebar y / llebe desde esta dicha villa las sidras que tiene en ella en- / basadas en las dichas dos cubas y en cada uno d'ellas, y la / pueda tomar a hinchir y enbassar en cubas o botas / o otras bassijas en Yrun y no las benda en gruesso, sino / por menudo en taberna, no contraviniendo a las dichas exe- / cutorias y aquellas según es so las dichas penas. Y lo fir- / maron de sus nombres en uno con el dicho Martín de Yparriguirre, / a quien yo el dicho escribano doy fee que le conozco y son testigos / d'ello: Martín Sanz de Alchacoa y Juan Martínez de Biri, y Mi- / guel de Araybar, vezinos de la dicha villa. Rubricado 70r//71v.

1632KO URRIAK 25, HONDARRIBIA

Miguel Olaegui donibandarrak baimena eskatu zion Hondarribiko alkateari bi sagardo kupel haren etxetik Higerreraino eramateko, han baitzuen bere arrantza ontzia bakailaoz beteta. Sagardoa eskifaiarentzat zen, Bordeleraino joan behar baitzuten.

AHPG-GPAH, 3-0470, A082r.

<[25] de octubre. Lizençia al capitán Miguel de Olaegui, vezino de San Juan de Luz, para que [...] pudiera llebar a la Concha dos barricas de sidra que los trajo de su casa> (al margen). En la muy noble y leal villa de Fuenterravía, / a veinte çinco días del mes de octubre de mil e seis- / çientos y treinta y dos años. Ante su merced del sennor capitán / Antonio de Ançiondo, alcalde ordinario de la dicha villa / y por testimonio de mi, Gabriel de Abbadía, escribano público y del número / de la dicha villa, pareció el capitán Miguel de Olaegui, vezino / de la villa de San Juan de Luz, en el reyno de Françia, y dijo que en / el puerto e Yguer de la dicha villa tiene su nao cargada de vacallao / para hacer su viaje a la ciudad de Burdeos, y por tierra / ha traído desde su casa dos barricas de sidra y los tiene en el lugar / de Endaya para llebar al dicho navío para matalotaje de la / gente, y para los poder llebar a la dicha nao, pide y suplica / a su merced del dicho señor alcalde se sirva de concederle licencia /. Y su merced del dicho alcalde, aviendo oydo el dicho pedimiento, dixo / que conçedía y concedió la dicha licencia al dicho capitán / Olaegui para que desde la dicha Endaya pueda traer, enbiola / al puntal, y dende, en una chalupa d'esta dicha villa, / pueda llevar y lleve al dicho Yguer al dicho navío las dichas / dos barricas de sidra, pagando los derechos debidos. Y así / lo proveyó y mandó. Firmo en uno con el dicho Olaegui. Rúbrica 82r//82v.



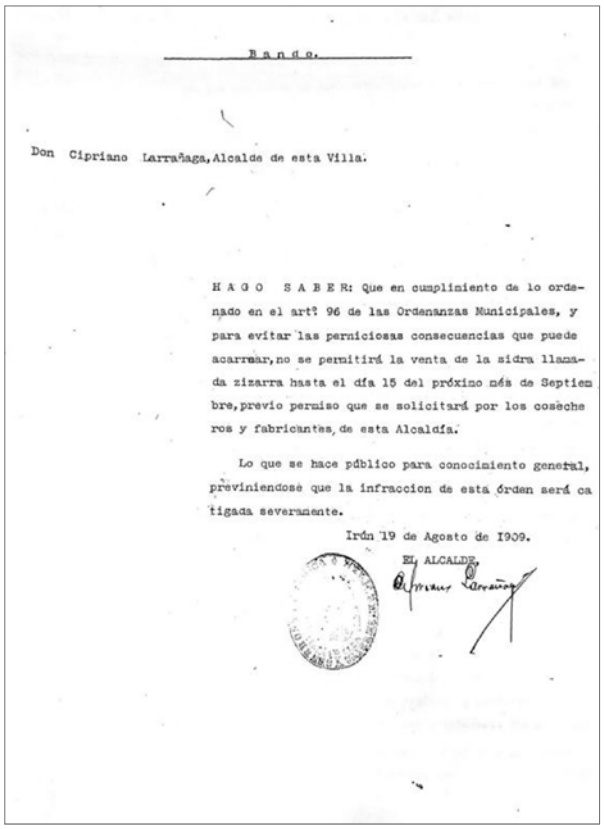
Largo

Relacion Del Cargo, Que se

= Cargo =

Primeramente se hacen cargo

Hondarribiko Udalaren 1596ko kontu liburuan jasotako zordunketa. Bertan ardoa eta sagardoa saltzeagatik ezarritako zehapenak aipatzen dira, indarrean zeuden ordenantzetan xedatutakoa urratu baitzen. Honako hauei ezarri zitzaizkien zigorrak: Joana de Alchacoari, Mariana de Lizardiri, Catalina de Yraurguiri, Maria Martin de Abendañori, Madalena de Abendañori eta Mari Andres de Apaolaçari.



Bando.

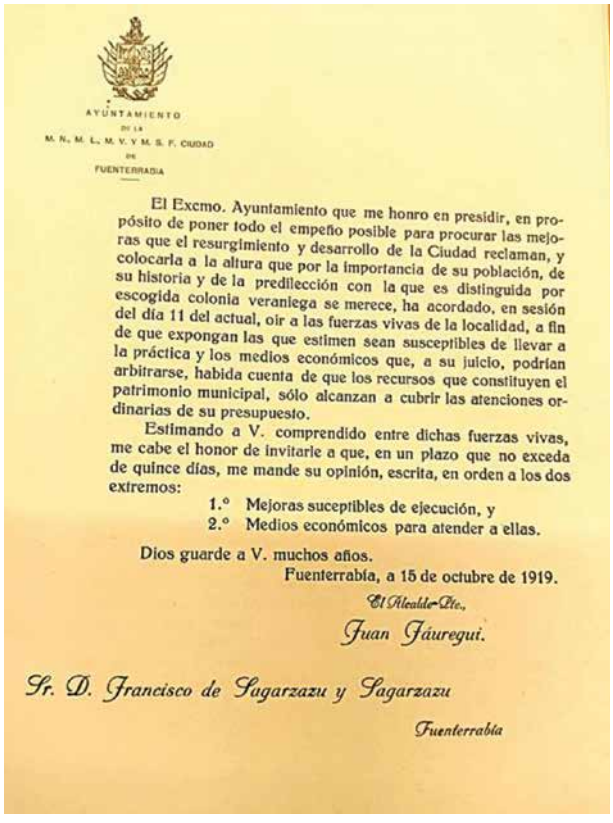
Don Cipriano Larrañaga, Alcalde de esta Villa.

