ANUARIO DE EUSKO-FOLKLORE

Fundación
JOSE MIGUEL DE BARANDIARAN
Fundazioa

Tomo 48. 2009. Págs. 55-104

NEKAZARITZA ABADIÑON (Bizkaia)

Rosa Mari Ardanza Mendilibar
Etniker-Bizkaia

NEKAZARITZAREKIN LOTUTAKO ERAIKUNTZAK

Abadiñoko eleizatea Durangaldea deritxan eskualdean dago. Lurrez, erreka inguruetan laua da, Anbotoko mendikatea osatzen daben mendietan, ostera, aldapatsua. Udalerriaren hegoaldea mediterraneoko isurialdean sartzen da.

Bizimoduari jagokonez, nekazaritza eta baserri-bizimodua izan da nagusi inguru horretan, baina azkenengo urteetan industriak indar handia hartu dau.

Behar honetan José Miguel Barandiaran jaunak prestautako *Guía para una encuesta etnográfica* galdetegian Nekazaritzari jagokon V. ataleko 1-15 galderen erantzunak batzen dira.

1. Nekazaritza lehen bizibide duten etxe eta sendi, edo taldeen izena

Etxe horiei *baserri* esaten zaie, bertan baserritarrak bizi dira, gehienetan etxe bakoitzean sendi bana izaten da, baina kasu batzuetan bizitza bikoak ere badira. Baserri bakoitzak bere izena du, hona hemen hauetariko batzuk: *Gosentzijja, Agerre, Bikitxebarri, Goikitxebarri, Alegrijja, Urion, Sañungo, Mendilibar, Potis, Matxitena, Makillen, Olondo, Etxetxo, Bustenzurijja, Anbe...* Gehienetan izen hauek etxe bakarra izendatzen dute, baina beste batzuetan bi, hiru edo lau etxe hartzen dituzte. Honelakoetan Goikoa, Behekoa, Erdikoa edo antzekoak gehitzen zaizkio izenari etxe bakoitza adierazteko.

1960 ingurura arte baserrian bizi ziren guztiak bertatik bizi ziren, baina gaur egun gutxi dira horrelakoak, ia bat ere ez. Gehienak baserritik kanpoko lana dute

Abadiño Mendiolatik.

bizibide nagusi. Hala ere, eta bizibideari dagokionez, hemengo lurrak nolakoak diren ikusita nekazaritzak baino garrantzi handiagoa abeltzaintzak eta basoen ustiaketak dutela, eta izan dutela esan dezakegu. Nekazaritzaren bidez jasotzen dena abereentzako janaria edo etxerako behar dena izaten da gehienetan, baina saldu ere zerbait egiten da, batez ere ortuariak eta frutak.

2. Nekazaritza eraikinak: bizilekua, kortak, mandioak, sabaiak, sastokiak, siloak, larrainak e.a.

Baserri gehienek bizilekuaz gain beste hauek izaten zituzten: korta, ganbara (patatak, artoa, kipulak, berakatzak, intxaurrak, e.a. biltzeko eta lehortzeko) eta sabaia (lehortutako belarra eta lastoa biltzeko). Durangaldeko baserri gehienek korta eta ezkaratza (*ezkatza*) (sukaldea) etxearen beheko solairuan dituzte. Bigarren solairuan logelak eta sabaia (bi solairuko altuerarekin) egoten dira. Goiko solairuan, logelen gainean, ganbara (*kamarie*) kokatzen da. Etxeari sarrera ematen dion gelari *etartie* edo *atartie* esaten zaio, batzuetan kortako atea ere bertan dago.

Gaur egun hainbat lekutan korta beste eraikin batera eraman izan da, eta berarekin batera sabaia ere bai. Satsa biltzeko leku berezirik ez zen izaten, kortan pilatzen zen, edo lekurik ez bazegoen tejamanan, eta bertatik solo eta lande-

tara zabaldu. Oraingo kortek izaten dute aparteko gela bat satsa batzeko. Txiza batzeko depositua izaten zen, eta betetzen zenean solo eta landetara hustutzen zen.

Etxe batzuk aurrean harri losak izaten zituzten, baina beste batzuetan lurra zegoen eta *sasteijje* esaten zitzaion. Bertan, negu sasoian, otea botatzen zuten, eta behiak kortatik sartu eta irten ibiltzean sats bihurtzen zen. Orduan kortan ez zuten urik izaten eta kanpoko askaren batera atera behar izaten ziren. Horrela satsa sortzen zen. Sats horrek ez zuen indar handirik, baina ondo etortzen zen, kortakoa ez baitzen denerako iristen; artoa ereiten zenean, gehienetan, horrelakoa botatzen zitzaion.

1957 inguruan siloak agertzen hasi ziren. Belarra lehortzeko sasoian hainbat bider euria egin eta hondatu egiten zenez belarra berde batzeko bidea zen, eta eraikin horiek ugaritu egin ziren. Etxe inguruetan egiten ziren hormigoizko eraikinak izaten ziren, inguruko lehenengoetariko bat Altxerrikakoa izan zen. Gehienak blokez egindako depositu garaiak dira. Urteak pasa ahala hutsik geldi-tu dira, batez ere usaina dela-eta. Gaur egun gutxik erabiltzen dute, eta behar denean plastikozko bolak egiten dira makinak erabiliz, eta kanpoan pilatzen dira.

Kortan txerriak tegi berezia izaten zuen, eta lekurik egon ezik tejamanan ere jartzen zuten inoiz.

Plastikozko bedar bolak, Larringango aize errotan.

3. Kokagunea zoru, klima, lur eta herri-lurrei dagokionez

Baserri gehienak eurei dagozkien lurrez inguratuta daude. Etxetik hurbil ortua izaten dute, urrutixeago soloak eta ondoren landak, basoak aparte izaten dira. Hala ere honetan badu zerikusia lur motak. Ortu eta soroek lur ona behar dute. Lantzeko zailagoak ziren lurrak edo txatalak, etxetik urruti ez zeudenean, landa modura erabiltzen ziren. Urrutiago zeuden lur sailak, amildegiak, haitzen inguruak eta horrelako toki gehienak basoek hartzen dituzte.

Herri lurrei dagokienez baserri batzuk hurbilago dituzte, eta beste batzuk urrutiago, baina ezin da esan horiei begira kokatu direnik baserriak. Herri lurrak baso eta belardiak dira, beraz, abereek aprobetxatzen dituzte.

Patatea ereiten.

4. Eraikin osagarriak: abeletxeak, txabolak eta beste aterpe batzuk, labeak, garajeak, e.a.

Baserri gehienek badituzte inguruan beste eraikuntza batzuk. Etxe gehienetan bizilekua eta korta etxe barruan daude, baina etxeari gehituta edo ondoan, batzuetan aurrean eta besteetan alboan, beste eraikuntza bat izaten da. Gosentzia Azpikoak gaur egun bi bizitza ditu, hasieran bakarra zen eta tejamana aurre aldean zuen, banatu zenean beste bat atze aldean etxeari lotuta egin zuten. Teja-

mana esaten diote batzuk, eta beste batzuk *arnie*. Gaur egun tejamana esaten zaion leku batzuetan ere lehenago *arnie* esango zitzaion seguruenik, bere atzean dagoen zelaiari, Gosentzia Azpikoan adibidez, *arna ostea* esaten baitzaio. Gehienetan eraikuntza handia izaten da, etxearen herena inguru. Lanerako tresnak eta makinak gordetzeko eraikina izaten da. Batzuetan solairu bi izaten ditu, eta gainekoa, sabai modura erabiltzen da.

Baserri guztiek izaten zuten labea ere, batzuk etxe barruan, eta beste batzuk kanpoan, etxearen aurre aldean. Gehienetan etxebizitza bakoitzak berea izaten zuen, baina bi bizitza zirenean erdibana ere izan zezaketen. Gaur egun gehienak desagertuta edo egoera txarrean daude, eta mantentzen direnak ere orokorrean ez dira erabiltzen. Irazolan bada baserri bat oraintsu ere ogia egin eta saldu izan dutena, eta Untzillan ere egiten zuten, baina salbuespenak direla esan dezakegu.

Etxe askotan izaten zen urrunago zegoen txabola bat ere. Gosentzia Azpikoak badu, eta etxetik hirurehun bat metrora dago, Iturriondoko txabola esaten zaio, hasieran karobi zahar bat zen eta bertan oiloak jarri zituzten, baina egoera eskasean zegoela eta harrizko berri bat egin zuten. Bertan oiloak egoten ziren eta beharrezkoa zen ura inguruan izatea, bestela eraman egin behar baitzitzaien. Beranduago oiloak baserrira ekarri zituzten, eta txabolan orain ahuntzak izaten dira.

Txabolea etxe inguruan.

Lehenago garajerik ez zen behar, baserriko lanabes eta makinak gordetzeko ez bazen behintzat, baina duela berrogei urtetik hona autoak ugaritu egin dira baserritarren artean ere, eta hori dela-eta, hainbat etxetan egin dituzte garajeak, kasu batzuetan eraikin berriak dira, eta beste batzuetan tejamanak edo etarteak aprobetxatu dira horretarako.

Gaur egun abereek, uda aldean behintzat, kortatik kanpo egiten dute denbora gehiena. Eguraldia oso txarra ez bada gau eta egun landetan egoten dira. Hori dela-eta, leku batzuetan askak jarri zaizkie belarrez gain behar dituzten elikagaiak emateko. Kasu batzuetan aska hauek metalezkoak izaten dira, eta beste batzuetan egurrezkoak. Beste kasu batzuetan aterpeak ere izaten dituzte.

LANDUTAKO LURRAK

5. Erabilitako lurrak: landutako eremuak, belardiak, basoak eta landugabeko lurrak. Horien izenak, ustiapen gunearekiko kokalekua, bide eta ibaiekikoa, eremuen neurria, hesiturak: horma, taket, landare edo beste zerbaiten bidez eginak. Mugarriak: motak eta erabilitako lekukoak

Ortua: Lur ona izatea ezinbesteko baldintza da. Etxerako ortuariak hartzeko erabiltzen da: porruak, aza, letxuga, tomatea (solo bazterretan eta kasurik egin barik egiten zen gordinik ez zelako jaten), berakatzak, azenarioak, ilarrak, zerbak, piperra (orduan piper handia ere ona egiten zen, orain ez), baba gorria, zuria eta baltza, bainak, kipulak...

Kipulea ateraten.

Soloak: Lur sail hauek ere lantzeko onak izan behar dute, eta etxetik ortua baino urrutixeago izaten dira. Soloek 24.000 m^2 inguru zituzten bataz beste. Solo gehienak garia eta artoa lantzeko erabiltzen ziren 20.000 m^2, solo bakoitzak 6.000 m^2 inguru zituen. Solo horietan garia ereiten zen, ondoren arbia, gero artoa eta baba, eta ondoren berriz garia. Beste solo txikiagoak ere baziren, 1.000 m^2 ingurukoak, eta horietan patata, erremolatxa, *sekula-bedarra* edo alfalfa ereiten ziren. Gaur egun ia ez da solorik gelditzen, gehienak landa bihurtu dira.

Landak: Kalitatez lur txarragoak zirenak, paraje txarragoetan zeudenak, eta txatalak aprobetxatzen ziren landa modura. Azken urteotan, soloak gutxitu ahala landak ugaritu egin dira. Ertzetan fruta-arbolak jartzen dira, gehien bat sagarrondoak. Etxe inguruan *keixak, okanak, intxaurrak, makatzak* eta *hikoak* ere egoten dira. Eta baso inguruetan gaztainak eta urrak, batzuetan landa ertzetan ere bai.

Bedarretan.

Basoak: Baso kopurua asko aldatzen da etxe batetik bestera, eta zerikusi handia du baserriaren kokalekuarekin. Baserritarrak maizterrak zirenean basoak azpigarria (*ida, pinu orria* eta *ota-bedarra*) eta sutarako egurra lortzeko erabiltzen ziren, arbolekin lortutako etekina lurraren jabearentzat zen. Inguruko basoetan *hagatxak* (haritzak), pagoak eta pinuak ziren nagusi, gaur egun pinua dugu jaun eta jabe.

Pago eta haritz adarrak egur-ikatza egiteko erabiltzen ziren, horregatik inguruko zuhaitz gehienak gora egin beharrean, mozketen poderioz zabaldu egin dira. Urkiolako basoetan ikazkin asko ibili zen sasoi batean. Bakarrik aritzen ziren, txabola egin eta bertan egoten ziren lana amaitu arte. Santiren aitak *sasteijjen*, etxe aurrean, egiten zuen ikatza, dozena erdi bat txondor ezagutu ditu Santik berak.

