

GARA > Idatzia > Euskal Herria

## Kizkiek sagarrak zulatu ostean, marka berria eskuratuko du oiartzunek

Garai batean makina bati bizia salbatu zion fruituak izandako protagonismoa galdu du, baina euskal gizartean sekulako garrantzia izaten jarraitzen du. Euskal identitatearen ezaugarrietako bat da sagardoa, eta izaera hori transmititzeko hainbat ekitaldi egiten dira urte osoan Euskal Herrian.

### Nagore Belastegi

Oiartzunek I. Kizki Eguna ospatuko du igandean sagardogintza sakonago ezagutarazteko eta honen alderdi soziokulturala bultzatzeko. Horretarako, iaz Astigarragan lortu zuten marka hausten saiatuko dira, alegia, 311 lagun guztiak batera kizkiarekin sagarrak biltzen aritzea lortu nahi dute. Finean, sagardoa aitzakia hartuta egun atsegina bat pasatzeko aukera aparta izango da.

Sagardoa euskal kulturaren errotuta dagoen edaria da eta jai eta ospakizunekin lotzen den erritu bilakatu da. Egun, urtean behin sagardotegira bisita egin ohi du askok, baina ez da beti hala izan. Aspalditik du ardo honek garrantzia Euskal Herrian, eta garai batean lurralde osoan sagardotegi ugari zeuden. Antzina hainbat elikagai lortzea ez zen batere erraza, batez ere zerealak lantzeko zailtasunak zirela-eta. Inguru menditsuetan garia ez zen egoki hazten eta familiek beste bide batzuetatik jo behar izan zuten. Artoa Euskal Herrira iristea sekulako aurrerapausoa izan zen, horri esker ogiaren antzekoa zen taloa egin zezaketelako. Taloak, sagardoarekin batera, bizitzeko energia ematen zien garai hartako euskaldunei, eta XVI. mendetik XIX. mendera sekulako garrantzia izan zuten. Hortik aurrera, labore gehiago iritsi ziren apurka eta sagardogintza bigarren maila batean geratu zen.

Hala ere, gizonezko askok arrantza zuten ogibide eta denboraldi luzeak ematen zituzten itsasoan. Marinelen gaitz arruntena eskorbutua zen, frutak eta barazkiak ez jateagatik C bitamina faltak eraginda. Gainera, ura laster usteltzen zen eta sarri ez zuten zer edaten. Alabaina, marinela eta arrantzale euskaldunek ez zuten arazo hori, uraren ordez sagardo upelak eramaten baitzituzten ontzian eta sagardoak dituen bitaminei esker ez ziren gaixotzen. Sagardoa egitea soberan zituzten sagarrak aprobetxatzeko modu bat zen, eta osasunarentzat onuragarria zenez, ia baserri guztietan zuten sagar patsa estutzeko dolarea.

Sagardoa egiteko, sagarrak hautatu, pisoiaraz edo eskuz jo (lehertu) eta dolarearekin prentsatu behar dira. Sagar bilketa banan-banan egiten da, eskuz edo kizkia erabiliz. Kizkia 60 zentimetro inguru dituen makila da, muturrean iltze oker bat duena. Kizkiarekin sagarrak lurretik zuzenean har daitezke makurtu gabe, otarrean errazago sartzeko.

Oiartzungo I. Kizki Eguna igandean ospatuko dute, AEKren ekimenez, Euskal Herrian hain garrantzitsua izan den eta izaten jarraitzen duen sagardoaren kultura sustatzeko helburuz. Goiz-goizetik hasiko dute eguna dianarekin, giroa berotzen hasteko. 10.00etan sagardo azoka hasiko da. Bertan sagar mota ugari ikusteko aukera izango da, baita zuhaitzak ere. 15 denda txikitan sagardogintzaren inguruko liburuak eta tresnak izango dira ikusgai. Gainera, sagardoa egiteko prozesu osoa ezagutzeko eta muztioa dastatzeko aukera izango da. 11.00etan, marmitako txapelketari hasiera emango diote, gero sagardo freskoaren txinpartaz bustitzen joateko.

### Sagar Uzta, Astigarragan

12.30ean «311 kizki lagun baietz» erronkari helduko diote, eguneko ekitaldi nagusiari: 311 lagun baino gehiago elkartzen saiatuko dira egungo marka hausteko asmoz. Astigarragarekin

adostutakoaren arabera, egindako mugimenduak sinkronizatuak izan beharko dira. Denek batera kizkia altxatu, sagarra hartu eta saskian sartu behar izango dute, mugimenduz mugimendu. Gero, 14.30ean parte hartzaile guztiek bazkaria egingo dute ikastolako frontoian.

Arratsaldean, berriz, 18.00etan, auzoen arteko erronka hasiko da herriko plazan. Talde bakoitzean bi neska eta bi mutil egon beharko dira eta hiru lan bete behar izango dituzte. Lehenengo, kizkiarekin sagar karga erdi bat (150 kilo) bildu beharko dute. Gero, karga oso bat (300 kilo) leran garraiatu beharko dute hamar plaza eginez. Amaitzeko, karga erdi bat matxakatik pasatu beharko dute. Bazkarirako txartelak herriko tabernetan daude salgai 22 euroren truke. Gazteek eta langabeek, ordea, 15 euroren truke eskuratu ahal izango dituzte. Txartelek batera kamiseta eta kizkia emango zaie parte hartzaileei. Bazkarira joan nahi ez dutenek ere erronka gainditzen lagundu ahal izango dute, egunean bertan 10 eurotan kizkiak eta kamisetak izango baitira salgai.

Datorren igandean, irailaren 26an, Sagar Uzta ospatuko dute Astigarragan. Bertan azoka, muztioaren elaborazioa, sagardo dastaketa edo herri kirolak izango dira ikusgai, besteak beste. Egun hori ere urre koloreko edaria ezagutzera emateko eta jendearen inplikazioa lortzeko erabiliko da.