HAGO SABER: Que en cumplimiento de lo ordenado en el artº 96 de las Ordenanzas Municipales, y para evitar las perniciosas consecuencias que puede acarrear, no se permitirá la venta de la sidra llamada zizarra hasta el día 15 del próximo más de Septiembre, previo permiso que se solicitará por los cosecheros y fabricantes, de esta Alcaldía.

Lo que se hace público para conocimiento general, previniéndose que la infracción de esta órden será castigada severamente.

Irún 19 de Agosto de 1909.

EL ALCALDE,



AYUNTAMIENTO
DE LA
M. N., M. L., M. V. Y M. S. F. CIUDAD
DE
FUENTERRABIA

El Excmo. Ayuntamiento que me honro en presidir, en propósito de poner todo el empeño posible para procurar las mejoras que el resurgimiento y desarrollo de la Ciudad reclaman, y colocarla a la altura que por la importancia de su población, de su historia y de la predilección con la que es distinguida por escogida colonia veraniega se merece, ha acordado, en sesión del día 11 del actual, oir a las fuerzas vivas de la localidad, a fin de que expongan las que estimen sean susceptibles de llevar a la práctica y los medios económicos que, a su juicio, podrían arbitrarse, habida cuenta de que los recursos que constituyen el patrimonio municipal, sólo alcanzan a cubrir las atenciones ordinarias de su presupuesto.

Estimando a V. comprendido entre dichas fuerzas vivas, me cabe el honor de invitarle a que, en un plazo que no exceda de quince días, me mande su opinión, escrita, en orden a los dos extremos:

1.º Mejoras suceptibles de ejecución, y
2.º Medios económicos para atender a ellas.

Dios guarde a V. muchos años.

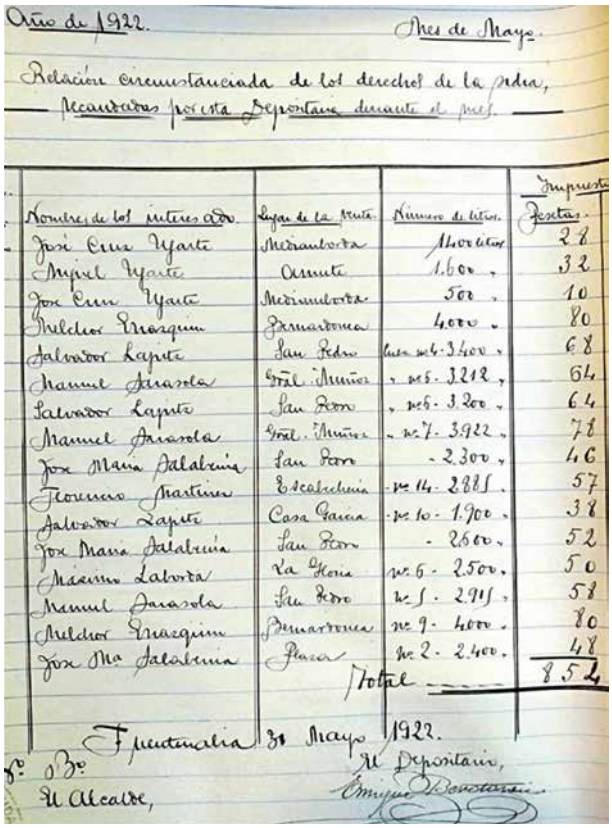
Fuenterrabía, a 15 de octubre de 1919.

El Alcalde-Pte.,

Juan Jáuregui.

Sr. D. Francisco de Sagarzazu y Sagarzazu

Fuenterrabía



Año de 1922. Mes de Mayo.

Relación circunstanciada de los derechos de la renta, recaudados por esta Depositaría durante el mes.

Nombres de los sujetos pas.	Clase de la renta	Número de letras	Impuesto Pesetas.
José Cruz Iparte	Mercancías	Ahorrados	28
Miguel Iparte	Consumo	1.600 "	32
José Cruz Iparte	Mercancías	500 "	10
Melchor Aranguren	Bebidas	4000 "	80
Salvador Lapitz	San Pedro	Cuen núm. 3.400 "	68
Manuel Aranzola	Gral. Muñoz	" núm. 3.212 "	64
Salvador Lapitz	San Pedro	" núm. 3.200 "	64
Manuel Aranzola	Gral. Muñoz	" núm. 3.922 "	78
José María Salaberria	San Pedro	" 2.300 "	46
Florencio Martinez	Escalerilla	" núm. 14. 2885 "	57
Salvador Lapitz	Casa Garcia	" núm. 10. 1.900 "	38
José María Salaberria	San Pedro	" 2600 "	52
Máximo Laborda	La Gloria	" núm. 6. 2.500 "	50
Manuel Aranzola	San Pedro	" núm. 5. 2915 "	58
Melchor Aranguren	Bebidas	" núm. 9. 4000 "	80
José Mª Salaberria	Plaza	" núm. 2. 2.400 "	48
		Total ———	852