Txondorra egiten hasteko erdian taket bat zutik ipini behar da, gero, inguruan egurra jarri txondorrari forma emanez, eta ondoren soia erabiliz gainetik bildu eta zulo guztiak ondo estali. Gero taketa atera eta txingarrak sartu. Azpitik pixka bat jaso haizea hartzeko. Txondorra *mermau* egiten da, txikitu. Zuloak agertuz gero ondo tapatu behar da, bestela dena erre egin daiteke. Egunetan piztuta eduki ondoren zabaldu. Hoztu arte zabalduta eduki surik ez dezan hartu. Azkenik, zakuetan sartu eta saldu.

1950 inguruan basoko *hagatx* arbola gehienak trenbideko trabiesak egiteko erabiltzen ziren. Basoko beharginak txabola bat egin eta beharra amaitu arte han izaten ziren. Igandean etxera joaten ziren, baina bestela hamabost egun inguruan bertan aritzen ziren lanean.

Pagoekin altzariak egiten ziren, eta han sobera geldítutako adar lodiak, *arakijjek*, txondorrak egiteko erabiltzen ziren.

Negu partean, baserrian lan gutxiago izaten zenean, baserritar batzuk pinudietan jornalean aritzen ziren diru pixka bat ateratzeko asmoarekin: baso garbitzen, *entresakak* egiten, pinua sartzen edo botatzen...

Basoei berez hazitakoak direnean *berezijjek* esaten zaie. Gehienetan paraje txarretan daudelako, etxetik urruti daudelako, edo jabeek lur asko izanik denetara iristen ez direlako uzten dituzte landatu barik.

Etxe bakoitzari dagokion lur sail bakoitzak bere bidea du, kasu batzuetan hobea eta beste batzuetan okerragoa. Bide hau *zor dan bidea* da. Ortu eta soloek inguruan *munak* izaten dituzte bertatik ibili ahal izateko.

Baso batzuetan *lubanak* egin zituzten (zangak norbere terrenoaren aldetik). Luban horietan sasiak sortzen ziren eta horrela berezko hesiak egiten ziren abereek lur sail horietatik ez irteteko eta arloak bereizteko. Sasoi batean landa ertzetan elorria landatzen zen hesia egiteko. Beste batzuk harrizko hesiak izaten zituzten, baina hauek harria hurbil zutenek edo diru gehiago zutenek egiten zituzten. Behiak uda partean basoan egoten ziren. Noizik behin bueltatxo bat egiten zitzaien non zebiltzan jakiteko, aske egoten baitziren.

Gaur egun hesi gehienetan egurrezko posteak jartzen dira, arkazia esate baterako, eta itxitura alanbrez egiten da. Azken urteotan pastore elektrikoak ere erabiltzen dira. Hesitutako sailetan beti izan dira *atremadak*. Oinezkoak pasatzeko lekuak direnean horientzako pasabide berezia izaten dute, batzuetan zeharka jarritako poste batzuk lagunak baino beste inor ez pasatzeko moduan, beste ba-

Atremada Gaztelun.

tzuetan alanbrearen ordez oholak, gainetik eskailera balitz bezala pasatzeko. Lehenagoko atremadak egurrez egindakoak ziren, alboetan bi poste eta zeharka langak. Inoiz ikusten dira harrizko posteak ere. Harrian landuta izaten dituzte langak sartzeko tarteak. Gaur egun zurezko edo metalezko atremadak jartzen dira.

Mugarriak (*Munarrijjek*): Jabe baten lurrak nondik norakoak diren markatzeko erabiltzen diren harriak dira. *Munarriak* ipintzeko zuloa egin behar da, teila zatitxo bat edo bi eta ikatza zulora bota, eta gero harria sartu eta gurutzea edo marra tailatu gainean terrenoa nondik nora doan jakiteko. Ikatza eta teila *munarria* beste edozein harritik bereizteko izaten omen dira. Lehenagokoak hareharrizkoak dira, baina gaur egun porlanezkoak ere jartzen dituzte. *Munarriak* jarri edo aldatu behar badira ondoko jabe biak elkar hartuta egiten dute.

6. Lurren lodiera, kalitatea -buztina, harea, harria- aitzur, golde, traktore edo beste zerbaiten bidez lantzeko erraztasuna

Ortu eta soloetako lurrak arinak badira hezetasuna lehenago galtzen dute, eta udaberrian lehenago landatu daitezke ortuariak, baina gero, udan, azkar lehortzen dira, eta ureztatu ezik uztak hondatu egiten dira. Lur astunetan, berriz, gehiago itxaron behar da lurrak aroa hartzeko, baina gero udako lehorteetan hobeto irauten dute. Hori dela eta, gariak eta babak, esate baterako, nahiago

dituzte lur astuntxoak. Patata eta ortuariak lur arinetan hobeto egiten dira. Alde handia dago leku batzuetatik besteetara, lurra behe aldean lehenago lehortzen da. Lurrak arinagoak edo astunagoak izan aldea dago lantzeko orduan. Abañobiskon askoz arinagoak dira Mendilibarren baino. Behin Santi Abañobiskora goldatzera joan zen eta igarri zion .

Gobernatu gabeko lurrak buztin bihurtzen dira, baina ondo landu eta sastuz gero hobetzen dira.

Inguruak oso malkartsuak direnean lantzea zaila egiten da, eta baso bihurtzen dira.

Inguru honetako lur sailak ez dira beti lauak izaten. Hori dela-eta, hainbat kasutan kosta egiten da traktoreak edo honelako beste tresnak erabili ahal izatea. Erripa handietan makina hauek irauli egin daitezke eta arriskutsu bihurtzen dira.

7. Baratza: dagokion etxearekiko kokapena eta neurriak

Etxe ondoko lur saila izaten da, 500 m^2 ingurukoa, laua eta lur ona duena.

8. Nola deitzen zaio lur eremu bakoitzari arlo hauen arabera: bertan landatzen dena, dituen hesiturak edo duen kokalekua. Ureztatzeko zer instalazio dago? Zeintzuk dira ureztatze bideak? Zein labore ureztatzen da?

Hesituta zeuden arloei eta *lubana* zutenei *zarratuek* esaten zitzaien (adibidez: Altzaguengo Zarratu Zaharra). Beste baso batzuk Mendigan edo Lubarri Buruak dute izena. *Lubarria* lehen aldiz lantzen zenari esaten zitzaion, baina gerora ere batzuetan gelditzen zen izena.

Ortuak ez du beste izenik hartzen bakarra izaten delako, baina soloak hainbat izaten dira, eta bakoitzak bere izena du: Etxeazpia edo Solo Luzea, Solandi, Sagasteia, Solo Txiki, Peru Solo, etab. Gaur egun gehienak landa bihurtuta daude, baina hala ere solo zireneko izena mantentzen dute.

Landen izen batzuk, berriz, hauek dira: Iturriondo, Lubarri, Solandi Barrena, Etxegane, etab.

Lur sailen izenak:

- Bertan landatzen denaren arabera: *Sagasteijje, Berezijje.*
- Kokalekuaren arabera: Iturriondo, *Etxeganie*, Solandi Barrena, Errekondo, *Etxe Azpijje, Arnostie, Etxostie, Beheko solue, Potis aldie, Goiko landie, Solo burue.*
- Lur sailaren ezaugarrien arabera: *Lubarrijje*, Solandi, Solo Txiki, *Solo Luzie, Zabaldijje.*
- Heziturari dagokionez: Zarratu Zaharra.
- Pertsona izenei lotuta: Peru Solo.

- Beste batzuk: Kanterriketak.

Ia ezer ez da ureztatzen. Batzuetan, udan, bero handia egiten duenean, ortuariei botatzen zaie ura, baina gutxitan izaten da.

EREITEA

9. Zer ereiten da soroetan, sailetan, baratzetan eta lorategietan? Lihorik lantzen al da? Belardietan zer belar mota hazi eta erabiltzen dira? Zer lan dakarte horiek? Sastu, ebaki eta gorde? Siloetan, sabaian ala metetan pilatuta?

Arlo bakoitzean zer ereiten den azaldu dut aurreko galderetan.

Lorategiek ez zuten jateko ematen, eta hori dela eta ortu bazterretan baino ez ziren jartzen lehenago, gaur egun etxe gehienek badituzte lorategiak inguruan.

Mende hasieran ereiten zen lihoa, baina Angelesek ez du ezagutu, beraz, 1925etik aurrera desagertuta zegoela esan dezakegu. Hala ere Errekondon zegoen lihoa beratzeko lurrezko aska ezagutu du. Mende hasieran etxean erein,

Kodainea, zorroztarriak, jungudea eta mailukea.

eta haria ere bertan egiten zuten. Gero, ehuna egitera Martenean zegoen *ehuliarengana* eramaten zuten. Batzuetan ehuliak, beraiek ibiltzen ziren baserriz baserri, haria jaso eta egindakoan ehuna eramanez.

Urte batzuetan sekula-bedarra eta alfalfa soloan ereiten ziren. Urtean hiru edo lau *korte* (moztualdi) ematen zituzten, eta *ganajateko* moduan erabiltzen ziren. Belarra jaten eman aurretik denbora askoan pilatuta eta astun badago arriskutsua izaten da, ganadua *haizatu* (puztu) egiten da, kasu hauetan, inoiz, puntzoiarekin zulatu izan zaie behiei sabela.

Landetako belarra lehenago berez irtendakoa izaten zen, baina azken urteotan erein ere egiten da batzuetan. Belarra fresko edo lehortuta bildu daiteke, eta abereentzako janaria izaten da, batez ere behientzako. *Munak* edo leku txikiak zirenean, lehenago, *inteijjaz* mozten zen. Bestela, belar freskoa denean *korañiaz* moztu, lehenago ez baitzegoen beste aukerarik. Gaur egun ere asko ez bada horrela egiten da, baina asko bada makina erabiltzen da. Irak, otea edo sasiak moztu behar izanez gero, koraiña berezia erabiltzen zen, motzagoa eta zabalagoa, gaur egun desbrozadora dugu horretarako. Ondoren besoekin eta *eskubarearen* laguntzaz batu, *aspelak* egin eta etxera eraman. Batzuetan *kargan* (bizkarrean) edo zaran, beste batzuetan karretilan, karroan edo gurdian (kantitatearen arabera). Belar freskoa mozteko sasoia apirila aldera hasten da, lehenago ez baita belarrik hazten.

10. Zer lan egin behar da eremu bakoitzean landare mota bakoitza erein aurretik, eta ondoren hazteko? Lur berrien lehen lanketa: nola egiten da? Zer tresna erabiltzen da? Zer ereiten da bertan?

GARIA

Sasoi batean baserrietan jasotzen zen uztarik garrantzitsuena garia izaten zen artoarekin batera. Santiren akorduan ez, baina lehenago errenta pagatzeko ere erabiltzen zen garia, bere aitaren baserrian, Arrazolan, gariarekin ordaintzen zuten errenta.

Garia Domu Santuetatik aurrera ereiten zen, lanak azaroaren bian hasten ziren eta hil osoa irauten zuten. Lehenengo lurrari satsa botatzen zitzaion, eta gero goldatu. Horretarako lehenago laiak erabiltzen ziren, baina Angelesek arlo txikiak lantzeko baino ez ditu ezagutu. Baziren golde txiki batzuk, hoja bakarrekoak, lan hau egiteko erabiltzen zirenak. Horiekin arlo bakoitza birritan pasa behar izaten zen, hasteko alde batera eta gero bestera. Ordurako goldea erabiltzen zen, eta horretarako ganadu ona behar izaten zen. Behar hau behiekin egiteko neketsua zen, eta pare bi erabiltzen zituzten. Goldea ondo erabiltzeko atzean baten bat behar izaten zen, gehienetan gizonak izaten ziren, goldeari buelta emateko indarra behar izaten zelako. Atzekoak goldea zaindu, eta bazterrera ailegatzen zenean buelta emateko ardura izaten zuen. Aurrean beste bat joaten zen, horrek ere nahikoa lan izaten zuen lau behiak behar zen moduan maneiatzen, lan horri *itaurren* esaten zitzaion.

Goldea.

