

## LEZOKO SAGARDOGINTZAREN AKABERA

**L**antxo hau 1992.eko urtarrilaren 30ean Lezoko Bordatxo baserrian izandako berriketaldiaren ardatza da. Bertako nagusia den Gregorio Arruti Legorburuk emandako adierazpenekin, XX. mendeko sagardogintzaren kronika labur hau osatu dugu.

Gregorio Arruti Bordatxo baserrian jaio zen 1927. urtean, eta bertan bizi izan da gaurdaino, 64 urte zituen berriketaldiaren egunean. Francisco Arruti Arana († 1952) izan zen bere aita, eta hura hil baino lehentxeago hartu zuen Bordatxo sagardotegiaren ardura. Txerrimuño sagardotegiaren ardura ere, itxi aurreko urteetan, berea izan zen.

### I. LEZOKO SAGARRA

«Lezoko sagarra famatuena zen». Inguruetakoa baino gehiago pagatzen zen, «kiloko ia pezeta bat gehiago». Hemengo sagarrak «pisu eta likido



*Gregorio Arruti, Bordatxo eta Txerrimuño sagardoaren egilea.*



gehiago eta kolore eta granillo hobegoa zuen». Gregorio Arruti-  
ren ustez, honen arrazoia ez legoke itsasoaren hurbiltasunean edo Lezoko lur gehienak egutera izatean, lurraren kalitatean baizik, Lezoko lurrak buzintitsuak izatean, alegia.



*Eskuinean Bordatxo baserria. Zelai hauek jendez gainezka egoten ziren eguraldi oneko jai egunetan.*

Bestalde, Lezon sagar kantitate eta barietate handia zegoen; besteren artean ondorengo moetak erabili ohi ziren sagardogintzan: Aldako sagarra, Andoaina, Balentzetaia, Gabierrota, Gez purua, Kanpandoja, Mandrangula, Marziala, Mozolua, Patzuloa, Peasa gazia, Peasa geza eta Txalaka. «Pysbetik Gaintxurizketaraino dena sagastia zen».

Donostia eta Astigarragatik etortzen ziren Lezora sagarra eroatera, eta baita Hernani, Erreterria eta Oiartzundik ere. Sagarraren tratua Gure Bordan ixten zen urtero, Santakruz ondoren, irailaren 20 aldera.

## II. LEZOKO TOLAREAK

(Sagardoa non egiten zen)

### II.1: Baserialdean

Ondorengo baserriek tolare jatorrak zituzten:

- |              |                |
|--------------|----------------|
| — Amuntene.  | — Matejone.    |
| — Bordatxo.  | — Olazar.      |
| — Errekalde. | — Txatxamendi. |
| — Lopene.    | — Urrullo.     |

Bestalde, tolare txikiak nonnahi ziren.

## II.2: Kalean

Kalean ere baziren tolare jatorrak:

— **Adrian Salaberriarena** (Kale Nagusiko Andreseneko-Tolarieta etxean).

— **Bonifacio Salaberriarena** (Donibane Kaleko Felipenea etxeko sotoan, Lezoko Udalaren Ekonomi Sailak duen aretoaren azpian, alegia).

— **Joxe Salaberriarena** (Kale Nagusiko 4. eta 6. zenbakien artean dagoen sotoan, Maripoxaenea etxeak dituen bi ateen artetik Gurutze Santuaren Plazatik gertuen dagoenean, alegia).

## III. LEZOKO SAGARDOTEGIAK

(Sagardoa non saltzen zen)

### III.1: Baserrialdean

— **Bordatxo**. Arrakasta handikoa, «aparta». Zortzi kupel zeuden, eta sagardoa bertan egiten zuten. Aste Santu ingurutik abuzturarte egoten zen irekia. Eta egun on batean 1.000 litro inguru saltzen ziren.



Txerrimuño

Gerra ondoren, 1946. urtean ireki zuten. Erdarazko esaera batek honela zion: «el que sube a Borda-cho, baja borracho». Azken aldera, litroa 10 edo 12 pezeta ordaintzen zen, eta basoa pezeta bat. Betirako itxi zenean, 1960. urtean, Lezoko azken sagardotegia zen.