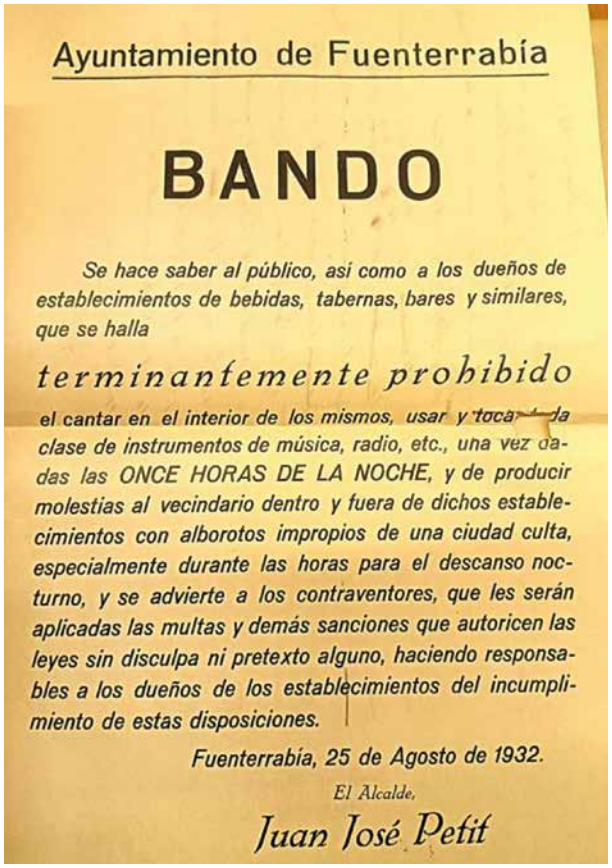
Fuenterrabía 31 Mayo 1922.

V.º B.º
El Alcalde,

El Depositario,

Sagardoaren gaineko zergak 1922ko maiatzean, saltokiaren kokapena eta litro kopuruak adierazita

HUA: E-8-I-4



Ayuntamiento de Fuenterrabía

BANDO

Se hace saber al público, así como a los dueños de establecimientos de bebidas, tabernas, bares y similares, que se halla

terminantemente prohibido

el cantar en el interior de los mismos, usar y tocar toda clase de instrumentos de música, radio, etc., una vez dadas las ONCE HORAS DE LA NOCHE, y de producir molestias al vecindario dentro y fuera de dichos establecimientos con alborotos impropios de una ciudad culta, especialmente durante las horas para el descanso nocturno, y se advierte a los contraventores, que les serán aplicadas las multas y demás sanciones que autoricen las leyes sin disculpa ni pretexto alguno, haciendo responsables a los dueños de los establecimientos del incumplimiento de estas disposiciones.

Fuenterrabía, 25 de Agosto de 1932.

El Alcalde,

Juan José Petit

HUA: E-8-I-4

Hondarribia Hiriko Erreforma sozialen Tokiko Batzarra

1907ko urriaren 19an egindako bilkura berezia, igandeko atsedenaldiari buruzko Legea aplikatzeko Araudiaren 7. artikuluko H letrako azken puntuak batzarrari emandako ahalak erabiliz, tabernak eta sagardotegiak igandeetan iluntzeko zortziak arte irekita egon daitezen baimentzeko.

Erreforma sozialen Tokiko Batzarkide hauek bertaratu ziren: Auspicio Otaegui (Erretorea / José Zabala (Mediku titularra) / Salvador Lapitz / Jose Sagarzazu Campandegui / Justo Guevara / Francisco Lapitz / Sabino Errazquin /Enrique Duinat. Idazkaria: Dionisio Zabala.

En el Salón de actos públicos de la Casa Consistorial, siendo las once horas de la mañana del día diez y nueve de Octubre de mil novecientos siete, previa convocatoria en forma y bajo la Presidencia del Sr. Alcalde Don Máximo Laborda, se reúnen en sesión extraordinaria los Sres. Vocales natos y patronos y obreros que constituyen la Junta local de Reformas sociales de este término municipal, y estando así congregados, con asistencia y por certificación del infraescrito secretario, el Sr. Presidente expresa que la reunión, según indica la convocatoria girada, tiene por objeto estudiar y acordar lo conveniente en orden al cierre de tabernas los domingos y recordado su cumplimiento por Real Orden —circular de 29 de Septiembre último— ...concede al Alcalde, de acuerdo con la Junta local de Reformas sociales, autorizar a las poblaciones de menos de diez mil almas, la apertura de las tabernas en domingo y por el número de horas que estimen oportuno, cuando así lo aconsejen la índole del establecimiento y las circunstancias de la localidad.

Enterados los Sres. de la Junta, y después de breve y razonada discusión en la que toman parte cuantos Sres. han tenido por conveniente, teniendo en cuenta que la importante población rural baja los domingos a la población a cumplir con sus deberes religiosos y proveerse, de paso, de lo necesario a las familias en sus respectivos caseríos durante la semana, y que la Ciudad por su situación fronteriza y recuerdos históricos que conserva es visitada muy particularmente los domingos por numerosos extranjeros, quienes hacen algún consumo como reparación de fuerzas, acuerdan por unanimidad, dadas las expresadas circunstancias que concurren en la población en general, haciendo

uso de la atribución concedida, [...] que el cierre de tabernas y sidrerías se efectúe los domingos a las ocho en punto de la noche, corrigiendo con la mayor severidad las infracciones que se cometan.

Acuerdan así bien, para que surta los efectos necesarios y tenga la constancia debida, dar cuenta de la resolución adoptada al Excmo. Sr. Gobernador civil de la Provincia.

Y no habiéndose reunido para tratar de otros asuntos, se levanta la sesión de la que se extiende la presente acta, que la suscriben los Sres. concurrentes, después del Sr. Presidente de que certifico

SINADURAK

SAGARDOA IRUNEN 1965ean (El Bidasoa, 1965eko urriak 10)

Astekari eta data horretan, «Jamás alcanzó la sidra un precio tan alto como el de este año» izenburupeko artikulua argitaratu zen. A.V.-k sinatuta zegoen, Antonio Vigloneren inizialak izan daitezke, edo Antonio Valverderenak, eta osorik ekarri dugu orriotara.

