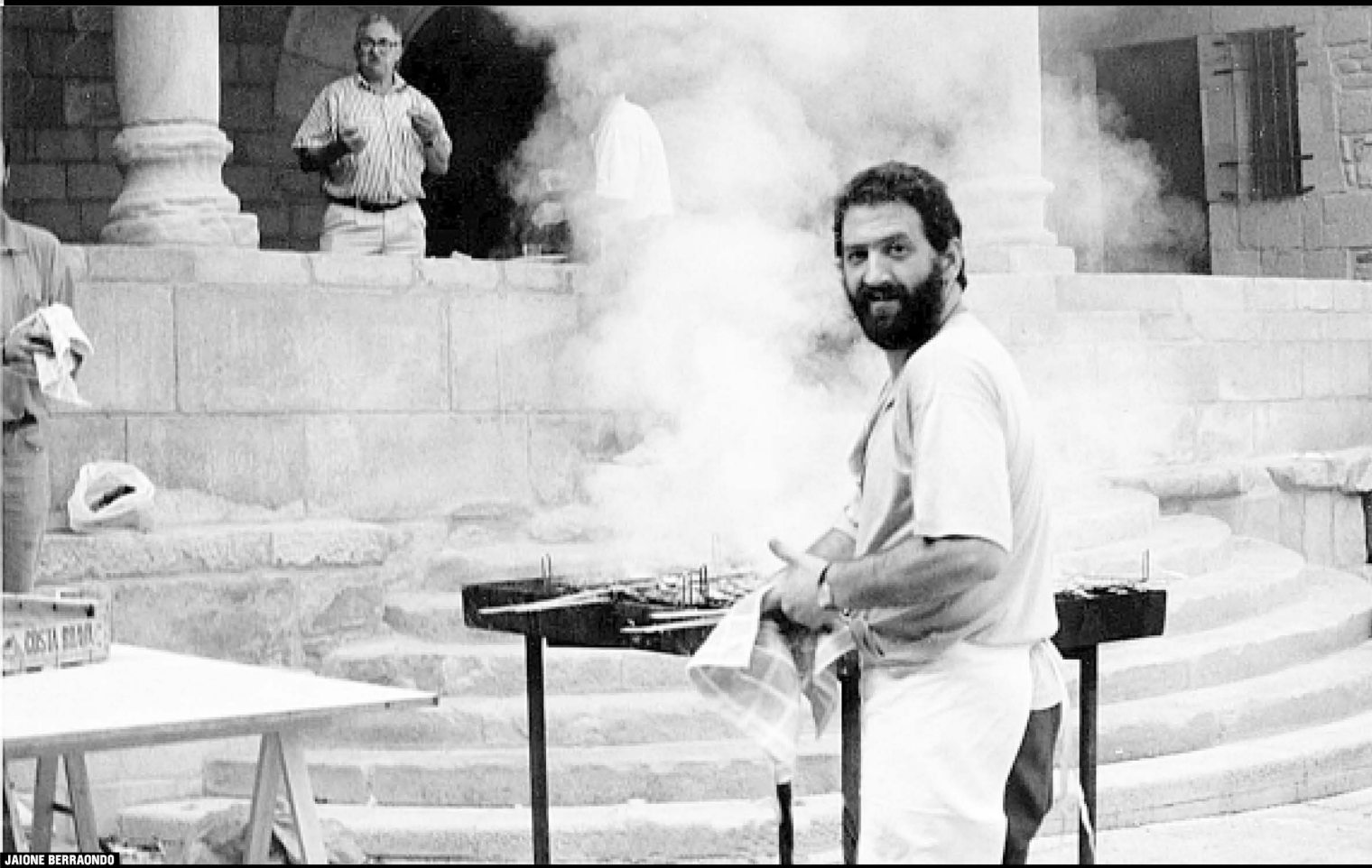


Sanpedroak • Berriz

EGITARAUA



JAIONE BERRAONDO

Felix Arrizabalagak urtero egin ohi duen bezala, sardin-janaren nondik norakoak zuzenduko ditu.

GAUR

18:30: Sardina jana.

19:00: Kalejira Mariachi Real Santa Ceciliaekin.

20:00: Donien Atxa jasotzea eta ondoren, dantzarien entsegu nagusia.

22:15: Jaietako Kartel Lehiaketako sari banaketa.

22:30: Mariachi Real Santa Ceciliaen ekitaldia Elizondoko plazan.

Arrizabalaga, Jai Batzordeko kide zela bolondres hasi zen sardinak erretzen, egun jaiak antolatzen ibiltzen ez den arren berarentzat ohitura bihurtu den sardina janean sukaldari gisa ibiltzen da Korpioneekin batera. Inoiz ez dio hutsik egiten zitari, agian, lan egin ondoren sukaldarientzat sardinak baino bokadu goxoago izaten dutelako?

Felixek ez du galdera hau erantzun nahi izan, ezta afaldu ondoren egiten dituztenak esatea ere. Baina Berrizko jaien inguruko zenbait bitxikeri gustura kontatu ditu.

Antzinako jai batzordearen komeriak

Lehendabiziko Jai Batzordea egin zeneko garaia, duela 30 urte inguru, oraindik gogoratzten ditu Arrizabalagak: «Orduan 15-16 bat urte nituen, eta jaietan ekitaldi gehiago eta batzez ere gazteei zuzendutakoak antolatzea nahi genuen». Batzar hura dagoeneko existitzen ez den San Parrokiala izenarekin ezagutzen zen eraikinean egin zuten.