Ondoren, eta nork egin egonez gero, aitzurrarekin berdindu gari aleak zuloetara ez sartzeko, eta bestela area pasatu. Etxean lagun asko zeudenean batzuk behar batean zebiltzan artean besteak bestean ibiltzen ziran, baina bestela ahal zen moduan konpondu behar. Lehenengo goldearekin arlo bat egin, eta gero ganadua atseden hartzen utzi eta aitzurra hartu. Behin hori egin eta gero garia erein. Horretan lagun bi ibiltzen ziran. Aurrekoak ilarak markatzen zituan lasto zatiekin (*asatzak*), metro bi inguruko tartearekin ipintzen ziran. Eta atzekoak, besteak markatu ahala, erein. Erein ondoren, berriz, arearekin pasada bat eman. Garia ez zen jorratzen orokorrean, baina inoiz, burua egin ondoren, maiatzaren azkenetan, eskuz pasadatxo bat eginten zitzaion belar txarrak kentzeko. *Handia nintzen, txikia nintzen, maiatzean burua nintzen.*

Lan horiek egin eta gero, bederatzi hilabetean itxaron, eta uztailean garia helduta zegoen.

Arbia

Garia egon den soloan arbia ereiten da. Arbiari gehienetan *naboa* esaten zaio. Abuztuko Andra Mari egunerako lurra gertu eduki behar izaten zen, lan hori astiro egitekoa izaten zen, bederatzi hilabetean lurra ukitu gabe egon ondoren gogor zegoelako. Hasteko area erabiliz azala urratu egiten zen, eta harekin batu-

tako belarrekin erreturak egin (belarrak erre). Gero *triki-traka* (brabana, matraka) hartu, eta barruratxoago urratu, azkenik burdinarea erabiliz barrurago zulatu. Bai arearekin, bai *triki-trakarekin, eta baita burdinarearekin* ere hiru bat pasada ematen zitzaizkion bi edo hiru egunetan. Goldea, triki-traka edo burdinarearen ondoren narra pasatzen zen. Lan horietan umeak ibiltzen ziren ganaduaren aurrean, eta gizona atzean.

Lurra behar bezala urratu denean satsa bota behar da, karea ere botatzen zitzaion. Ondoren markoa erabiliz eremua markatu, markoaren hiru puntez baliatuz marrak egin, eta erein. Gainera *berdea* edo *frantsesa* deituriko belar hazia bota. Batzuetan arbia baino ez zen ereiten eta horrelakoetan jorratu ere egin behar izaten zen.

Artoa eta Baba

Arbia egoniko soloa hustuta gelditzen denean artoarekiko lanak hasten dira. Maiatzaren zortzirako soloak prest eduki behar dira, San Trokaz inguruan ereiten da, maiatzak 15. Behealdean apirilean ere erein daiteke, esaerak esaten duen bezala: *San Jurgi artoak ereiteko goizegi, San Markos artoak ereinda balegoz*, Apirilaren 23 eta 25ean dira santu horiek, baina leku askotan beranduago ereiten zen lurra astunagoa zelako.

Artoa ereiteko goldearekin lantzen zen lurra, behi pare birekin batera. Hiru edo lau etxetakoak elkartzen ziren, bakoitzean etxe bateko arloak egiten zituzten. Lehenago behar hau laiekin egiten zen, baina Santik ez dauka akordu handirik. Gero narra (goldeak egindako mokilak apurtu eta hauts bihurtzeko), narraren gainean umeak edo pisua jarri hobeto zapaltzeko, eta ondoren, area. Gero eskuzko marko txikiarekin potxoak egin eta erein. Ondoren berriz harea pasa hazia ezkutatzeko. Zortzi egunera erne egiten da, orduan alboan zuloa egin eta baba erein, gorakoa bada ondo-ondoan, artoa parra modura erabil dezan, eta beherakoa bada erdian. Arra betekoa egiten denean *mieztu* (bakandu) eta jorratu.

Sekula-bedarra eta Alfalfa

Sekula-bedarra eta alfalfa ganaduarentzako janaria dira. Bakoitzetik mila metro koadro inguruko arloa ereiten zen apirila aldera. Horretarako, lehenago soloa *gijjau* (landu) egin behar da: area pasatu, goldatu eta narrarekin lisatu.

Belar hauek bi urte inguruan ematen dute etekina, urtean lauzpabost bider mozten ziren; gero, berriz erein behar izaten zen.

Patata

Patata ere apirilean ereiten da. Aurrez lurra ondo *gijjau* behar da denbora askoan geldirik izan delako. Patatak *lur landu zaharra* omen du gogoko. Aitzurrarekin zuloak egin eta patata bertara bota. Patatak oso handiak badira erdiarekin nahikoa izaten da.

Landareak hogei zentimetro ingurura iristen direnean jorratu egin behar dira.

Patatea ereiten.

Erremolatxa

Erremolatxa ere apirilean ereiten da. Horretarako lurra landu ondoren markoa erabiliz ilarak markatzen dira, eta bertan aitzurrarekin zuloak egin ereiteko. Behi eta txerrientzako janaria izaten da. Ernetzen denean jorratu eta *mieztu* (bakandu) egin behar da.

Abuztu aldera hostoak kendu eta ganajateko modura behiei ematen zitzaizkien. Irailean hasten ziren erremolatxa jasotzen, eta urria amaieran denak atera behar izaten ziren izotzak ez zitzan hondatu. Batu eta etxe kontran pilatzen ziren erdi bustirik, eta irekin tapatzen ziren neguan txerrientzako janaria eduki ahal izateko.

Lubarriak

Gehienetan basoak izaten ziren lantzeko prestatu nahi ziren lurrak. Hori delaeta, lehenengo lana zuhaitzak zuztarretik ateratzea zen. Ondoren laiatu, geroago arlo handia bazen goldatu egiten zen, eta bestela aitzurtu. Gero agertzen ziren harriak kendu, eta karea eta satsa bota. Oso lan latza izaten zen eta auzolanean egiten zuten. Urte batzuetan soro modura erabili behar izaten zen, belardi utziz gero berriz basoak jaten zuelako. Lehenengo aldian patata ereiten zen luberrietan oso ona hartzen zelako, eta haren ostean arbia. Probatu ondoren, eta lur ona

zela iritziz gero, solo moduan erabiltzen jarraitu, eta bestela landa bihurtu. Oteak eta irak irteten ziren aurrerantzean ere, eta irten ahala jo eta kendu egin behar ziren.

Auzolanak zenbait arazo ekartzen zituen eta, pinua agertzen hasi zenean, bide berria aurkitu zuten luberriak egiteko. Pinua ereiteko aprobetxatzen dira luberriak. Pinu landarea hartzeko ezinbestekoa baita luberria, horrela bi lan batera egiten ziren. Pinua ereiteko lurrak uzten zituenari ordaindu egiten zioten, eta lur horiek prestatu eta pinua ereiteagatik ere kobratu egiten zen. Soldata lortu eta era berean lanerako lurrak prest izaten zituen.

11. Zer lekari mota lantzen da? Zein labore? Besterik zer landatzen da? Zer da baratzetan erein eta landatzen dena? Landare bakoitzaren izena. Ereiteko eta landatzeko erak. Jorra: egiteko erak eta sasoiak

Gure inguruan hartzen diren lekariak hauek dira: babak (gorriak eta zuriak), *iderrak* (ilarrak), bainak eta baba beltzak.

Laboreen artean artoa eta garia daude. Garia 1960 ingurutik hona ez da hartzen.

Hartzen diren beste landare batzuk animalientzako janari direnak dira, horien artean: alfalfa, sekula-bedarra, arbia eta erremolatxa.

Ortuan hartzen direnak ondorengo hauek dira: porrua, baina, iderra, piperra (gorri handia, txorizeroa eta pipermina), tomatea, letxua, berakatza, kipula, baba baltzak, aza, azalorea (*koliflora*) eta perrexila. Geroago zerbak (azelgak) eta azenarioak ere bai. Etxe batzuetan alkatxofak, eskarolak, espinakak eta beste barazki batzuk ere landatzen dituzte.

Porrua

Etxean hartutako hazia gordetzen zen, eta martxoan erein. Ekainean landareak hartu eta landatu. Horretarako lurra ondo landu ondoren aitzurrarekin erretenak egin. Lurra, ura eta satsa nahastu eta landareen zuztarrak bertan busti ondoren banan-banan erretenean jarri, zuztarrak ahalik eta barruren jarri (porruaren zuria luzea izan dadin). Gero aitzurrarekin lurra gainera bota puntak agerian utzita.

Belarrak ateratzen direnean kendu. Abuztuan jateko moduan izaten dira, eta nahi izanez gero martxoa arte irauten dute. Landare batzuk garatzen utzi beharko ditugu, baina aldatu egiten dira eta abuztua arte soloan eduki, gero batu eta ganbaran lehortzen utzi hurrengo urterako hazia gorde ahal izateko, martxoan erein.

Bainak

Bainak parradunak edo parrabakoak izan daitezke, baina gehienetan parradunak ereiten dira.

Baina arloa.

Maiatzean lurra ondo landu ondoren ereiten dira. Aitzurra erabiliz zuloak egin, ez oso sakonak, eta bakoitzera hiru ale bota. Zulotik zulora 40cm-ko tartea utzi.

Landareek 10 cm inguruko altuera hartzen dutenean jorratu eta parrak sartu behar zaizkie. Parrak basoan aurkitutako adar luzeak izaten dira, gehienetan haltzarenak, baina bestela errazen aurkitzen direnak. Aizkorarekin muturra zorroztu ondoren lurrean sartzen dira.

Ekain-abuztua bitartean batu eta jateko moduan izaten dira. Egin ahala biltzea komeni da, egun birik bat, bestela bastotu egiten dira. Urria aldera landare lehorrak atera eta lekua libratzen da beste zerbait jartzeko.

Gehienetan hazia erosi egiten da, baina bastotuta gelditzen diren leketatik batu eta hurrengo urterako gorde daitezke.

Iderrak

Iderrak udaberrian edo udazkenean erein daitezke. Urrian ereindakoak maiatza aldera batzen dira, eta udaberrikoak udazkenean.

Etxean batutako hazia erabiltzen da. Lurra landu ondoren erretena egin, azaletik eta ilaran hasia bota bananduta. 10cm inguru hasten direnean parrak ipini. Oraingoan makila zuzenak barik abarrak (adardunak) ipintzea komeni da.

Belarra irteten zaienean atera eta jorratu, gero egin arte itxaron.

Piperrak

Hiru motatako piperrak hartzen dira inguru honetan: handiak, txorizeroak eta piperminak.

Toki batzuetan lurrak hotzak izaten direnez landarea berandu etortzen da, eta horregatik kanpoan erosten da, paraje beroagoetan. Landare erdiak piper handiak izaten dira, beste erdiak txorizeroak, eta pare bat pipermin.

Lurra ondo landu ondoren aitzurrarekin zuloak egin eta landareak sartu. Zulotik zulora 40cm inguruko tartea utzi.

Gaur egun zomorroek jaten dituzte landare batzuk, baina lehenago arto eta piper soloetan karea botatzen zen, eta honek zomorroak hiltzen zituen. Maiatzean landatzen zen artoaren ondoan.

Piperrrak.

Piperrak jorratu egin behar izaten dira, eta belarrak kentzeko gogoratu. Uztaila amaierarako piper berdeak jaten hasteko moduan izaten gara, handiak irailean.

Piper txorizero batzuk batu barik uzten dira gorritu arte, ondoren horiekin eta lokarria erabiliz txortak egiten dira, eta *etartean* edo ganbaran eskegitzen dira lehortzeko. Txorizoak egiteko edo saltsak prestatzeko erabiltzen dira.

Piper handiak gorritzen hasten direnean batzen dira, udazkenean. Batu ahala jan daitezke edo botiletan sartu eta gorde. Piper handiei, prestatzeko, labean erre eta azala kentzen zaie, ondoren botiletan sartu eta kortxoa jarri. Kortxoa atera ez dadin listaria erabiliz gogortu. Ondoren ontzi handi batean *baño Marian* eduki ordu eta erdian. Botilak metala ukituz gero lehertu egiten direnez trapu zaharrak edo belar lehorra jarri ontziaren azpian eta ertzean.

Gaur egun azala kendu, pixka bat egin, poltsetan sartu eta izoztu egiten dira. Hala ere geroz eta jende gutxiagok hartzen ditu honelako lanak, gehienetan dendara joan eta erosi egiten dira.

Tomatea

Lehenago, 1950 ingurura arte, gordinik ez ziren jaten. Tomatea soro bazterretan egiten zen, kasurik egin barik.

Tomateak.

Piperraren antzera maiatzean landatzen da. Tomate landareak batzuetan etxean hartzen dira, eta beste batzuetan erosi.