Izenburuaren ondotik, garatu beharreko puntuak aurkezten ditu egileak:

> *Guía de las sidrerías del Irún de antaño - recuerdo de «La Campeona» - Concurso de fritadas en Beraun - Ritos de los catedráticos de la sidra - El irunés que bebe anualmente mil botellines de sidra - También desapareció la sidra «sisada».*
>
> *Desde hace unos años estamos asistiendo a una acelerada decadencia de las sidrerías en nuestra ciudad. Esto de hablar de decadencia al nombrar los «templos» de la sidra es en el fondo un eufemismo, una manera como otra cualquiera de ser amable con la historia local, ya que lo exacto sería referirse a la desaparición de las sidrerías, fenómeno producido por diversas causas, todas ellas de patentísima interpretación y para las que no hay, desde luego, remedio a la vista.*
>
> *Hoy por hoy existen tres, y somos generosos en el recuento, pues una de ellas no despacha un elevado número de litros de sidra al cabo del año.*

LAS SIDRERÍAS MÁS ANTIGUAS

La mayor parte de los catadores de sidra son hombres maduros, que rondan los cincuentena o la han sobrepasado. Queda también algún ochentón sidrófilo que recuerda calidades del pasado siglo, el ambiente de las sidrerías de aquellos tiempos y... el encanto físico de una sidrera que duerme el sueño eterno en Blaya desde hace unos cuantos lustros. Sería injusto dejar de consignar, empero, que también hay algún representante de las nuevas generaciones que cultiva la afición a la sidra atendiendo a unos principios que pueden ser denominados «científicos».

Nuestra primera parte de la encuesta en torno a las sidrerías irunesas la realizamos interrogando a uno de los hombres más populares de nuestra ciudad, don Marcelino Lecuona, archivo viviente de muchos sucedidos locales, quien practica desde su juventud un «irunesismo» militante.

—¿Cuáles eran las sidrerías más antiguas de Irún?

—En el período de tiempo comprendido entre los años 1920 y 1932 había en Irún un elevado número de sidrerías. Entre las más antiguas que recordamos figuran: la de Beraun, de don Luis Salís, la de Olazábal, la de la familia homónima, sita en lo alto de la calle Mayor, otra en la plaza de San Juan, donde después se estableció la sociedad «Kiriketa»; esta última debía ser propiedad asimismo de la familia Olazábal.

—¿Cómo estaban distribuidas las demás sidrerías por el casco de la población?

—En la calle Larrechipi estaba la de «Berio», del señor Olaizola, la de «Chomiñenea», de don José Aguinaga, la de «Anitua», la del señor Arzac, la de Julián Bereciartúa y otras en épocas distintas... En la Plaza de Urdanibia se encontraba instalada la de la viuda de Arraiza, y en la calle Contracalle, la del labrador de piedra, Celaya, así como otra, donde se halla el almacén de Patxicu. La calle de Jesús contaba también con su correspondiente sidrería, al final de las escaleras. En la calle Santa Elena teníamos

la de Rosario Gaztelumendi o de don Eustaquio, porque la comida para la sidrera se llevaba de casa «Frenthe». Posteriormente se establecieron las de don José María Zabalza y Carmen Udaondo, en las proximidades del Stadium Gal. También elaboraban y expendían sidra como los anteriores, Martín Gaztelumendi y Francisco María Ayestarán, ambos en la calle Santiago.

—¿...Y en el barrio de la Estación?

—El barrio de la Estación también estaba representado en el ambiente sidreril, pero como la sidrería había empezado recientemente, era nueva, pasaba el «surrutero» por Juan Arana. A corta distancia, se encontraba uno en la calle de la Aduana con la sidrería de «Camiñero». Luego, la de la plaza de San Miguel, de don Aquilino Rodríguez y otra en la calle Ferrocarril, en las antiguas cocheras. También había una sidrería enfrente del actual baile «Fantasio», con una cupela que entonces parecía fenomenal por su cabida, y luego otra que no recordamos...

—¿Y en el sector rural de la ciudad?

—En la parte rural era frecuente que cualquier caserío llenase una o dos cupelas en el sentido «amateur», aunque en estos lugares se encontraban los profesionales, como Legarre, Belasconea, Primauta, Elizacho, Otatze, Puyana, Mendelu, Ibarla, Estebenea, etc., etc. No hay que olvidar tampoco a la de Totua en Behobia y otra sidrería cercana al paso a nivel del ferrocarril del Bidasoa.

DEGUSTACIÓN DE SIDRA

—¿Cóm se degustaba la sidra en ese ambiente rural?

—En la zona rural los sidreros se ponían de acuerdo para el espiche de sus sidras de manera que no coincidiera nunca la apertura de los recipientes. Se comprende así que fuera imposible el degustar en una misna fecha las sidras de dos sidrerías vecinas o cercanas.

—¿Cuáles eran los «recorridos» de los bebedores de sidra de Iun?

—El bebedor de sidra irunés frecuentaba en días festivos las sidrerías de la periferia del término municipal. Acudía lo mismo a Oyarzun que a Fuenterrabía, como a Lezo y a Astigarraga, a saborear el dorado líquido... que afortunadamente no se anunciaba ni por la radio ni por la «tele». Pero se conocía el espiche...

—¿Se daban muchos casos de borracheras?

—Como siempre ha habido y habrá profanos, en las sidrerías solía producirse un caso muy curioso: el no acostumbrado a empinar el codo, procuraba sentarse en una de las pocas mesas que había en estos locales, y pasaba buena cantidad de sidra por su garganta... todo marchaba de color rosa hasta que llegaba la hora de levantarse, ya que bebiendo en exceso una buena sidra... se camina pronto hacia atrás.

DEBATES, JUICIOS Y QUEJAS VERBALES

—¿Quiénes se reunían habitualmente en las sidrerías irunesas?

—A las sidrerías acudían las pesonas más notables de la ciudad por sus cargos políticos y sociales. Era el punto donde más se alternaba. Allí tenía lugar lo que hoy se llama «la tertulia». En el ámbito de la sidrería se celebraban debates y se exponían juicios y quejas verbales.

