



■ Lorea Agirre

Sagarraren mama gozoa

Tolarea plazan jarri eta sagardoa egin. Horixe izan da Itxurain Alkiza Uztartzen elkarteak ikasturte honetarako antolatu duen azken ekimena. Dagoeneko klasiko bat bihurtu zaigu urtero-urtero alkizarron ondare eta herri jakintzako atal bat jaso, eguneratu, ezagutzera eman eta festa giroan birsortzeko ekimena. Txerri hilketa izan zen lehena, txondorra etorri zen ondoren, eta baita garo meta ere. Azkena sagardo egitea izan da. Ohiko moduan, herriko jakitunak, baserritarrak alegia, izan dira gidari, eta ume eta heldu laguntzaile jardun dute. Lana bukatutakoan, ohi denez, festa giroan dastatu zen muztioa.



Sagar bilketan ibili zen taldea, Berandoingo sagastian, euriaz blai.

© Xabier Artola

lazko urrian egin zen sagardoaren sakramentua: hilaren 16an, sagarra bildu eta biharamunean sagardoa egin. Asteburu euritsua izan zen. Berandoingo sagastian lehenik, eta Garmendikoan ondoren, sagarrak biltzeko talde polita bildu zen, eskuz jardun zuten batzuk, eta kizkiarekin bestetzek. Ume, gazte eta heldu. Batzuk garai bateko jantziak soinean, hala nola Leteko Onintza. Berandoingo Joxe Luis eta Garmendiko Benito izan ziren gidari. Koldok astoak ekarri zituen, sagarrak zakutan sartu ahala, kakotan eskegi eta gurdira garraiatzeko. Hiru gurdi bete ziren guztira, bakoitza, ohi den legez, sei bat zakurekin eta zaku bakoitza berrogeita hamar bat kilo ingururekin. Orotara, beraz, mila kilo inguru sagar bildu eta baliatu ziren sagardoa egiteko. Errezil, txalaka, manttoni, urtebia, patzuloa. Horra, bildutako hainbat sagar mota, sagarren nahasketa egokitik etortzen baita sagardo ona.

Sagar zakuek Lete baserrian egin zuten lo, harik eta goizean plazara eraman ziren arte. Sagardoa egiteko trepeta guztiak prest ziren han. Eguraldia, horixe ona enkargatzea ahaztu, eta muztiotan adina uretan bustita jardun zuten sagardogileek eta sagardo zaleek. Elizaren eskuma ateko zemeterio kanpoan jarri ziren matxaka, tolarea eta kupela, aterpe ondoan

EUSKARAREN ETA SAGARDOAREN LURRA

Sagardoa Euskal Herriko berezko edaria da. Pentsa liteke badirela bi mila urte sagardoa egiten dela. Aymeric Picaud, monje, idazle eta erromes frantziarrak, 1134 urte inguruan Santiago bidaiariaren Gida idatzi zuen. Eta bertan, Landetatik pasatzean ikusi zuen antzutasunaz hitz egiten du, lur lau eta hondartsuak, ogi, ardo, haragi eta arrainen faltan. Ondoren Dax eta Bordelen ikusitako abundantziaz hitz egiten du, bere ardo eta ogiz, baina Euskal Herri sartzean bertakoen hizkuntza ulertezina omen zen ezaugarririk garrantzitsuena; bere deskribapenaren arabera, herrialde osoa baso itxiz eta mendi altuz osaturik zegoen eta bertan ez omen zegoen ez ogi, ez ardo, ezta ere bestelako elikagairik, sagar, esne eta sagardoa ezik. Alkizaz ari dela dirudi.



Mila kilo inguru sagar bildu zen Berandoingo eta Garmendiko sagasti banatan. © Xabier Artola

baina aterperik gabe. Matxaka Garmendi baserritik ekarri zen; tolarea, berriz, Adunako Aburuza sagardotegitik, egurrezko prentsa kaxa karratu dotorea. Eta kupela Letetik, aldiz. Eskuzko matxakarekin jo zen sagarra, gurpilari eraginez, eta txikitu ondorengo patsa, baldekadaka tolarean zabaldu eta estutu zen, zukutu. Eta prentsaren ubidetxotik ateratzen zen muztioa kupelean sartu. Guztira, 250 bat litro muztio egin zen.

Matxakaren lana da neketsuena, binaka binaka jarrita, jende ugari pasa zen, gizon eta emakume. Tolarea estutzea bakarkako lana da, eta horretan ere txanda txanda jardun zen jendea. Biek dute bere sekretua: matxakan, binakako lanean erritmo bera gordetzea, eta tolarean, prentsa estutzeko palankari behar bezala eragitea, hortzak banaka estutzen joateko.