Landare artean 50cm inguru uztea komeni da, eta 20cm inguruko garaiera hartzen dutenean posteak jartzen zaizkie. Gero, luzatu ahala, trapuzko zintekin postera lotu.

Tomate landareak kimatu egin behar izaten dira. Lorea duen adarra utzi eta besteak kendu, bestela indarra galtzen dutelako.

Aleak agertzen hasten direnean, hamabostean behin, sulfatoa bota behar zaie. Tomateak abuztu aldera biltzeko moduan izaten dira. Entsaladan jaten dira, eta eginda ere bai. Asko daudenean piper handiak bezala botilan sartzen dira. Gaur egun gehienetan hauek ere izoztu egiten dira, baina badira kristalezko poteetan mantentzen dituztenak ere. Orain lehenago baino tomate gehiago hartzen da.

Garoa dagoela ez da patata, baba, berakatz eta tomate landareen artean ibili behar, ukituz gero *gorrina* harrapatzen dutelako. Kipula jorratzerakoan ere garoarekin kontu handia izan behar da. Iruntzaren garoa euriarena baino okerragoa dela diote. Badira beste landare batzuk gorrina harrapatzen ez dutenak, horien kasuan ez dago arriskurik (piperra, porrua, erremalitxa, artoa, e.a.).

Letxua

Neguan izan ezik beste edozein sasoitan erein daitezke. Amaitu ahala berriak ereiten dira.

Letxuak batzuetan ereiten diren bezala uzten dira. Horretarako lurra landu ondoren erretena egin eta bertara hazia botatzen da. Irteten hasten direnean, asko badira *mieztu*. Beste batzuetan metro eta erdi inguruko lur sailean hazia bota eta 8cm ingurura iristen direnean aldatu. Horretarako atzamarrekin zuloa egin eta landarea sartu ondoren zuztarra gogortu.

Letxuak soloan bertan batu barik utziz gero garatu egiten dira eta hazia egiten zaie. Hazi hori gorde eta hurrengoan erein ahal izango dugu.

Berakatza

Urriaren erditik azaroaren zortzira bitartean ereiten da. Horretarako erreten azala egin eta bertan aleak jarri, muturra behera begira dutela. Batetik bestera 20cm inguruko tartea utzi. San Juanak arte soloan eduki, eta orduan atera, garbitu, txortak egin eta kanpoan eduki lehortu arte, gero ganbaran eskegi.

Kipula

Kipula zuriak eta gorriak hartzen dira, entsaladarako bereziak diren goizetikoak (cebolleta) ere bai. Azken horiek abuztuaren amaieran ereiten dira, besteak irailaren lehenengoetan.

Lurra landu ondoren hazia bota, lur pixka bat gaineratu, eta satsa bota (zehe-zehea). Gero, 20cm inguruko altuera duenean aldatu egiten da. Azaro-abenduan goizetikoa, eta martxoan bestea. Aldatzerakoan erretena egin eta bertan jarri, 20cm inguruko tartea utzita. Ondoren zuztarra lurrarekin estali. Handik egun batzuetara jorratu eta belarrak atera.

Goizetikoa ekaina aldera jateko moduan izaten da. Jan ahala ateratzen da. Bestea abuztuan atera, garbitu eta ganbarara eramaten da. Batzuetan txortak eginda gordetzen da, eta beste batzuetan lurrean zabal.

Hazia hartu nahi izanez gero ganbaratik sei bat buru hartu, eta abenduan lurrean sartu, abuztura arte itxaron, eta orduan bolak moztu, lehortzen utzi, eta hazia batu. Abuztuan edo irailean erein.

Perrexila

Maiatza aldera ereiten da, eta behar denean solotik hartzen da. Landarea garatzen denean hazia egiten zaio, hori gorde eta hurrengoan ereiteko izango dugu.

Baba baltza

Baba baltza urriaren amaieran ereiten da. Lurra landu ondoren aitzurrarekin zuloak egin eta horietariko bakoitzera bi ale bota. Ilaran, zulo batetik bestera 30cm-ko tartea utzi, eta ilara batetik bestera 50cm-koa.

Babea ereiten.

Landarea pixka bat hazi denean jorratu eta belarrak atera behar zaizkio. Ekaina aldera jateko prest izango da. Baba aleak gogortzen badira abereei ematen zaizkie.

Jorratzerakoan lurrak sasoi onean egon behar du, ez lehor, ez oso busti, eta landareak 20 cm inguru izan behar ditu.

Garia ereitean, batzuetan, metro bi edo hirutik behin baba baltz ilara bat ereiten zen. Honek gariari eusten zion ez etzateko. Baba hori ezin zen batu gariak jaso arte, eta horregatik ganaduarentzako janari legez erabiltzen zen, batzerako gogortu egiten zelako.

Ilargiaren eragina

Porruak, tomateak, kipulak eta piperrak ilbeheran erein behar dira, arbia ere bai. Ilberrian ereinez gero lehenago garatzen dira (gora egin). Ilargiak eragin handia du horrelakoetan, baina ez ahaztu lurraren aroa dela garrantzitsuena.

Fruituak biltzeko garairik onena ere ilbehera da (mizpirak, sagarrak...). Zuhaitzak inausteko garairik onena ilbehera da. Baina haltzak botatzeko sasoirik egokiena maiatzeko ilberria da. Zuhaitza noiz botatakoa den erabakigarria izan daiteke zuraren kalitatea bermatzeko. Behin Mendilibarren aizkora kirten berria behar zuten eta oso ona atera zitzaien, ez zitzaion sitsik egin, eta arrazoia hor dagoela uste dute.

Ganaduak, hil aurretxoan, *ailorba* jan badu gustu txarra izaten du haragiak, baina *ailorba* hori ilbeheran ereindakoa bada ez dio gustu txarrik emango.

Txerria ere ilbeheran hiltzen da.

12. Abonu naturalak eta mineralak. Nola lortzen da simaurra? Simaur motak. Non pilatzen da?

Orturako beti ere egokiagoa da sats zaharra, aurreko urtekoa edo pilatuta egon dena. Letxua ereiteko sats berria txarra da. Satsik onena zehetutakoa izaten da.

Satsik onena ardi-satsa da eta txarrena *bapeza* (ez izatea). Arbia ereiteko lurrak ondo sastuta egon behar du, eta bada esaera bat horren inguruan *Satsik ezean txapelagaz tapatu behar.*

Oilo satsa ere ona da, baina oso gogorra da eta kontu handia izan behar da landareak erre ditzakeelako (piper eta tomate landareak batez ere).

Etxean hartzen den satsa da gehienetan erabiltzen dena: behi, ardi, behor, txerri eta oiloena batez ere. Alea jaten duten behien satsa ere indartsuagoa da. Landetan ez da arriskurik izaten eta edozein sats bota daiteke. Askotan kortan batu ahala zabaltzen da landetara.

Ongarri mineralari *txori satsa* esaten zaio. Lurrari indar handiagoa emateko erabiltzen da. Arbia ereiterakoan haziarekin batera zulo bakoitzera botatzen da. Beste landareei noizik behin zabaltzen zaie. Tomate eta piper landareak jorratzerakoan ere ona izaten zen, eta etxean izanez gero botatzen zitzaien.

Kortan satsa batu eta batzuetan zuzenean landetan zabaltzen zen, beste batzuetan tejamanan biltzen zen solorako lehortzeko. Abuzturako soloko lan gehienak eginda izaten ziren, eta satsak ere amaituta. Ortua zuten kaletarrek baserritarren batekin tratua eginda izaten zuten satsa lortzeko.

Abonurik onena karea da, baina kontu hori antzina amaitu zen. Zomorroak hiltzeko eragina izango zuen, lehenago ez baitzen gaur adina ikusten. Karea etxean egiten zen, eta mokilik onenak saldu egiten ziren. Gelditzen ziren hondarrak soloan zabaltzen ziren. Angelesek behin baino ez du ikusi karea egiten etxean. Soloak *gijjetan* hasten zirenean botatzen zen karea, gero euria egin arte itxaron. Orduan kare-harria urarekin urtu, desegin eta lurrarekin nahasten da. Euria zela kea ikusten zen soloetan gora igotzen. Ondoren *gijjetan* jarraitu. (Gijjau: lurra landu, goldatu, laiatu, aitzurtu...).

Sei edo zazpi urte zituela, Angelesek, karobian egiten zen lana ikusteko aukera izan zuen. Lehenengo lana sugarria inguratzea zen. Etxe inguruko basoetan ote asko izaten zen, egur abarrak ere bai, denak karobia zegoen inguruan pilatzen zituzten. Burkada asko izaten ziran!

Atxarteko karobia.

Eguraldiak ere lagundu egin behar zuen, eta horregatik abuztua aukeratzen zuten gehien baten, lehortea izaten zelako, eta sua egiteko erregaiek lehor egon behar zutelako. Behin baino gehiagotan pasatu izan zitzaien euriak jarraitu, eta ezin erre.

Erregaia prestatzen zenerako karea egiteko zuloa gertu izaten zuten, aurreko urtean ere zulo bera erabiliko zuten-eta.

Gero harria ekartzen hasten ziren. Horretarako ordu beteko bidea bazuten behiekin eta gurdiarekin egiteko. Bidea ere nahiko txarra zen, kare harria behar zuten, eta horretarako haitzeraino joan behar bila. Lan horretan, bai gizonak, eta baita ganadua ere *mankau-mankau* eginda gelditzen ziren. Harri guztia inguratzen zutenean hasten zen benetako lana.

Karobia aldatsean egiten zuten. Hiru lau metroko altuera eta beste hiru metro inguruko aho buelta izaten zituen, biribila izaten zen. Behe aldean zuloa erregaia sartzeko eta hautsa ateratzeko. Goiko aldetik harria sartzen zitzaion, horretarako hasteko harriarekin kamara moduko bat egiten zitzaion, eta haren gainean harri guztia kargatu, horregatik kamarak segurua behar zuen. Kamara horren azpiko aldetik ematen zitzaion sua eta zortzi bat egunean jarraian sua biztuta izaten zen. Horretarako bertan egoten ziran bi lagun alde egin barik gau eta egun erregaia sartu eta sartu. Bero handia jaso behar izaten zutenez ardo bota ondoan izaten zuten.

Karea ortuan botatzen.

Lan honetan ibiltzen zirenak zurruteroak izaten ziran gehienetan! Beharginak sasoikoak izaten ziran, eta lagunek edo familiakoek laguntzen zieten.

Amaitzen zutenean kare gehiena saldu egiten zuten, eta gelditzen zirenak sorora eroaten zituzten. Erosleak gehien bat baserritarrak izaten ziren, soroetarako; obretarako eta etxeak zuritzeko ere erabiltzen zuten.

Lurrari ondo ederto etortzen zitzaion! Ahal zutenek edo diru pixka bat zutenek urte gehienetan botatzen zioten euren soroari. Labore onak hartzeko eta soroan zeuden zomorroak galtzeko erabiltzen zen. Orduan ez zegoen gaur dagoen beste *pestizida* eta inguru, baina gaur beste zomorro ere ez. Soroko arto eta babentzako oso ona zen, baita piperrentzako ere.

Karobia auzoko bi edo hirurena izaten zen, eta lana ere elkarrekin egiten zuten. Betosolo ondoko karobian, gero perratokia izan zen lekuan, ikatzarekin egiten zen karea, eta saltzeko izaten zen. Seirena zen: Solozabal, Betosolo, Munitxa... Horretan ikatza jarri, gainean harria, berriz ikatza, berriz harria eta horrela karobia bete. Egin ahala behetik atera karea eta hautsa, eta goitik harri eta ikatz gehiago jarri. Behin, Santi eta beste batzuk karea egiten ari zirela beheko harria ondo erre barik atera zen zelan egin inork ez zekielako eta berriz sartu behar izan zuten gainetik. Gero saldu egiten zuten. Orduan, Atxarten karobi berria egiten ari ziren batzuen artean: Goxasko, Korotzarri...

Gaur egun dendan erosi daiteke, baina ez da lehen adina erabiltzen. Mendilibarren arto arloari botatzen diote bestela beleek landareak atera egiten dituztelako.

12bis. Laboreak txandakatzea. Zenbatero eta zein ordenetan. Laborantza lanen egutegia

LABOREAK TXANDAKATZEA:

Lurraren onurak ondo aprobetxatzeko landareak aldatzea komeni da, edo bestela lurrak hutsik uztea berrindartzeko.

Txandakatzeak honela izaten ziren:
- Patata /arbia / patata, erremalitxa edo artoa.
- Artoa / garia / arbia.
- Artoa / allorba (belarra).
- Artoa / baba beltza.