«Azkenean lortu genuen hainbat berbena antolatzea». Orduko berbernak egungoen oso ezberdinak ziren. Musika taldeak ordaindu egiten zuen jotzeagatik, egun gertatzen denaren alderantzizkoa, eta toki itxietan egiten ziren.

Berrizko festetara orduan modan zegoen Bries izeneko talde bat ekartzea lortu zuen orduko Jai Batzordeak. «Praka estu-estuak, kanpaiekin eta plataformadun botak janzten zituzten, eta ile luzea eramaten zuten; herriko nagusiak ikusten zutena ezin sinesturik gelditu ziren», gogoratu du farrez Arrizabalagak.

Sardina freskoa guztiontzat

Elizondoko plazan arratsaldeko 18:00etatik 20:00etara bitartean doan erreta banatuko dira

Jaione Berraondo | BERRIZ

Urte gutxi dira, sei zazpi bat, San Pedro bezperan Elizondoko plazan sardinak erre eta herriarren artean banatzen direla. Lehenengo urtean sardinen usaiak berriar gutxi batzuk bakarrik erakarri zituen, baina dastatu zituztenek gustura gelditu omen ziren hurrengo urtean askoz herriar gehiago izan baitziren ekainaren 28an arrain erreak noiz banatuko zain zeudenak.

Sardina janak gero eta indar gehiago hartzen joan da, eta egun jaietan jende kopuru handienetakoa batzen duen ekitaldia bihurtu da.

Felix Arrizabalaga berriar, urtero eta hasieratik parte hartzen du sardina janean, bai-

na jada ez du bat ere jaten, bere lana arrainak erretzea baita. Ekitaldi hau antolatzen hasi zirenetik, lan zein jai egun izan, Felixek inoiz ez du hutsik egin.

Arratsaldeko lauretan hasten da Felix guztia prestatzen. Lehenengo, ikatzari sua ematen dio, eta txingar bihurtzen den arte itxaroten du, orduan sardinak parrilan jarri eta behar bezala egiteko. Bere esanetan «jendeari sardinak ondo eginda gustatzen zaizkio».

Arratsaldeko 20:00etarako sardinak ez

Arratsaldeko 18:00etan hasten dira arrainak banatzen. Egun Gure Izarrak emakume taldeko kideak dira lan hori egiten dutenak. Arratsaldeko 20:00etarako ez dago arrain arrastorik.

FELIX ARRIZABALAGA

Sardin-janaren antolatzailea

«Antzinako berbenak oso ezberdinak ziren, musika taldeek jotzeagatik ordaintzen baitzuten»

Bi ordutan ehun kilo inguru sardina jaten dituzte urtero berriarrek. Hainbeste arrakastaren sekretua, Felixen ustetan, «sardinak garbitu gabe, tripa eta guzti egitea da». Horrela esanda nazka pixkat eman dezake, baina «suak zikin guztia ateratzen duela» ziurtatu du Arrizabalagak.

Sardinak banatzeko ohitura nahiko berria da Berrizen. Horren aurretik, San Pedro bezpe-

ran, urtero txorizo ogitartekoa ematen zen, baina, Felixen hitzetan, «bokatak lagun gutxi erakartzen zuen, eta orduan Jai Batzordean geundenak jendeak gustukoago zuen zerbait ematea pentsatu genuen. Azkenean sardinak aukeratu genituen».

Lehendabiziko urtean, jendeak jakin ez zuelako edo zerbait berria zelako ez zuen arrakasta handirik izan. «Kilo pila sobratu zen, eta aprobetxatzeko Okango auzoan dagoen Karmelita mojen komentura eramane genituen, haiek jan zitzaizten», gogoratu du Felixek.

Baina lehenengo aldi hartakoa ez da berriro gertatu. Izan ere, sardinak erretzen diren heinean jan egiten dira. Arrainekin batera, ogia eta sagardoa eta mostoa ere banatzen dira.

ABADIÑO
EBANISTEGIA
AROSZTEGIA

DISEINU ETA FABRIKAZIO PROPIOA

BARRUKO ERREFORMAK

- Logelak
- Egongelak
- Sukaldeak

Neurrira

Elitua poligonoa
S. FAUSTO
eraikina, 5
94 622 52 71
BERRIZ

SERGIO S.A. BILTEGLAK

Logelak • Gelak • Sarrerako altzariak
Jangelak • Lanparak • Altzari lagungarriak

Iturriza, 40 42 Tel.: 94 682 41 95 **BERRIZ**

EVEC

Jai zoriontsuak
opa deutsuegu!

EITUA, 60 • 42 Postakutxatila • BERRIZ
94 682 41 75 • Faxa: 94 622 51 04 • e-mail: evec@evec.es • web: www.evec.es

EUSKAL PRESOK

EUSKAL HERRIRA

EUSKAL PRESOK ETXERA!

BERRIZKO EH

keñu
zentru optikoa

Optometria aitzindaria,
Haurren ikusmena,
Kontaktologia eta Ikus-terapia

Arkaraz, 3
48240 BERRIZ
Tel.: 94 622 50 99