—¿Recuerda alguna anécdota de aquellos tiempos?

—Sí, recuerdo un dato curioso y por cierto el último superviviente de este hecho que voy a narrar falleció hace poco tiempo. Las cosas ocurrieron así: En la sidrería «Legarre» había un recipiente que fermentaba la sidra mejor que los demás. Esta cupela la reservaba el padre de la casa para poner a la venta su contenido en determinada fecha, de acuerdo con la competencia. Cuando llegó la fecha establecida para estrenar la cupela, se procedió a colocarle la canilla, y ante el asombro del matrimonio de la sidrería se descubrió que el recipiente estaba vacío. Efectuado entonces un «juicio sumarísimo» se declararon autores de la «hazaña», dos hijos de la casa y un «morroi». Todas las noches, cuando los habitantes del casería estaban ya acostados, los tres citados bajaban de puntillas a la sidrería e iban

dando buena cuenta de aquella reserva de sidra de excepcional calidad.

—¿Sidras famosas?

—En la calle de Sanriago, en la sidrería de Martín Gaztelumendi, hubo una época muy buena —buenas manos andaban por allí, ¿verdad, Rosario?— en la que vendía una sidra titulada «La Campeona», por el nombre que le pusieron a la cuba que la contenía. Tan extraordinaria era aquella sidra que en alguna ocasión se abrían dos grifos para servirla, no parando hasta terminar con todo el contenido de la cuba, cosa que acecía en un día y medio, y en ocasiones en menos tiempo. Recuerdo también que en Ugalde llenaban una sola cuba para la venta al público. Bebedor que probaba aquella sidra... se había caído en todos los sentidos de la expresión.

—¿Cómo ve el actual panorama sidrero?

—Todo lo dicho ha desaparecido casi por completo en la actualidad. Hay sidra embotellada, la hay también del país, «goshua» y luego la denominada «asturiana», que según las malas lenguas la fabrica Patricio Echeverria en Legazpia.

SIDRERAS FAMOSAS

—Nos hemos olvidado de las sidreras...

—No, ahora llegando al capítulo de las sidreras— Hay que citar a la «Mañana», la Rufina, la Sebastiana, la Mantherola, la Ruperta, la Joshepa, etcétera, todas ellas grandes artistas cuando había que preparar «cashuelas» y tortillas. Por cierto, en cierta ocasión se celebró en Beraun un concurso de fritada que fue ganado por un agente de aduanas que luego ostentó cargos municipales y provinciales.

Terminada la entrevista con don Marcelino Lecuona y al conjuro de este concurso de fritada que se celebró en Beraun, nos hemos dirigido a este barrio residencial, donde tiene su mansión «Luis de Uranza», el notable literario de la región bidasotarra, pues teníamos noticia de su copiosa documentación sobre las sidrerías.

El ameno erudito nos dice:

—Todo un capítulo de mi libro «Un pueblo en la frontera», de inminente aparición en las librerías, está dedicado a las sidrerías. Interrogue ese texto...

Aprovechamos pues la deferencia que nos concede «Luis de Uranza» y «entrevistamos» el capítulo «La sidrería y sus catedráticos» de su nueva obra. Nos contesta con una precisión matemática.

—¿Cuántas sidrerías permanecen abiertas en Irún?

—Una tras otra han ido cerrándose las quince o veinte que antaño ofrecían a los iruneses una de las bebidas más refrescantes y saludables. Actualmente, las únicas que mantienen en alto la tradicional rama de fresno son las de la calle Santiago y la de Puyana en el barrio de Anaca.

—¿Cómo eran las antiguas sidrerías?

—Nuestros antepasados, adelantándose a la moderna técnica del aire acondicionado, consiguieron, valiéndose de medios más sencillos, que la sidrería fuese fresca en verano y templada en invierno. El mobiliario era simple y auténticamente funcional: largos bancos y mesas de pino, y hornillos portátiles de carbón de leña que hacían las veces de la «barbacues», hoy tan en boga. Las sidrerías del pueblo permanecían abiertas durante casi todo el año, desde las ocho de la mañana hasta las nueve de la noche. Las rurales inauguraban su corta campaña en primavera o principios de verano.

—¿Ritos sidreros?

—Los verdaderos aficionados no renunciaban jamás a ciertos preceptos sidreros. El vaso de sidra había de ser libado de un solo golpe... «A la Yuklak, golpian bat», según la vieja sentencia irundarra. Al pie de la cuba se conocía al verdadero sidrero. No era digno de este calificatvo quien vaciara su vaso en sucesivos tragos y cerrando de cuando en cuando los ojos.

—¿Había muchos técnicos iruneses de la sidra?

—Irún contó siempre con un grupo de técnicos que acudían a las sidrerías de su tér-

mino municipal tan pronto se colocaba la canilla en la cupela. La sidrera no ignoraba el poder de estos jueces y les ofrecía, visiblemente preocupada, los vasos de prueba, esperando con ansiedad la inapelable sentencia. Esta no se pronunciaba de buenas a primeras. El vaso inicial servía para apreciar el color, la nitidez y el «bouquet» de la sidra. Todo se hacía en silencio. Ni una palabra se les escapaba a los catadores. Era muy difícil sorprenderles un leve gesto, un guiño de la clave secreta de los catedráticos de sidras. Después de absorbido, lenta e ininterrumpidamente el segundo vaso, el grupo salía de la sidrería y en el mayor misterio, celebraba su consulta. De su fallo dependía que el establecimiento ofreciese en los días sucesivos una soledad sepulcral o el alegre ambiente de una sidrería triunfante, con sus animadas conversaciones, sus coros improvisados y sus reñidos partidos de toca.

EL VASO DE SIDRA A 5 CÉNTIMOS

Completamos la información sobre las sidrerías del Irún de antaño con las opiniones de don Francisco Díaz, célebre sidrófilo de la localidad y persona también muy popular en los ambientes de los catadores de sidra, que como todo el mundo sabe son contadísimos, aunque son muchos los aficionados a la sidra que presumen de pericia a la hora de degustarla.