Ortuan ere aldatzen dira. Zer jarri erabakitzeko sasoiaren arabera jokatu behar da.

LABORANTZAKO LANEN EGUTEGIA:

Azaroan

- Garia erein: Lan horrek abenduaren lehenengoak arte irauten zuen.

- Gari tartean, batzuetan baba *baltza* ereiten zen, eta garia amaitzen zen lekuan *iderra*.
- Azpigarria etxera ekarri: Urrian hasten zen lan hori, eguraldi ona egiten duenean aprobetxatu, eta negu guztian beharko dena bildu.
- Egurra egin: Azarotik aurrerako eguraldi oneko egun guztiak aprobetxatzen ziren egurrak txikitu eta bere lekuan gordetzeko.
- Txerri hiltzea: Azaroan hasi eta otsailera bitartean egiten zen.
- Erremalitxa atera: Urria eta azaroan.

Abenduan

- Arbi hostoak batu.
- Basoan lan egiteko ere aprobetxatzen zen baserrian lan gutxiago zegoen garaia, norbere basoak zituenak haietan eta bestela jornalean.

Abendutik martxora arte atseden apur bat izaten da baserrietan, batez ere eguraldiak laguntzen ez badu. Eguraldia oso txarra ez bada egurra pilatzeko edo azpigarria egiteko aprobetxatzen da.

Urtarrilean

- Arbia ateratzen hasi: Lan horrek martira arte irauten zuen.

Otsailean

- Arbolak inausi (ez daki ziur).

Martxoan

- Porrua erein.
- Letxua erein.
- Zerbak (azelgak) erein.

Apirilean

- Erremalitxa erein.
- Patata erein.
- Alfalfa erein.
- Sekulabedarra erein.

Maiatzean

- Artoa erein.
- Piperrak landatu.
- Tomateak landatu.
- Bainak erein.

Ekainean

- Artoa mieztu (bakandu) eta jorratu.
- Babak erein.

- Erremalitxa mieztu eta jorratu.
- Patata jorratu.
- Bedarrak sikatu.

Uztailean

- Garia ebaki.

Abuztuan

- Gariak jo, garbitu eta gorde.
- Arbia erein eta mieztu.

Irailean

- Azpigarria biltzen hasi: irak, pinu orria eta otea.
- Negurako egurra lortu.

Urrian

- Sagarrak batu.
- Artoa batu.
- Babak batu.
- Intxaurrak, urrak eta gaztainak batzen hasi.
- Erremalitxak atera.

FRUTA-ARBOLAK

13. Fruta-arbolak. Denbora pasa. Zeintzuk eta nola txertatzen dira? Noiz eta nola egiten da sagardoa? Eta olioa?

Gure inguruko baserrietan hartzen diren fruituak honako hauek dira: Keixak, okanak, makatzak, melokotoiak, sagarrak, mispilak, hikoak, mahatsa, urrak, intxaurrak eta gaztainak. Etxean jateko hartzen ziren gehienetan, baina saldu ere egiten ziren, Mendilibarren urtean kamioikada handi bat bai.

Berez hazitako arbola batzuk ez dute ganorazko fruiturik ematen, hori dela eta zuhaitz horiek *mentau* (txertatu) egiten dira, horretarako guk aukeratu dugun motako fruitua emango duen beste arbola bateko adartxoak erabiliko ditugu. Mentetan diren arbolak honako hauek dira: sagarrak, makatzak, okanak, mispilak eta keixak. Txertatzea martxoa aldera egiten da, aukeratutako zuhaitzak 5cm inguruko diametroa duenean. Lurretik metro bete inguruko altueratik zuhaitza moztuko dugu, horretarako zerra erabiliz. Enborra moztu den lekuan aizkorarekin goitik behera jo eta arrakala egingo diogu. Arrakala horretan guk aukeratutako zuhaitz motaren adartxo bi sartuko ditugu, 15cm ingurukoak. Adartxo horiek berriak izatea komeni da, muturra zorroztuta izango dute errazago sartzeko, baina alde batean azala moztu gabe utziko diegu zuhaitz berriaren azalarekin bat egin dezan. Mende hasieran txertoa itsasteko behi bekorotza lurrarekin nahastuta erabiltzen zen, ondoren trapu batean bilduta. Geroago beste pasta bat erabiltzen hasi ziren, dendetan saltzen dute, baina etxean ere prestatzen zuten bat-

Mendua.

zuk. Horretarako pinu adarretan aurkitzen diren erretxina zatiak pote batean jaso eta txerri koipearekin nahasten ziren berotu ahala, horrela orea prestatu, eta epelik mentatutako enborrean jartzen zen. Prestatutako nahasketa hori hoztu ahala gogortu egiten da, eta itsatsita gelditzen da, ez dago trapurik jarri beharrik, baina zuhaitzari egindako zauri guztiak ondo estali behar dira. Gaur egun Santik hondartzako harea erabiltzen du, plastikozko botila bat sartu adarrean era hareaz bete.

Mentatzeko erabiltzen diren adartxoak gehienetan mota berekoak izaten dira, baina ez beti. Mispilak, esate baterako, elorri zurian txertatzen dira. Txertatzeko errazenak keixak dira, eta zailenak okanak. Mentuak errazago hartzen du zuhaitz gazteetan zaharretan baino.

Abadiño inguruan ez da sagardoa egiteko ohiturarik izan, baina ur-sagardoa bai egiten zuten, *pitikine* ere esaten zitzaion. Gosentzian eskailerapean enborrei eusteko asto gainean izaten zen barrika, bertan sartzen ziren egurrezko mazoa erabiliz mazpildutako sagarrak. Ondoren barrika urez bete eta irakiten uzten zen hamabost bat egunean. Tarte horretan zamarrak botatzen zituen. Irakitea amaitzen zenean ahoa itxi eta egun batzuetan horrela mantendu. Laster edateko prest izaten da. Barrikak iturritxoa izaten du, eta handik pitxarra bete eta jatorduetan edaten zen. Bero egiten zuen egunetan oso ondo sartzen zen. Urtea pasa aurretik amaitzen zen. Mendilibarren harrizko lisiba ontzia erabiltzen zuten

Prentsea.

sagardoa egiteko. Gaina oholekin tapatzen zioten. Sagarrak mazpiltzeko harrizko askatxoa zuten. Hara sagarra bota eta egur mazoekin apurtu. Albokoekin batera egiten zuten. Gustua egiten zitzaionean botilan sartzen zuten. Botila askok errementatu egiten zuten.

UZTA BILTZEA

14. Labore, bazka eta fruituen bilketa. Azaldu eginbeharrak eta horien izenak. Azaoak (gari sortak), metak. Patata biltzea

Uztailean, San Kristobal inguruan, **garia** mozteko prest izaten zen. Horretarako igitaia erabiltzen zen, *inteijje*. Auzokoen artean egiten zen. Gari eskukada bat hartu eta ebagi. Gero txorta lotu lasto zati batekin eta lasto eskutak osatu. Hamabost-hogei lasto eskuta hartu eta *mutxurrak* egin, meta txikiak. Buruak gora begira jarri behar ziren euritik eta lurreko hezetasunetik babesteko, bestela garia bertan ernetzen baitzen. Han utzi lehortu arte, pare bat egun-edo, eta gero, soloan bertan, metak egin, bi gurdikada inguru izaten zituen meta bakoitzak. Bospasei metatan gari guztia biltzen zen, eta han egoten ziren bi edo hiru aste inguruan. Onduta zegoela ikustean hartu eta jo egin behar zen.

Garia uztailean jasotzen zuten. Igitaiarekin moztu behar zenez egun askorako lana izaten zuten. Gazterik hasten ziren behar honetan, hamabi urterako bai; ez zuten asko egingo, baina ezer ez baino gehiago izango zen. Goizean goiz joaten ziren, egunarekin batera jaikita. Ohetik altxatzen zirenean begiak zabaltzeko eta bizkortzeko anis apur bat ematen zieten, eta txorizo zatitxo bat ogiarekin. Goiz ibili behar izaten zen, behin eguzkia berotzen hasten zenean ez zen makurtuta gari mozten ibiltzeko arorik izaten-eta. Eguerdiko berorik handienarekin lanari pixka batean uzten zioten, baina arratsaldeko laurak aldera berriro jo eta ke.

Eguraldi lehorrarekin eta abuztuan egiten zen *gari jotea*. Batzuetan auzokoekin egiten zen. Garai hartan, etxe batzuetan, lagun asko izaten ziren eta konpontzen ziren, baina beste batzuetan elkarri laguntzen zioten. Metak desegin eta gariak gurdian hartu eta etxe aurrera eramaten zituzten. Garia sorotik ekarri ondoren etxe aurrean zabaltzen zen kixkortzeko. Gari jotea etartean egiten zen. Etxe aurrean, *sasteijjen*, garia zabaltzen zuten. Gosentzian etxe aurrea lurrezkoa zen, eta garia zabaldu aurretik garbitu egiten zen *itsuskia* (erratza) pasatuz. Lehortu ondoren *etarte*ra eramaten zen jotzeko.

Oso behar neketsua izaten zen, eta bazuten sasoi horretan bakarrik edaten zuten edaria ere, sangria izaten zen. Hori prestatzeko umeak iturrira bidaltzen zituzten ur fresko bila, gero ardaoa eta azukrea nahastu eta prest zegoen. Beharra ere haren pozean egiten zuten askotan!

1940 inguru arte eskuz jotzen zen garia. Bakoitzean lasto eskuta bat hartu eta harri edo ohol gainean jo, harria hobea da. Lastoa sabaira jaso eta garauak pilatu. Gero, *artzie* eta *galbarie* erabiliz garaua eta hautsa banatu. Mendilibarko Santosen aitite etxerik-etxe ibiltzen zen gari garbitzen. Beranduago, garia garbitzeko, garaua eta lastoa banatzeko, makinak agertu ziren. Garestiak zirenez auzoko bi edo hiruren artean erosten zituzten, edo auzoko guztien artean alokatu, eta lana ere auzolanean egin. Egun bakoitzean etxe bateko gariak jotzen ziren. Lagun bi eskutak makinan sartzen aritzen ziren, eta beste bi eskutak prestatzen. Beste batzuk gurdian garia eramaten, eta besteak lastoak sabaira jasotzen eta bertan antolatzen. Makina horrek ez zituen garia eta lastoa ondo bereizten, eta gero eskuz banatu behar ziren lastoak. Urte batzuetara "maquina ventiladora" agertu zen eta auzokoen artean erosi zuten lastoa eta garia banatzen laguntzeko. Manilari eragin eta haizea ateratzen zuen, eta honek bereizten zituen garia eta hautsa.

Ondoren gari garauak kutxatan sartu, arka azpian intxaur orriak eta ozpina, eta haren gainean garia. Garia eta urkuldutako artoa kutxatan (*arkak*) edo zakuetan sartzen ziren, horien neurria jakina izaten zenez baserritarrek bazekiten uzta horretan jasotako ale kopurua zenbatekoa zen. Gero errotara eroan eta handik irina eta saia banatuta ekarri. Garia erein zen azkeneko urte bitan makina berriagoak zeuden, horietan eskuta osoa sartu eta berak banatzen zuen garia eta lastoa, baita lastoa sabaira bota ere. Makina horiei *trilladora nagusiak* esaten zitzaien, eta besteak bezala errentan hartzen ziren. Hala ere, 1960tik aurrera garia desagertzen hasi zen inguru honetan. Abuztuaren erdirako gari lanak amaituta izaten ziren.

Artoa hazita dagoenean, eta loratzen denean puntak kendu behar zaizkio haizeak bota ez diezazkion. Gero *galine*, burutik gora doan zatia, moztu. Hori ganajateko modura erabiltzen da uda aldean. Babak eta artoa urrian batzen dira. Babak lekan batuz gero ganbaran zabaltzen dira lehortzeko, baina landare osoak batera ateratzen badira etxeko horman eskegita jartzen dira. Lehortzen direnean *txibittie* (elkarri lotuta dauden bi makilak) erabiliz jo urkultzeko, batu, garbitu, zakuan sartu eta ganbaran gorde. Gariarekin erabiltzen zen *maquina ventiladora* etxean suertatuz gero, honekin garbitzen ziren babak ere, bestela egun haizetsua aprobetxatuz galbahearekin *(galbarie)*.

