

## Gaztagintza

---

Leenengo atalaren bukaeran esaten dugun bezela, artzaiarentzat gorabera aundikoa izaten da gaztagintza. Gai auen berri jakitera etorri giñan, Eusebio Goibururen txabolara.

Bere neguko babes-tokietan, otsaillaren erdi aldean asten da artzaia gazta egiten.

Eta maiatzetik uztaillaren erdi aldera arte Urbi-ko txabolan jarraitzen du.

Artzaiak, gaztagintzan asten danean, pertz batean ur-epela jartzen du lenbizi. Gero, pertz ontan, emezortzi bat litroko esne ontzia sartzen du betea. Esne oni gatzagi pixka bat eman zaio. Otz-bero giro onean esnari eusteko erabiltzen da urepela. Era ontan aixago mamitzen baita. Antzinako artzaiak etzekiten urepelaz baliatzen. Orrela, gaur ordu laurden batean egiten duten lana burutzen, iru bat ordu bear izaten zituzten.

Gaurko artzaiak esnearekin metalezko ontzia erabiltzen badute ere, oraindala urte batzuek arte, zurezkoa izaten zuten. Apatza edo abatza izeneko. Ontzi auek osokoak izaten ziran. Geienetan urkizkoak. Bi eskulekudunak, eta beren tankera kono-ebakiarena izaten zan.

Esnea mamitzen danean malatxarekin naasten da. Malatxa ere zurezkoa izaten zan leen; orain, ordea, metalezkoa erabiltzen dute. Naasketa onek bi edo iru minutu irauten ditu, eta gazuretan bildua gelditzen da matoia.

Matoi au zimitzean sartzen da. Oraingo zimitzak metalezkoak dira, eta edozein ferreteritan eros ditezke. Baña, lenago zurezkoak izaten ziran ontzi txiki auek ere. Zoruan zulo batzuek zituzten, eta aietatik barrena alde egiten zun gazurak apatzera. Zimitzak borobil tankerakoak dira eta bi neurritakoak: kilo terdiko eta kilo-ko gartzarentzako.

Zimitzean matoia sartu ta bere eskuz estutzen du artzaiak. Baña, gaurko eguneko artzaiak, prensa bat erabiltzen dute lan ontarako.

Lana, eskuz egiten zuenean apatzaren aoan, batetik bestera, txurka ize-neko zur bat jartzen zuan artzaiak, eta txurka onen gaiñean zimitza.

Orrela, artzaiak matoia estutzean, gazura zimitz eta txurka-zulotik barrena apatzara erortzen zan. Txurkak etziran beti berdinak izaten, baña zulo dunak ziran danak. Zur auen neurriak: zentimetro bat lodian, berrogei luze eta bederazi zabalean.

Zimitzetik atera ondoren zapi batean biltzen zuten gazta, eta gero, bereala, amabi bat ordurako berriz ere, ontzi berean sartua gelditzen da. Azal leu-na goa atera dakion biltzen da zapien gazta.

Ontzen jartzen da gero gazta. Eta ontarako gaztandegi izeneko lekura eramanez, zurezko apal batzuen gañean uzten ditu. Gutxi gora-bera illabete bat bear izaten du gaztak legortzen.

Ondoren, gaztandegian bertan, kea ematen zaio. Ortarako txapa baten gañean sua egiten du. Su au ezpalez eta txillarrez egin oi da, eta gero, ezpal ezeaz estaltzen. Ondo kontu egin bear zaio suari, kea bearrezkoa du, baña garrik ez.

Goiburu-k esaten digunez, bost edo sei litro esnekin kilo bat inguruko gazta ateratzen da. Baña au ez da beti berdin izaten. Goi aldeko belardietan dabiltzen ardiek esne aberatsagoa dute beko-aldean mantentzen diranek baño.

Orrelaxe dira egiñak, gero denda eta azokaetan ikusten ditugun gaztak. Ezin da bestean umillak diran txabola auetatik atereak dira, ain izen oneko gazta auek. Beren izena goieneko mallakoa da. Eta ontara ez dira iritxi diruaren truk, lana ondo egin dutelako baizik.

Artzaiak lanerako gizon artetsuak izan dira beti, gaur oitura ori galdua badute ere.

Galtzerdiak, makillak eta abar egiten iaioak izan dira. Orrela, Eusebio Goiburu, abereentzako arbalda edo basta-gintzan jarduna dugu. Azken urte aue-tan au beste arbaldagillerik ez da azaldu alderdi auetan, eta orrela Urbi inguruan bastero deitzen diote.

Arbalda abereentzako da. Au egiteko, artzai-bastero onek, oiala edo tela eta lona abereak bear duan neurrikoak ebakitzen ditu.

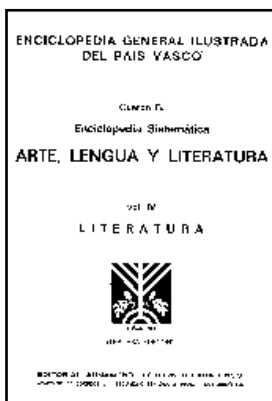
Bi zatikoa izaten da arbalda. Gariekoak, zakua eta lona lastoz beteak eta listaz josiak eramaten ditu.

Beko alderdia, lastoz ez baña, illez egiña da. Bi saietzeun amabi milime-troko burniziria jartzen dio, eta goi aldean lonazko zakua lastoz betea. Artzai onek almuera izenez ezagutzen du au, eta, bere egitekoa, abereak ibilli bear duan karga zuzen eramatea da.

Karga au lotzeko arbaldak, bere bi ixkiñetan, zurezko ool batzuek izaten ditu. Arbaldaren erdi paretik larru bat sortzen da, petruela edo kurrupera ize-

nekoa. Kurrupera au bi saietsetako alanbre loditan lotua joaten da, aberearen besurretik igarotzen dala.

Arbalda lanketa au Goiburu-k utzi xamarra dauka. Beste artzaien gixan onek ere eskulan auek baztertu egin ditu. Baserriko gizonak bezela, artzaiak ere, kale aldera begira asi dira. Esan gendun bezela, geroz eta artzai gutxiago daukagu. Urbiko larreetan. Bide ontatik iritxi gindezke gizon auen izkutatzeroño. Orrekin ezgenduke ezer irabaziko; galdu berriz bai: beti oso gurea izan dan gauza bat galdu ere. Urbi-ko belardiak otzak eta trixteak geldituko lirake orduan. Orduantxe bai geldituko giñakela gure antziñako irudi bizi bat ere gabe.



Gaztagintza = Elaboración del queso / Juan Garmendia Larrañaga. - En : *Enciclopedia General Ilustrada del País Vasco. Cuerpo B. Arte, lengua y literatura vol. IV. Literatura*. - San Sebastián: Auñamendi Estornés Lasa Hnos, D.L. 1979. - 574 p. : il. ; 28 cm. - P. 389-391. - ISBN: 84-7025-159-3. - OC. T. 2. p. 607-611