Don Francisco Díaz, que cuenta en la actualidad sesenta y siete años encargado de apeadero del ferrocarril de la Frontera. Como él mismo nos declara, no es un técnico de la sidra, sino un catador aficionado. Añadiremos nosotros que su ciencia sidrófila es vastísima.

—¿Cuántos años lleva usted bebiendo exclusivamente sidra?

—Unos cincuenta. Comencé en Orio, donde me crié y desde entonces no he cesado un solo día de beber sidra.

—¿La degusta a qualquier hora del día?

—Sí, pero la que mejor me sabe es la que tomo por la mañana.

—Teniendo en cuenta que esta bebida tiene fama de producir trastornos grásticos a algunas personas, ¿los notó usted en alguna ocasión?

—Sé a lo que se refiere, y puedo decirle que en ningún momento, a lo largo de este medio siglo, he sentido nada anómalo por culpa de la sidra.

—¿Cuántas botellas bebe usted en un año?

El señor Díaz mira el botellín de un cuarto de litro de sidra que tiene ante él sobre la mesa donde merienda, y contesta:

—Mil botellas como esta... Soy, sin la menor duda, el que más sidra bebe en Irún al cabo del año. Otros beberán más sidra en un solo día, pero en lo que concierne a la regularidad, yo soy el primero.

—¿Qué precio tenía el vaso de sidra en su juventud?

—En Orio he conocido la sidra que se vendía a cinco céntimos los dos vasos. En Irún la he adquirido a cinco céntimos el vaso. ¡Y ahora la botella «champán» vale catorce pesetas!

—Según usted ¿cuáles son las causas de que se vayan cerrando las sidrerías y que se venda también poca sidra embotellada?

—El precio, la vejez de los manzanos...

CLASES DE SIDRAS

—Usted apreciará particularmente alguna clase de sidra...

—De las cuatro clases existentes: dulce, menos dulce, más dulce y seca, mi preferida es la última de las citadas, siempre y cuando sea de gran calidad, claro está. Porque hay mucha sidra mala...

—¿Qué me dice de la sidra asturiana?

—La sidra guipuzcoana, cuando es buena, es la mejor. Es indudablemente superior a la asturiana...

—¿... y la espumosa?

—No quiero ni probarla.

—Usted que ha comido durante tantos años con sidra, podrá decirme si es cierto

que está reñida a muerte con el consumo de carne...

—Hay quien dice que sí, pero no soy de esa opinión. Una chuleta asada a la parrrilla, con sidra, es un manjar estupendo.

—¿Recuerda algún año en que la sidra alcanzó proporcionalmente un precio tan alto como en 1965?

—No, jamás ha habido un año en que la sidra tuviera un precio tan alto como ahora.

—¿Desaparecieron por completo las características que hacían tan agradable el ambiente de las sidrerías irunesas de antaño?

—Pues sí, y ha desaparecido también la llamada sidra «sisada», que se autorizaba después del 15 de septiembre y que se fabricaba con manzana caída. Era netamente dulce y contenía mucha agua. Se elaboró hasta hace cuatro o cinco años...

Don Francisco Díaz se lleva a los labios su vaso de sidra y nosotros le agradecemos poco después su amabilidad al prestarse a contestar a nuestras preguntas, aportando su valiosa colaboración a esta pequeña encuesta sobre las sidrerías de Irún que han desparecido de nuestra realidad cotidiana, pero que conservan tanta vigencia en la memoria de quienes vivieron intensamente sus trabajos y sus días. A. V. (Antonio Viglione // Antonio Valverde).

15.5.- SAGARDOAREN KULTURAREKIN LOTUTAKO PIEZEN KATALOGOA GORDAILUAN (IRUN)

Gordailua Gipuzkoako Foru Aldundiaren Ondare Bildumen Zentroa da. Lurraldeko kultur ondarea biltzea, zaintzea eta ezagutaraztea du helburu nagusi. Gordailua elkargune bat da, jabe eta jatorri desberdinetako funtsak zaintzen ditu eta. Bilduma bateratua osatu ez ezik, kudeatu ere elkarlanean kudeatzen du. Milaka ondare-gai etnografiko, artistiko eta arkeologiko gordetzen ditu. Bere funtsei buruzko azterketak egiten ditu, bai eta kultur ondareari buruz besteen ikerketak erraztu ere.

Gehienbat etnografiako piezak eta artelanak dira, 100.000 ale baino gehiago guztira.

2015. urteaz geroztik, Gipuzkoako Arkeologiaren eta Paleontologiaren biltegia ere bada, lurralde honetan burutu diren indusketetan, prospekzioetan eta aurkikuntzetan ezustean atzeman diren pieza arkeologikoak eta paleontologikoak zaintzeko. Gordetegi honetan 12.000 kaxa baino gehiago daude.

Bere eskurapen-programa gauzatzeaz gain, partikular edo erakunderen batek zerbait eman, saldu edo utzi nahi badu, Gordailuak proposamena hainbat irizpideren arabera aztertzen du: jatorria, kontserbazio-egoera, bildumen hutsuneak betetzea, garai, toki, sektore sozial baten adierazle esanguratsua izatea, eta abar.

Horrez gain, badaude bulegoak, gai arkeologiko, paleontologiko, etnografiko eta artelanentzako zaharberritze-tailerrak, erregistratzeko eta argazkiak egiteko gelak, igarotze eta berrogeialdiko guneak, liburutegia, ikerketa eta kontsultarako bi gela, bai eta balio anitzeko bi areto ere, hitzaldiak, tailerrak, erakusketak, eta abar antolatu ahal izateko.

GORDAILUA, Gipuzkoako Ondare Bildumen Zentroa - Gipuzkoako Foru Aldundia

Auzolan Kalea, 4, 20303 Irun, Gipuzkoa

https://gordailua.gipuzkoa.eus/eu/hasiera

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Kultura, Turismo, Gazteria
eta Kirol Departamentua

GORDAILUA
Gipuzkoako Ondare Bildumen Zentroa
Centro de Colecciones Patrimoniales de Gipuzkoa

GFA-008092-001

Txorrota / Canilla. Juan Gorriti (GO).