Urrian babak batu eta gero artoa ebaki, eta gurdian edo astoan etxera ekarri. Landareak oso zahartuta badaude buruak baino ez dira batzen, landareak soloan bertan erre egiten dira. Beste batzuetan etxera ekarri, malutak kendu, eta behiei eman jateko, edo koltxoiak egiteko aprobetxatu, *lastomarragie*, ohe edo sehasketarako izaten ziren.

Buru batzuk txorokilarekin bakarrik gelditzen dira, edo ale bakar batzuekin, *artotxaparrak*. Horiek, berdetxo daudela, behiei ematen zaizkie.

Auzokoak koadrilan batu karrajuan eta arto zuritzen aritzen ziren ganbarara eroan aurretik. Gero artaburuak ganbarara eramaten dira eta lehortzen utzi. Neguan astia dagoenean urkuldu egiten dira. Lan hori aititerena izaten zen sarri askotan. Urkuldu eta gero zakuetan sartzen zen artoa, gero, behar zenean, errotara eroan irina egiteko. Ganaduei emateko etxeko makinan birrintzen da, eta oiloei osorik ematen zaie.

Ekain-uztaila aldera, lehortzeko moduko giroa egiten duenean, **belar** sail handienak mozten dira. Gaur egun makinaz egiten bada ere lehenago dena *koraiñiaz* egiten zen. Lan hau etxeko guztien artean egitekoa izaten da. Alde batetik lan astuna delako, eta beste aldetik, eguraldi aldaketak hondatzeko arriskua duenez lehenbailehen egitea komeni delako. Moztu ondoren, eta gain aldea lehortuta duenean buelta ematen zaio. Horretarako sardeak edo egurrezko urkilak erabiltzen dira. Gero batu egin behar da. Hori eskuareak eta sardea erabiliz egiten da. Gaur egun fardoak egiteko makinak alokatzen dira gehienetan. Gurdian kargatu eta etxera eraman behar da. Sabaira jaso eta ondo zapaldu, ahalik eta toki gutxien har dezan. Sabaian sartzen ez direnak metetan pilatzen dira, baina horiek ere geroz eta gutxiago ikusten dira. Batzuetan euriak harrapatzen du jaso aurretik, eta orduan berriz zabaldu eta lehortu beharra izaten da. Inoiz gertatzen da euria ez gelditu, eta azkenean belarra usteldu delako erre egin behar izatea.

Belarra lehortzeko lana gogorra izaten zen. Ekaina inguruan belarra moztu, eskuz zabaldu, urkilarekin buelta eman, iluntzean pilatu hezetasunetik babesteko, hurrengo egunean berriz zabaldu, gero batu eta etxera eraman. Nahikoa leku izanez gero sabaian gordetzen da, eta bestela metetan pilatzen da.

Sabaiak baserriaren zati handia hartzen du. Lehenago kortan zegoen zulo batetik botatzen zen belarra eta *lastoa* sabaira, horretarako sardea erabiltzen

Sardea, lauhortza eta eskubarea.

zen. Ondoren gauzak errazten joan dira, batzuk poleak jarri dituzte, beste batzuk sabaitik kanpora leihoa atera dute, fardoak egiten dira, belarra mozteko eta zabaltzeko makinak erabiltzen dira, batzuk sabaiak etxeetatik kanpo jarri dituzte...

Gipuzkoan, sasoiren batean, sute arriskuagatik debekatuta zuten, antza denez, etxe barruan *lastoa* eta *bedar sikua* sartzea, eta horregatik metak egiteko ohitura handiagoa izan da.

Azarotik aurrera zelaietan ez da belarrik izaten. Hori dela-eta, **arbi** hostoak ematen zitzaizkien abereei osasuntsu izateko berdea jatea ezinbestekoa zutela uste zutelako. Lan gogorra izaten zen, askotan hotza itzela izaten zelako, edo euri zaparrada ederrak. Orduan, zaku bi jarri buruan euritik babesteko eta solora. Gabonak aldera arbia ateratzen hasten zen, eta martxo ingururako amaitzen zen. ***Berdea***, berriz, apiril-maiatza aldera mozten zen.

Fruituei dagokienez keixak (gereziak) dira lehenengo heltzen direnak, ekaina aldera. Arbola gainera igo eta bertatik jatea izaten da onena, baina asko zeudenean saltzeko ere batzen ziren. Horretarako amantala gerrian lotu eta kontuz batu behar ziren, aile kendu barik, horrela denbora gehiago irauten dutelako. Saltzeko Durangoko plazara eta jatetxeetara eroaten ziren. Hainbat keixa mota daude: *txori keixak, keixa baltzak, anpolla txikiak* edo *anpolla haundiak*, esate baterako.

Okanak uztailean heltzen dira. Keixak bezala, batu eta zortzi bat egun baino ez dute irauten, eta beraz, ez dute balio gordetzeko. Sasoia denean jan edo saldu. Batzuetan mermelada egiteko ere erabili izan dira. Gure inguruan *abuztu okanak, okan baltzak, okan nagusiak* eta *klaudiak* daude. Azken horiek dira fama gehien dutenak.

Makatzak (madariak) abuztu-iraila bitartean heltzen dira. Arbolatik batu eta kamarara eroaten dira, baina ez dute asko irauten. Lehenbailehen jan edo saldu behar izaten dira. Usteltzen hasten direnean behiek aprobetxatzen dituzte. Hemen ezagutzen diren makatz motak hauek dira: *olandilak, San Pedro makatzak, San Kristobal makatzak, kanpanilak, txindurri makatzak, ur madariak*...

Sasoi batean inguru honetan sagar asko batzen zen, baina aspaldian asko gutxitu dira, eta ez badira asko zaintzen, eta botika asko egiten, ez da ezer hartzen. Sagar mota ugarienak honako hauek dira: *urtebeteak, boskantoiak, urdin sagarrak, gazak, erreinetak, kurkubitak, Andra Mari sagarrak, gaza gorriak* eta *San Juan sagarrak* (horiak eta gorriak). Arbolara igo, eta amantalera jasotzen dira kontuz, *mallestu* (mailatu) barik. Amantala betetzen zenean jaitsi eta zaran sartu. Zarak betetzen zirenean landan zabalduta zeuden manta gainean jarri eta bereizi, alde batean zintsuak, eta beste batean hardunak. Horrela zareetan sartu berriz eta gurdian jarri etxera eramateko. Etxera iristean hardunak behean utzi lehenbailehen jan edo saltzeko. Zintsuak ganbaran gorde eta urtean zehar jan eta saldu. Noizik behin ganbara edo sabaira osteratxoa egin ustelik ba ote dagoen aztertzeko. Ustelak kendu eta behiei eman. Ganbara edo sabaian zabaldu aurretik belar sikua jartzen da, eta sagarrak horren gainean uzten dira. Motaka banatuta jartzen dira. Batzuk, urtebeteak eta erreinetak esate baterako, apirilera arte ondo irauten dute.

Intxaur landareak erne diren lekuan haztea komeni da, horrela lortzen da fruitua azkarren; landarea aldatuz gero gehiago kostatzen zaio zuhaitzari indarra hartzea. Haitz inguruan ere ondo hasten den zuhaitza da. Gure artean ez dago intxaur landareak mentetako ohiturarik. Orokorrean zur ona duen zuhaitza da, baina ez beti. Intxaurrak irailaren amaieran hasten dira heltzen. Orokorrean, eta dena ondo bada, oskoletik askatu eta jausi egiten dira. Intxaurrak heltzeko sasoian trumoi zaparrada on bat ondo etortzen da aleak zuhaitzetik botatzen laguntzeko. Lurretik batu, eta lehortzeko ganbaran zabalduta uzten dira. Ondo lehortuta daudenean pilatu eta gorde egiten dira. Urte guztia irauten duen fruitua da, eta urte batetik bestera ere jateko moduan izaten dira. Orokorrean jatorduartean edo meriendatzeko jaten dira, ogi eta ardoarekin lagunduta. Gabonetako intxaur saltsa egiteko ere gordetzen dira. Arbola batzuk ale handiagoak ematen dituzte, eta beste batzuk txikiagoak. Badira fruitua ugari izaten duten zuhaitzak, eta baita oso urriak ere.

Urritzak, *urretxak*, basoan eta etxe inguruetan izaten dira. Toki hezeetara hobeto egokitzen dira. Orokorrean etxe inguruetan izaten diren landareek fruitu biribilagoak eta handiagoak izaten dituzte basoetakoek baino. Enbor gazteak artzainentzako makilak egiteko erabiltzen dira. Izaten dituzten fruituak urrak dira. Iraila aldera heltzen dira, eta erori berri direnean edo arbolari eragin eta botata

biltzen dira. Horiek ere intxaurrak bezala lehortzeko ganbaran zabaltzen dira, gero bildu eta gorde. Urrak ere otorduen artean jaten dira gehien bat.

Gaztainak basoan izaten dira gehienetan, baina lurra ona den lekuetan. Landu gabe, eta urteetan ukitu gabe dauden inguruetan ernetzen dira gehien bat, hegaztiek zabaldutako aleetatik seguru asko. Gaztainak nahiago ditu lur gozoak (hezeak) eta *kontrasola* (laiotza). Zur ona izaten dute, eta horien zimetzak zarak eta antzekoak egiteko erabiltzen dira. Gaztaina landareak mentatu egiten dira, eta horrela fruitu handiagoa ematen dute. Fruituak urria aldera heltzen dira, *kakoekin* jo eta oskol eta guzti lurrera botatzen dira. *Batzakia*, gaztaina zumitzez egindako pintza, erabiliz zaretan batu eta gurdian kargatzen dira. Etxe aurrera eraman, hormaren kontra pilatu eta irak erabiliz estaltzen dira. Hezetasuna behar dute, eta horregatik uzten dira kanpoan. Oskolak usteldu egiten dira, baina aleek ondo irauten dute gabonak arte, eta agian denbora gehiago ere bai. Jan baino hiruzpalau egun lehenago gaztainak lehortzeko moduko lekuren batean uzten dira. Baina lehorrean ez dute hamabost egun baino gehiago irauten, *txikoldu* egiten dira, zimeldu. Erreta edo egosita jaten dira.

Mizpilak azaroan heltzen dira, batu eta lehorrean gorde. Heldu ahala jan egiten dira (helduta daudenean ustel itxura izaten dute).

Patatak abuztu aldera ateratzen dira, zakuetan sartu, ganbarara eroan eta lurrean zabalduta uzten dira lehortzeko. Ondo lehortu eta gero zakuetan sar daitezke.

15. Mahatsondo motak. Zeintzuk dira mahastiek behar dituzten zainketak? Nor arduratzen da horietaz? Ardo egitea. Nolakoa da dolarea? Nortzuk aritzen dira bertan eta zer lan egiten dute? Lortutako ardo motak? Egindako lanen izenak

Txakolin mahatsa landa edo soloetan egoten da, eta jorratu egin behar izaten da. Ondo helduta dagoenean jan daiteke, baina beste mahatsa baino garratzagoa izaten da. Gure inguruan beltza edo zuria izan daiteke. Irail-urrian heltzen da. Gora ez du asko egiten, baina albora bai, horregatik alanbrea jartzen zaio eusteko.

Abadiñon etxe batzuk baziren txakolina egiten zutenak. Garizuman merendero moduan zabaltzen zituzten, eta txakolinarekin batera bakailao tortilla ematen zuten jateko. Garai horretan erromeriak debekatuta zeudenez jendeak ez zuen jakiten zer egin, eta neska-mutil koadrilak hara joaten ziren. Abadiñon Abaiñobiskon, Zorrijjenien eta Martenean bazeuden horrelako lekuak. Abañobiskon gaur egun ere egiten da txakolina. Inguruko beste baserri batzuetan ere egiten da gaur egun, adibidez Larringanen.

Basora iratan joatean, meriendatzeko, txakolin mahatsa eramaten zuten, ogiarekin batera jateko.

Mahairako mahatsa etxeko horman izaten zen baserri askotan, *eguzkibegijjen* (eguteran). Parra modura horman josten da. Irailean heltzen da, eta hilabete inguru irauten du. Batu ahala jaten da, eta ezin da pare bat egunetik gora gorde. Zuria edo beltza izaten da. Otsaila aldera inausi egin behar izaten da.

16. Ba al da soroak eguraldi txar, zomorro eta txoriez babesteko erarik? Nolakoak dira txorimaloak? Zeintzuk dira hartzen dituzten itxura eta izenak?

Eguraldiaz babesteko ez dago bide zuzenik, baina errezo, konjuro eta bedeinkatutako landareen bidez ahalegina egiten da.