Muizio egin berria, gozoa eta apartsua, gogoz edan zen. Gainera taloak ere egin ziren sagardoa laguntzeko, eta baita saiheskia erre ere. Eta, musikarik ere ez zen falta izan. Garmendiko Karmelek trikitiari auspo eman orduko umeak dantzan hasi ziren. Ordurako euriak etena eman eta argitzen eta atertzen hasia zen. Garmendiko Benitok, Intxaurrandiko Perikok, Basotxabaleko Pantaleonek, Bentzalaga Txikiko Joxek eta bestek Lete anaiek, Joseinaziok eta Jabierrek, zuzentzen zuten lanari begirik kendu gabe segitu zuten sagardo egitea.

Alkizako zaharrenek hainbeste urtetan nork bere etxean egina, orain plazara ekarria. Izan ere Alkizako baserri batzuetan oraindik ere egiten da sagardoa, etxerako beti ere, izan Leten, izan Garmendin, izan Bentzalaga Txikin. Eta gainontzeko gehienetan, denetan ez esateagatik, beti egin da sagardoa, orain dela oso urte gutxira arte. Alkizan dauden sagasti zainduak horren seinale.



Muizioa, sagardoaren lehengaia. © Xabier Artola

SAGARDOAREN BEKATUA

1609an, Bordeleko parlamentuak bidalirik, Euskal Herrira Pierre de Lancre inkisitzailea iritsi zen eta ehundaka lagun kondenatu zituen heriotzara bekatari izateagatik. Bere ustez, euskaldunak pertsona madarikatuak eta bekatariak ziren, Jainkoagandik urrun zeudenak. Izan ere, Adan galbidean jarri zuena sagarra izan zen, eta bere usteen arabera sagarra bekatuaren parekoa zen. Sagardoa sagarretik ateratzen zenez, eta euskaldunek sortzen zutenez, hauek ere bekataria hutsak ziren.



Karmeleren trikitiaren doinuan dantzan. © Lorea Agirre



Garmendiko maltak an eragiten. © Lorea Agirre



Tolaraa patsaz beletzen, gero estutzeko. © Lorea Agirre



Palankari etagin behar zaio patsa zukutu eta muztioa aterako bada. © Lorea Agirre

30 MILIOI LITROTIK ZORTZI MILIOIRA

Gipuzkoa izan da lege zaharreko sagarrondo landatzea eta sagardoa egitearen ohitura gordetzen duen herrialde bakarra. Mende hasieran, hogeigarren hamarkadan, urteroko gutxi gora behera 30 milioi litro sagardo egiten ziren, 1967. urtean berriz, 1.250.000 litro baino ez zituen egin. 1998. urtean Gipuzkoa produkzioa 8 milioi ingurukoa izan zen, beraz, emeki, esan liteke sagardoaren produkzioa goraka doala, oraindik mende hasieran egiten ziren kopuruetara iristeko asko falta den arren.

Itxurain Alkiza Uztartzen elkartearen asmoa beste behin ederki bete zen. Herriarekin eta herriarentzat, herri ondarea berreskuratzea eta festa giroan gaurko egunera ekartzea, umek ikas dezaten zer izan den (eta oraindik ere baden) Alkiza bezalako nekazari giroko herri txiki baten ekarria eta izatea, gazteek ahaztu ez dezaten, helduek gogoratu eta zaharrek irakats diezaguten.



Muztioa gozo, umeen ahotan. © Lorea Agirre



OILATEGITIK 2011
ALKIZAKO HERRI ALDIZKARIA
11. ALEA

- 3 Sagarraren mama gozoa
- 6 Mendiolatik. "Baserritarrak oso trixte ikusten ditut"
- 8 Udalaren txokoa
- 10 Herri ikastetxetik
- 12 Denbora-pasak
- 13 Aiztondoko IV. Gutun Lehiaketa
- 15 Alkiza herriaren historia
- 16 2011ko Lehen Jaunartzeak
- 18 Alkizako etxe eta biztanleak
- 20 Alkizako etxe eta baserrien helbide eta izenak
- 24 Bitxikeriak
- 26 Sukalde txokoa
- 27 Urtea argazkitan
- 39 Alkizako jaiak 2011
- 40 Atzo atzokoak
- 42 Alkizako azken errotariak
- 45 Ustezko haur lapurretak
- 48 Alkizako euskararen testigantza Euskaltzaindian
- 49 ARGIA aldizkaria: 1924. urteko Alkizako kronikak
- 51 Alkizako "kanpotarrak"
- 52 Gure piztiak. Beleak, txori beltzak?
- 54 Inaxio Iruretagoiena "Kuarentaikuatro"
- 57 Bi emakume gazte udal talde berrian
- 58 Lili txuria odoletan, 1955
- 60 Amañili. Alkizako emakumeen elkarte
- 61 Prudentxi, Alkizaleten jabe

Azala: Garmendiko sagastia. © Xabier Artola.
Atzeko azala: Arangurengo oilategia. © Xabier Artola.

Argitaratzailea eta koordinazioa: Alkizako Oilategitik K.E.

Tirada: 800 ale.

Lege Gordailua: SS 814/01

Oilategitik aldizkaria doan banatzen da eta ez du bere gain hartzen bertan adierazitako esanen eta iritzien erantzukizunik.