Zurezko pieza, irekitzeko eta ixteko sistema duen ziri batez eta mutur batean estutzen den gorputz zilindriko batez osatua. Muturrik estuenean hari helikoidala du. Barrikatik edo upeletik sagardoa ateratzeko erabiltzen da.

GFA-051519-001

Botila-kaxa / Caja de botellas Fermin Leizaola (FL)

Sagardo-botilak garraiatzeko zurezko kaxa. Egurrezko oholez osatutako egitura laukizuzena du, hogei botila gordetzeko konpartimentuekin. Oholak burdinazko iltzez elkartu eta finkatuak daude. Goiko aldearen erdialdean helduleku bat zuen; gaur egun ez da kontserbatzen.

GFA-043013-001

Barrikotea / Barrilete. Josu Tellabide (JT)

100 litrotik beherako edukiera duen upel txikia, zurezko oholez osatua eta burdinazko zortzi uztai dituena, lau alde banatan. Sagardoa nahiz beste zenbait likido gordetzeko edo garraiatzeko erabiltzen da. Pasai Antxoko Pablo Iturgaitz Hernaiz upelgileak egina.

GFA-043025-001

Inbuta / Embudo - Josu Tellabide (JT)

Egurrezko ontzi enbor-konikoa, oholez osatua eta bi burdinazko uztairen bidez elkartu eta finkatua. Oinarriaren erdian beherantz doan metalezko hodi bat du; beste upel edo kupela baten zuloan sartuta, handik isurtzen da sagardoa.

GFA-043035-001

Terreina / Barreño. Josu Tellabide (JT).

Zinkezko ontzi handia, baxua eta zabala, sagardoaren hondakinak jasotzeko erabiltzen dena.

GFA-021900-001

Sagarrak jotzeko makina / Machacadora. Xabier Otero (XO).

Zurezko egitura, «V» formako lau hanken gainean bermatutako bastidore batez osatua. Bastidorearen gainean zurezko tobera dago. Barruan, zurezko zilindro bat dago, bertan txertatutako burdinazko xaflez hornitua, sagarrak txikitu eta xehetzeko. Zilindroa muturretako batean kokatutako bolante handi baten bidez eragiten da.

GFA-053390-001

Kizkia / kizki. Fermin Leizaola (FL).

Muturrean burdinazko kakoa duen zurezko haga, sagarrak banan-banan saskira biltzeko erabiltzen dena.

GFA-029370-001

Pisoia / pisón. Etxeberria (ETX).

Zurezko bloke batek eta heldulekudun kirten luze batek osatutako pieza, sagarra jotzeko erabiltzen dena.

GFA-003322-001

Dolare-oinarria / Base de lagar. Zumalakarregi etxea (Z).

Sekzio karratuko zurezko enborra, gorputz osoan zehar hainbat aho edo koska dituena, bi ardatzeko dolare barroko baten kanpo-egitura mihiztatzeko. Horrela, maseraren zutoin eta oholen oinarri gisa erabiltzen da.

GFA-008383-001

Dolare-azkoina / Tuerca de lagar. Diaz Peral (DP)

Sekzio laukizuzeneko eta gorputz kurbatuko zurezko pieza, erdian hariztatutako zuloa eta maneiatzeko bi buloi-helduleku dituena. Dolarearen ardatz hariztatuaren eta egituraren arteko lotura-pieza da

GFA-003326-001

Dolare-torlojua / Tornillo de lagar. Zumalakarregi etxea (Z).

Bi ardatzeko dolare barroko bateko torlojuetako bat. Aurrez txikitutako sagarraren gainean ezarritako prentsatze-egituraren gaineko zuzeneko presioa egiten du. Gorputz zilindriko hariztatu batez eta sekzio angeluzuzeneko buru batez osatua dago. Buruak bi zulo ditu, torlojua bere ardatzaren inguruan biraraztekoerabiltzen diren hagak sartzeko.

GFA-008890-001

Ardatz hariztatua / Husillo roscado. Etno. Dohaintzak (K).

Baserri-dolare bateko habe-prentsaren ardatz hariztatua. Sekzio zilindrikoko eta gorputz hariztatuko zurezko torlojua. Palanka-habeari azkoin baten eta soka-sistema baten bidez lotuta dago. Bere ardatzaren inguruan biratzean, eta kontrapisu-sistemarekin batera, palanka-habean eragiten du eta prentsatzeko behar den indarra transmititzen dio.

GFA-008904-001

Dolare-giltza / Pesa de lagar. Zumalakarregi etxea (Z).

Sekzio karratuko zurezko enborra, mutur bakoitzean helduleku bana duena. Patsoholek osatutako plataformaren gainean jartzen da, antzeko beste pieza batzuekin batera, aurrez txikitutako sagar-orearen gainean presioa handitzeko.

GFA-008908-001

Hodia / Canalón de desagüe . Zumalakarregi etxea (Z).

Zurezko ohol estua, sekzio angeluzuzenekoa, mutur bietan muztioaren hustuketa errazteko egindako ahokatzeekin. Xehetutako sagarraren gainean eta patsoholen artean jartzen da, prentsatzean ateratzen den muztioa bideratzeko.

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Kultura, Turismo, Gazteria
eta Kirol Departamentua

|G|O|R|D|A| I |L|U|A|
Gipuzkoako Ondare Bildumen Zentroa
Centro de Colecciones Patrimoniales de Gipuzkoa

GFA-008913-001

Patsohola / tablon de lagar. Zumalakarregi etxea (Z).

Sekzio laukizuzeneko zurezko ohola, hustubideen gainean eta dolareko giltzen azpian jartzen dena. Gainerako oholekin batera, aurrez txikitutako sagar-orearen gaineko presioa modu uniformean banatzen duen ohol-egitura osatzen du.

GFA-008918-001

Tablón de cierre de lagar / Puska. Zumalakarregi etxea (Z).