Harririk ez dezan egin abadeek elizpean konjuroa egiten zuten, eta herriak ordaindu egiten zien. Santiren osaba bat abadea zen Aramaion, eta interes handia azaltzen zuen harririk egin duen ala ez jakiteko. Bera zegoen inguruan urteetan ez zuen egin antza eta bere konjuroen eragina izango zela uste zuen.

Etxean kandela bedeinkatuak pizten ziren trumoiak jotzen zuenean.

Santiren amak, ekaitza zenean, aizkora lurrean sartuta ahoa gora begira dela uzteko ohitura zuen.

Zomorroez babesteko era abonuak erabiltzea da, abonu kimikoak edo *txori satsa* deitzen dena alde batetik, eta karea bestetik. Oraindik gaur egun Mendilibarren, beleek arto landareak atera ez ditzaten karea botatzen dute.

Landareak txoriengandik babesteko *kusuek* (txorimaloak) erabili izan dira, eta gaur egun ere ikusten dira. Berez, izaki itxurako panpinak dira, makila batean arropa jarri eta lastoz bete gorputz itxura emateko, baina gaur egun lan gutxiago ematen duten bideak ere erabiltzen dira: plastikozko poltsak eskegi edo zinta distiragarriak zuhaitzetan lotu.

HALTZARIAK ETA LANABESAK

17. Nekazaritzako tresnak. Baserriko lanetan erabiltzen diren tresnak. Horien izenak. Azaldu nolakoak diren laiak, goldea, area, sega, igitaia, aihotza (podadera), eskuarea, sardea, aitzurra, aizkora, matxarda eta beste lanabesak; horien mota, itxura eta erabilpen ezberdinak azaldu. Erabiltzeko eta zorrozteko erak erakutsi. Lanabes horien eta gaur egungo makina-erreminten aldaketa nolakoa izan den azaldu. Erabili izan diren neurriak

Erabili izan diren lanabezak

Sardie eta **labortza:** Burdinazko lau hortz eta zurezko kirtena duen tresna. Labortzaren hortzak okertuta egoten dira eta, belarra, satsa, etab. batzeko edo pilatzeko erabiltzen da. Sardeak hortz zuzenak izaten ditu eta, jaso eta eramateko erabiltzen da. Durangoko ferreterietan edo ferian erosten dira.

Eskubarie (eskuarea): Zurezkoa da eta belarra batzeko erabiltzen da. Etxean egiten ziren, gehienetan sahatsarekin, eta hortzak elorriarekin egin eta txapako labean sartzen ziren berbizik ez ateratzeko.

Atxurre (aitzurra): Lurra lantzeko tresna da, zurezko kirtena eta burdinazko burua duena. Basorako estuagoak eta sendoagoak erabiltzen ziren, eta soloarakoak meheagoak eta zabalagoak. Landareak sartzeko eta jorratzeko *atxur* txikiak.

Inteijje (igitaia): Egurrezko kirtena eta burdinazko ahoa. Bi mota zeuden, aginduna garia ebakitzeko nahiago zutena batzuk, eta bestelakoa. Belarra mozteko ere *inteijje* erabiltzen zen arloak txikiak zirenean, *muna* bazterrak eta horrelakoak. Berdea eta sekula belarra ere *inteijjaz* mozten ziren, beste landare batzuen artean izaten zirelako eta korainagaz baino hobeto egiten zelako.

Korañie: Zurezko kirten luzea eta burdinazko ahoa. Bi mota izaten ziren, landan belarra mozteko erabiltzen zirenak luzeagoak eta meheagoak, eta basorakoak txikiagoak eta sendoagoak irak eta oteak mozteko. Gaur egun horretarako *desbrozadorak* erabiltzen dira. Santiren aitak Arrazolatik Mendiolara etorri arte (» 1915) ez zuen korainarik ezagutu, dena igitaiarekin egiten zuen.

Artzie: Garia garbitzeko. Zumitzez egindakoa.

Bahie eta **galbarie**: Bahea irina *eralgiteko* behar izaten zen. Errotatik saiarekin nahastuta etortzen zen eta banatu egin behar izaten zen. Galbahea, ostera, baba garauak eta antzekoak garbitzeko erabiltzen zen. Sei bat izaten ziren etxean, sare estu edo salgeagoarekin, neurri ezberdinetakoak.

Txibittie: Babak jo eta garauak lekatik ateratzeko erabiltzen zen. Bi makila ziren elkarrekin soka zati batez lotuta.

Kakue: Gaztainak arbolatik botatzeko adar luzea.

Batzakijje: Gaztainak oskola eta guzti lurretik batzeko zurezko tresna.

Eskilarie: frutak batzeko.

Urkilie: Etxean egindakoa, belarrari buelta emateko.

Makilak: Urritzez eginak. Azalak zenbat eta marrazki gehiago izan dotoreagoak.

Jungurie (ingudea): Koraina pikatzeko lurrean edo oholean sartzen den burdinazko tresna.

Laijjak (laiak): Lurra lantzeko tresna. Santi eta Angelesen sasoirako asko gutxituta zegoen hauen erabilera, baina ezagutu izan dituzte.

Axkorie (aizkora): Arbolak inausteko eta sutarako egurra egiteko.

Artazijjek: Mahatsa inausteko.

Trontzie: Arbolak botatzeko, geroago motozerra.

Triki-trakie (brabana): Lurraren azala apurtzeko.

Arie: Erein ondoren hazia barrura sartzeko.

Burdinarie: Areak baino hortz luzeagoak sakonago sartzeko.

Goldie: Lurra lantzeko. Sakonetik lurra irauli egiten du. Lehenagoko laien ordezkoa da.

Narra: Zumitzez egina eta mokilak apurtzeko erabiltzen dena. Gainean pisua jartzen zaio: umeak edo beste zerbait.

Betetako makinie: Patata eta artoari behar dituzten lur pilotxoak egiteko.

Alperra edo **txilindrue**: Harri zilindrikoa da eta mokilak apurtzeko erabiltzen da narraren ordez.

Zorroztarrijje eta **esterie**: Alde batetik koraina zorrozteko erabiltzen dena. Gerrian eramaten da, egurrezko pote batean edo adar batean sartuta, eta belarra mozten ari den artean erabiltzen da. Beste alde batetik etxe batzuetan izaten den harri handi biribila, harrizko aska batean, uretan izaten da, eta kirten bat du ardatzaren inguruan biratzeko. Azken horri *esterie* esaten zaio eta aizkora, aizto, etab. zorrozteko erabiltzen da.

Neurriak

Pisua

- Libra: Kilo erdi. Oraindik erabiltzen da, baina galtzen ari da.
- Erraldea: Bost kilo da. Lehenago txahalak horrela tasatzen ziren, eta gaur egun ere pertsona nagusiek hobeto ulertzen dute horrela.
- Arroba: Txarria, berriz, arrobatan saltzen da. Arroba bat hamabi kilo eta erdi da.

Laboreak, edukia

Lehenago arto, gari, baba edo patatak beste neurri batzuetan saldu edo erosten ziren, gaur egun ez dira neurri hauek erabiltzen. Neurri hauek erabiltzen zituzten plazara gauzak saltzen eroaten zituztenean. Pisua erabili beharrean ontzia erabiltzen zuten neurtzeko, oholezko ontziak izaten ziran. Eta ontzi hauen gutxi gora-beherako pisua ondorengo hau da:

- Anega: 48 kilo.

- Anega erdia: 24 kilo
- Kuarta: 12 kilo
- Zelemina: lau kilo alde batetik eta bi bestetik.
- Kintala: Etxean karea egiten zutenean gehiena saldu egiten zen eta horretarako kintala erabiltzen zen neurri modura: 50 kilo, lau arroba, baina pisatzen ibili beharrean neurriko zara bat egin eta harekin botatzen zuten gurdira.

Etxean, garia ereiten zutenean, jo ondoren garbitu egiten zuten eta gero zakuetan sartu eta erretiratu. Urte ona zenean 36-40 anega inguru hartzen zituzten.

Likidoak, edukia

Ardoa, olioa eta esnea neurtzeko erabiltzen ziren neurriak hauek ziren:

- Asunbra: litro bi.
- Asunbra erdi: litro bat.
- Kuartiloa: 0,5 litro.

Horiek neurtzeko txoletak erabiltzen ziren, asunbrako txoleta izaten zen handiena.

Terrenoak

- Katea: Ez daki ziur, baina kate bat 10 metro inguru zela uste du. Sakon uneak ez ziren kontuan izaten gainetik neurtzen ziren.
- Estatua: 3,85 m^2
- Anega: 4.000 m^2. Gari kopuru hori hartzeko behar zen soroaren neurria.

Luzera neurriak:

- Ontza: Bi zentimetro eta erdi.
- Oina: Hamaika ontza.
- Kana: 84 zentimetro. Oihalak neurtzeko erabiltzen zen. Neskame zeuden batzuk oihal kanatan kobratzen zuten urteko soldata. Oihal hori izarak egiteko harizko ehuna izaten zen.

18. Estrazia (trillo), ze itxura hartzen du, bere osagaiak eta erabilpena. Gaur egun nola jotzen da garia? Nola urkultzen dira artoa, baba, indabak eta ilarrak?

Garia jotzeko, makinak agertu arte, 1940 inguru, eskuz jotzen zen. Horretarako eskuta bat hartu eta harri baten gainean kolpatzen zen buruak eta lastoa banatzeko.

Artoa, babak eta ilarrak eskuz urkultzen dira. Artoa urkultzeko buru bat eta txorokil bat igurtziz egiten da. Urkultze lanean gehienetan zaharrak aritzen ziren eserita egiteko moduko lana zelako. Negu aldean, eta beste lan batzuk egiteko eguraldi txarra egiten zuen uneak aprobetxatzen ziren horretarako.

Babak (indaba gorriak edo zuriak) urkultzeko, *txibittie* erabiltzen zen lehenago. Bi makila elkarri soka batez lotuta. Bat eskuan hartu eta bestearekin kolpatu leka eta aleak banatu arte. Gaur egun kopuru txikiagoak izaten direnez eskuz urkultzen dira.

19. Gurdi motak eta horien erabilera. Osagaiak deskribatu. Gurdi kaxa, taketak eta ixteko beste era batzuk

Burdijje: Lehenagokoak gurpil buelta txapazkoa zuen, eta radioak ere bai, gogortzeko, enparaua egurrezkoa zen. Gurdiek taketak eta oholak izaten dituzte kaxa osatzeko. Belarra eramateko taketak baino ez dira erabiltzen eta *burdi sokiaz* lotzen da. Atzeko aldean, erdian, duen taketari *burdi ezpatie* esaten zaio.

Karreteru ibiltzen zirenak gurdi ezberdinak izaten zituzten, laburragoak eta kaxa txikiagoarekin pisu handiak eramateko, harriak adibidez, eta luzeagoak bestela, bolantea esaten zitzaienak. Idiekin erabiltzen ziren. Perratzen ziren behi eta idiak errepidean ibiltzen zirenak ziren, edo hankak minduta zituztenak. Milikuk bazuen perratokia. Muntsaratzeko Perrasek ere bai, eta Matienan ere bazegoen beste bat. Perratokietan erremintak ere egiten zituzten.

Karroa geroago agertu zen, bideak hobetzen hasi zirenean. Mendiolako errepidea gerra hasi baino pare bat urte lehenago egin zuten, eta orduan laster erosi zuten karroa Mendilibarren.

20. Lerak eta horien erabilera. Itxura ezberdinak. Deskribatu lerak, arkutsak edo andak, zareak, otzarak, almadiak eta baltsak, adierazi zerez eginda dauden eta zehaztu motak eta erabilpenak izenekin batera

Lera. Malda handiko lurretan erabiltzen zen. Ez zuen gurpilik izaten, eta horren ordez, karga eramateko oholari josita, egurrezko eskien antzekoak izaten zituen, eta irristaka eramaten zen. Txondorra tapatzeko lurra lortzea errazagoa zen lehenago egindako txondorretan, *ikezteijjen* hartzea. Lur horiek eramateko egin zuen lera Santiren osaba batek. Zara edo zakuetan sartuta ekartzen zuten. Untzilako basoetatik txondorra egiteko haritz adarrak ere ekartzen zituzten, *trabiesak* egin ondoren sobratzen zirenak.

Basoan ibili eta bat-batean garraiorako tresna bat behar izanez gero zuhaitz adar handi bat moztu, beste adar batzuk zituen adar nagusi bat, eta haren gainean eramaten zen. Unean bertan sortutako garraio mota horri narra esaten zitzaion.

GARRAIO BIDEAK

Kargak. Eraman beharrekoa sokarekin lotu erori gabe eusteko, eta lepoan kargatu.