**Errekalde**. Sagardoa bertan egiten zuten.

### III.2: Kalean

— **Adrian Salaberriarena** (Kale Nagusiko Zabarre etxeak aurrez aurre zuen txosna, orain dela urte batzu arte ardo almazena izandakoa, alegia). Lehen aipatu bezala, Adrianek Kale Nagusiko Andreseneko-Tolarietan egiten zuen sagardoa.

Gerra ondoren, 1940. eta 1944. urteen artean, Bordatxokoak aritu ziren Adrianen sagardotegian. Baina zizarra bakarria saltzen zuten, hau da, sagardo egin berria, besterik ez.

— **Bonifacio Salaberriarena** (Gurutze Santuaren Plazako Galardi etxeak atze-  
kaldean duen sotoa, Donibane Kalera ematen duen atea, alegia). Lehen aipatu bezala,

Bonifaciok Donibane Kaleko Filipenean egiten zuen sagardoa.

— **Gure Borda** (Gurutze Santuaren Plazako Indianoenea etxea, Aizpea Ostatua dagoen tokia, alegia). Sagardorik ez zuten egiten; gehiena Errekaldetik ekartzen zuten, eta zerbait Erreteriatik.

Gerra ondoren, 1950. eta 1954. urteen artean, irekita egon zen.

— **Itxue etxeko sotoa** (Kale Nagusiko 2. zenbakia, Sahatsa Taberna dagoen tokia, alegia). Errekaldekoena zen, eta bertan ez zen sagardorik egiten; Errekaldetik ekartzen zuten.

— **Joxe Salaberriarena** (Kale Nagusiko Maripoxaenea). Lehen aipatu bezala, Joxek bertan egiten zuen sagardoa.

— **Txerrimuño**. Zortzi kupel zeuden, bakoitza 3.000 litrokoa, eta bertan ez zen sagardorik egiten. Hasera batean Urrulloko Blas eta Luis Zabaletak izan zuten errentan, eta gero Bordatxokoek.

Gerra ondoren, 1946.ean ireki zuten. Sagardoa Bordatxo bertatik ekartzen zuten. Hamar egun ematen zituzten kupel guztiak osatzen, egun bakoitzeko lau biaje egiten zituztelarik. Sagardoa idiekin garraiatzen zuten, gurdiaren gainean eramanez ohi zen «kardia»n, hau da, 600 litroko barrika luzean. Txerrimuño 1954.ean itxi zen.

Gerra garaian (1936-1939), Lezoko sagardotegi guztiak itxita egon ziren.

#### IV. SAGARDOGINTZAREN AKABERA

Gerra garaiko hutsunearen ondoren, sagardotegi batzu ez ziren gehiago ireki. Bestalde, sagastiak gutxitzen zihoazen, eta denbora labur batez lanean jarraitu zuten sagardotegiek ere ateak itxi zituzten.

Gregorio Arrutiren ustez, sagastiak industriaren eraginagatik galdu dira. Berak dioenez, sagarrondoak hiru edo lau urtetan poliki hazten dira, baina gero ihartu egiten dira. Arbola zaharrak dira oraindik ere fruitu pixka bat ematen dutenak.

Gaur egun, Lezon ez da inon sagardorik egiten. Hau da, 1991. urtean baserri bakar batean ere ez da sagardorik egin. Azken aldiz, Bordatxo eta Amuntenek egin zuten 1990. urtean. Ordurarte, Bordatxokoek Olamarta, Matejone, Bordatxo-Txoko eta Peliar baserrientzat egin ohi zuten sagardoa.

Gaur, sagardogintzaren inguruko jakintza museo txiki batean gordetzeko aukera paregabea dugu. Ea Udalak honen aldeko erabakirik hartzen duen, azken tresna eta tolareak gure baserrietatik desagertu baino lehen.

LANDER ZURUTUZA