Sekzio laukizuzeneko zurezko ohola, dolareko askaren gainean eratutako prentsatze-egitura ixten duen goiko pieza. Xehetutako sagar-orearen gaineko presioa modu uniformean banatzen du.

GFA-009191-001

Zarea / Cesta. Etnogintza (ET).

Zarea sagarra biltzeko erabiltzen den saski tradizionala da. Kopa irekiaren formakoa da, eta goiko aldean arku formako heldulekua du garraiatzeko. Gaztainondo-zumitzak txirikordatuz egina dago, saskigintza tradizionalaren teknikak erabiliz.

GFA-009212-001

Neurri otarrea / Cesto para medir manzana. Etnogintza (ET).

Sagarra neurtzeko erabilitako saskia, "neurri otarra" izenez jasoa. Apur bat garaiagoa den kubo itxurakoa, gaztainazko zumitzak elkarri lotuz egina. Informantearen arabera, halako sei neurrik "sagar karga" izeneko neurria osatzen dute.

GFA-009372-001

Enbor hustua / Tronco vaciado. Xabier Otero (XO).

Pieza bakarreko enbor hustua sagarra jotzeko eta xehetzeko erabilia.

GFA-009461-001

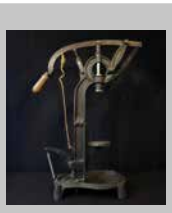
Baldarra, belaikia / Recogedor. Guardi baserria (GUA).

Zurezko pieza laukizuzena, kirten luzeduna, sagarra matxakara bultzatzeko erabiltzen dena. Eskuarearen antzekoa da, baina hortzik gabekoa, itsua.

GFA-009596-001

Txorrota / Canilla. Juan Gorriti (GO).

Tximeleta-balbulaz eta gorputz zilindrikoz osatutako brontzezko pieza, upelatik sagardoa ateratzea ahalbidetzen duena, hodiaren zatirik estuena ontziko zuloan sartuta.



GFA-043015-001

Kortxo-jartzekoa / Encorchadora. Josu Tellabide (JT).

Botilei kortxoa jartzeko eskuzko makina. Burdinurtuzko gorputz nagusi batez osatua dago, lau hankako oinarri baten gainean bermatua. Burdinazko xafla batez egindako beso artikulatu bat du, zurezko kirtenarekin. Besoa eragitean, burdinazko ardatza bertikalki mugitzen da, kortxoa konprimitu eta botilaren ahoan sartzeko.

GFA-040572-001

Upel txikia / Barrilete. Etno. Dohaintzak (K).

Zurezko ontzi txikia, 14 zurezko uztaiz lotutako oholez osatua, albo batean inbuturako eta tapoirako zuloa duena. Itxierako juntura gisa erabilitako tapoia eta arpillerazko pieza gordetzen ditu. Sagardoa hartzitzeko eta salerosketarako erabiltzen zen.

GFA-049410-001

Kuela / Kuela. Etno. Dohaintzak (K).

Kono-enbor formako zurezko ontzia, bertikalki elkartutako oholez osatua eta burdinazko hiru uztairen bidez bermatua; goiko ertzaren ondoan lehena, erdialdean bestea eta azkena oinarrian. Erdiko uztaiak diametralki kokatutako bi helduleku ditu, ontzia errazago maneiatzeko. Sagardogileak tratua egiteko orduan sagarra neurtzeko erabiltzen zuen. Ontziaren edukiera sagar-zaku batekoa da gutxi gorabehera, 50-55 kilo sagar, hau da, sagar-karga baten seirena.

GFA-043027-001

Txirrika / Polea. Josu Tellabide (JT).

Zurezko pieza birakaria, zilindro formako erdiko gorputz batez eta alboetako bi euskarriz osatua. Zilindroak duen erdialdeko sakonunetik pasatuko litzateke dolare tradizional bateko palanka-habea mugitu edo altxatzeko soka.

GFA-054827-001

Tapoia / Tapón. Fermin Leizaola (FL).

Artelatzaren azalez egindako kortxozko tapoi naturalak, sagardo botilak ixteko erabiliak. Erresistenteak, arinak, iragazgaitzak, elastikoak eta konprimigarriak direnez, ezin egokiagoak dira sagardoa, ardoa eta txakolina botilaratzeko. Tapoiek ekoizlearen marka zigilatua dute.

GFA-003910-001

Sagarra jotzeko makinaren ardatza / Eje de machaca. Juan Gorriti (GO).

Egurrezko zilindro luzea, lau hortz-ilara dituena, egurrezkoak horiek ere, sagarra jotzeko birringailu batena.

GFA-049519-001

Xanpain motako sagardo botila./ Botella sidra achampanada. Etno. Dohaintzak (K).

Oiartzungo «Tres Coronas» marka komertzialeko sagardo txinpartadun edo xanpain motakoaren botila. Xanpain motako beira berdezko botila da, 0,75 litrokoa eta hondoa barrurantza duena. Edukirik gabe dago, baina jatorrizko itxiera osorik mantentzen du: kortxozko tapoia, alanbrezko euskarria eta estalkia manipulatu gabe. Mitxelena familiaren sagardotegia Oiartzungo Ugaldetxo auzoan zegoen, eta «Tres Coronas» markak, zalantzarik gabe, oiartzuarrek hain maite duten hurbileko Aiako Harriari egiten dio aipamen. Etiketetan xanpaina dela adierazten bada ere, botilak sagarrez egindako sagardo txinpartaduna edo xanpain erakoa zuen barruan.

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Kultura, Turismo, Gazteria
eta Kirol Departamentua

|G|O|R|D|A| I |L|U|A|
Gipuzkoako Ondare Bildumen Zentroa
Centro de Colecciones Patrimoniales de Gipuzkoa

SAGARDOAREN KULTURA BIDASOAN

Hondarribiko Udala

ARMA PLAZA FUNDAZIOA

Gipuzkoako Foru Aldundia
Kultura, Turismo, Gazteria eta Kirol Departamentua