Andak. Bi makila luze oihal zabal bati lotuta. Oihal gainean zaurituak jarri eta horien garraiorako erabiltzen zen.

Makila. Alde bakoitzean ontzi bat eskegi eta sorbaldan jarrita eraman. Ura edo ganaduen txiza garraiatzeko erabiltzen zen.

Zara. Zumitzezko ontzia da, gehienetan gaztaina azalez egina. Tamaina ezberdinetakoak izaten ziren eta *zezteroek* egiten zituzten. Orduan Arnan bazen bat eta San Salbadorren beste bat, eta haiei erosten zitzaizkien.

Karretilla. Lehenengoak 1940 aldera hasi ziren. Hasierakoak burdinazko gurpilak eta egurrezko estruktura zituzten, gero gomazko gurpildunak agertu ziren.

21. Nekazaritzan erabilitako indar motak. Baserri bakoitzeko langileak: etxean eta soroetan dagozkien betebeharrak. Auzolana. Giza indarraren erabilpen zuzena, aitzurrarekin, eskuarearekin, sardearekin, zarekin, segarekin, igitaiarekin, laiekin, etab. Lan hauetan erabiltzen diren jantzi motak

Lehenago lan gehienak norberak egin behar zituen, eta nekagarriak izaten ziren. Horrela: igitaia, eskuarea, sardea, aitzurra, koraina, laia... giza indarrez erabili beharreko tresnak dira, baina baziren lagungarri batzuk ere: makinak eta abereen indarra gehien bat.

Lan batzuk auzokoen artean egiten ziren: batez ere karobia eta bide konpontzea. Beste lan batzuetan auzokoak elkartu eta egun bakoitzean etxe batekoak egiten zituzten. Etxean lanerako jende gutxi izaten zenean gehien bat. Horrela izaten ziren gehienetan gari mozteak eta gari-joteak esate baterako.

Lanerako ez zen jantzi berezirik erabiltzen, eguneroko arropa izaten zen.

22. Abere indarra: idiak, behorrak, astoak. Zein unetan eta nola erabiltzen dira horiek? Garraiorako erabiltzen diren abereak, eta golde, gurdi edo lerari tira egiteko erabiltzen direnak. "Montura" motak. Uztarria, horien itxura era apaingarriak.

Soroko lanetan laguntzeko idiak izaten ziren estimatuenak, baina haien faltan behiak ere erabiltzen ziren. Golde, are, burdinare, triki-traka, nar, eta abarri tiraka aritzen ziren. Gehienetan binaka aritzen ziren, eta lana oso gogorra zenean lau ere bai. Behar handia izaten zen arloak ere handiak izaten zirelako. Etxe batzuetan idiak izaten zituzten eta pare bakarrarekin egiten zuten. Idi bikote batzuk aurrean inor barik ibiltzen ere ikasita zeuden, eta horrelakoetan lagun gutxiagorekin konpontzeko moduan izaten ziren.

Uztarria idi edo behien neurrira egiten da. Gehienetan bikotearentzako, baina bakarrekoak ere badira. Inguruan lehenago baziren buzterrigileak: etxera etorri, ganaduen neurriak hartu eta bertan egiten zituzten buzterriak. Horretarako pago egurra erabiltzen zuten. Enbor bakoitzarekin lau buztarri ateratzen ziren. Dena behar izan ezik, erabili gabeko egurra uretan sartzen zen, horrela hobeto mantentzen delako. Buzterrigile bat Mallabian zegoen eta Elorrion beste bat.

Buzterrijek erdian *burpilarie* (zuloa) izaten du, eta han lotzen dira atzean tiraka eraman behar dituen tresnak, *karatxue* (katea) edo *burtaune* (gurdiaren heldulekua). Bekoki parean *zapak* jartzen zaizkio, larruzkoak, marrazkiz apainduta eta beheko aldean artilezko borla gorriak jarrita izaten dituena. Uztarria adarre-

tara lotzeko *eriak* erabiltzen dira, larru zati luzeak. Eta gainetik *erastalgijje* (ardi larru iletsua, ileak aurreko aldera jarriz) jartzen zaio.

Astoa zen garraio bide nagusietariko bat. Errotara joateko zakua gainean jartzen zitzaion, alde bietara pisua banatuz, eta sokarekin lotuta eramaten zen. Beste batzuetan astotzarak jarri eta barruan sartzen zen eraman beharrekoak, batez ere plazara joateko, edo *sillak* jarrita *ganajatekoa* eraman behar zenean.

Astoari, karga handiak eraman behar zituenean *aparejuek* edo *makuek* izeneko tresnak jartzen zitzaizkion. Bizkar gainean zaku mehea, ondoren *txalmie* (lasto edo zakuekin egindako kojin antzekoa gainetik zakuarekin bilduta), hori guztia tripapera lotzeko *txintxie* (abarketen azpiko aldearekin edo oihal gogorrez egindakoa). *Txintxiek* muturretan soka luzea izaten zuen bizkar gainetik eta buztanetik lotzeko.

Eraman behar zuen karga txikiagoa zenean *astotzarak* jartzen zitzaizkion. Erditik lotuta zeuden bi otzara ziren, bakoitza bizkarraren alde batera jartzen zitzaion. Hauek esne kantinak edo plazara eroan beharrekoak garraiatzeko jartzen zitzaizkion. Umeren bat eramateko edo erosketak egiteko ere bai.

Beste batzuetan *koilarra* jarri eta bertara gurditxoa, karroa, lotzen zitzaion belarra edo antzekoak eramateko.

23. Naturaren indarra: traktoreak, sega-makinak, uzta-makinak, errota. Nekazaritzan makina sartzea

1950 ingurutik aurrera, lana errazteko, geroz eta makina hobeak agertzen hasi ziren:

- *Garia garbitzeko makina*: eskuz manibelari eragin eta galautsa kentzen zuen sortzen zuen haizea zela medio. Alea eta hautsa banatzeko erabiltzen zen.
- *Trilladorak*: Lastoa eta garia banatzen zituzten, garia garbitu eta lastoa sabaira botatzen zuten hodi baten bidez.
- *Artoa birrintzeko makina*: Horman josita egoten zen, inbutu batetik arto garauak bota eta eskuz manibela bati eraginez birrindu egiten zuen.
- *Artoa ereiteko makinak* ere baziren, baina Mendilibarren ez zuten. Tresna honek arto alez betetzen zen inbutu antzeko bat zuen, eta aurrera egin ahala, arto aleak askatzen joateko sistema bat.
- *Traktorea*: 1975-80 aldera agertu zen. Idi, behi eta astoak ordezkatu zituen.
- *Segadora (Bedarra ebeitteko makinie)*: Traktorearen atzean baina garai berean agertu zen, *desbrozadorak* geroago.

Gaur egun gutxi dira nekazaritzatik eta abeltzantzatik bizi direnak, baina horiek makina asko erabiltzen dute. Inbertsio handiak egiten dituzte eta ez da erraza bizimodua ateratzea, horregatik asko gutxitu dira. Gainera, lautadak industriarako eta etxeak egiteko erabiltzen dira gehienetan, eta aldapetan makinak erabiltzea zaila eta arriskutsua izaten da.

Askea.

24. Kanpoko zerbitzuak: auzo errotak, elkarteko makinak, auzoko askak.

Abadiñon hainbat errota zeuden, baina denak partikularrak ziren. Leku hauetan zeuden: eliza ondoan, Olan, Trañan, Lebarion, Atxarten eta Artian. Artoa eta garia astoan eroaten ziren. Ehuneko honenbeste kentzen zuten beharraren alderako, eta irina ematen zuten. Alea utzi eta bertan lehendik eginda zegoen irina ematen zuten.

Makinak erosterakoan, garestiak baziren, auzoko bi edo hiruren artean erosi eta erabiltzen zituzten.

Baserri guztiek izaten zuten etxe inguruan iturria eta aska, azken hau ganadu-ri ura emateko eta arropa garbitzeko erabiltzen zen. Etxeak bata bestearengandik hurbil zeudenean auzoko guztientzat izaten zen, eta etxeak aparte zeudenean bakoitzak berea izaten zuen, edo albokoren batekin batera erabiltzen zuten.

SALEROSKETA NEKAZARITZAN

25. Tresnak, haziak, landareak eta ongarri mineralak non erosten dira? Non konpontzen dituzte lanabesak?

Erremintak perratokian egin eta konpontzen zituzten: burdinareak eta aitzurrak esate baterako, baina golde, igitai eta korainak zailagoak ziren tenplea har-

tu behar zitzaielako. Durangoko ferreterietan edo ferian erosten ziren. Abadiñon hileko lehen eta hirugarren zapatuetan izaten zen feria.

Haziak etxean hartzen dira askotan, baina Durangoko *Silleruenean* ere erosten ziren, gaur egun ere bai. Landareak erosteko plaza izaten da aukeretariko bat, eta bestela hartzen dituzten baserrira bertara joanda.

Sororako behar den satsa etxean hartzen da gehienetan, edo bestela auzokoren batekin tratua eginda, baina ongarri mineralak dendan erosten dira. Gaur egun ere badira horrelakoak saltzen dituzten denda eta kooperatibak.

26. Non saltzen da ekoiztutakoa? Azoka eta feriak. Harategia. Etxez etxe (artisauak eta eskulanak egiten dituztenak)

Etxean hartzen ziren barazki, arrautza, fruta, etab. plazara (azokara) eramaten ziren. Horretan andreak ibiltzen ziren gehien bat, gaur egun ere batzuk jarraitzen dute, baina asko gutxitu da, eta jarraitzen duten asko oso nagusiak dira.

Abadiñotik Durangora eramaten ziren, baina Otxandiora joateko ohitura ere bazen, eta inoiz Eibarrera ere bai.

Abadiñon feria, lehenago, hamabostean behin izaten zen: hilaren lehenengo eta hirugarren zapatuetan. Eta feria bereziak San Blasetan eta San Antonioetan. Lehenago San Blasetako feriak hiru egun irauten zituen: San Blas, San Blas Txiki eta Santa Ageda. Eta San Antonioetakoa egun batekoa izaten zen eta Urkiolan egiten zen. Gaur egun ere egiten dira, eta San Blasetakoa entzute handikoa da, baina egun bakarrekoa izaten da.

Ganaduzaleak inguruko herrietako ferietara ere joaten dira. Horien artean badira batzuk oso ospetsuak direnak: Santa Lutxi egunekoa Zumarragan edo Torrelavegakoa beste batzuen artean.

Hala ere, ganadu gehiena harakinari saltzen zaio, edo ganadu tratanteei. Hauek etxera etortzen dira, eta bertan egiten da tratua. Abadiñon azken urteetan izan diren ganadu tratante batzuk hauek dira: Poto eta Bakero.

Etxerik etxe ibiltzen ziren saltzaile eta langile batzuk ere baziren. Baserriz baserri ibiltzen ziren trapero, kinkailero, paraguero, katxarrero, afiladore, mielero, eskale eta bahieroak. Baserrietan bizi zirenentzako oso ondo etortzen ziren.

- *Traperoek*, esate baterako, etxean zeuden arropa zahar guztiak eroaten zituzten, baita koltxoi zaharrak eta ardi edo bildots narruak ere.
- *Txatarreroek* burdina zaharrak batzen zituzten.
- *Kinkalleroak* gauzak saltzen etortzen ziren: ganadua neurtzeko kordelak, poltsikoan erabiltzeko kutxilo txikiak, zapata zintak, koloniak, etab.
- *Afiladoreak* mosukitarra joz etortzen ziren. Soroan egonda ere entzuten zituzten. Kutxilo, artazi eta holakoak zorrozten ibiltzen ziren.

- *Katxarreroek* ontziak konpontzen zituzten: lapikoak, galdeilak, kazuelak eta horrelako guztiak. Paragueroek guardasolen barilak eta apurtutako oihalak konpontzen ibiltzen ziren. Gehienetan biak bat izaten ziren.
- *Bahieroak* ere etortzen ziren, eta saltzeko baheak eta galbaheak ekartzen zituzten.
- *Mieleroak* ere bai, horiek eztia saltzen zuten, eta *miel de la Alcarria* esanez agertzen ziren.

Baserritarrentzat ederto etortzen ziren, sarri askotan lotsatu egingo ziren halako traste zaharrak Durangora konpontzeko eroaten. Denak erdaldunak izaten ziren, baina konpontzen ziren erdara asko jakin ez arren, eurak ere askotan erdaraz antzera egiten zuten-eta. Gallegoak esaten zieten, baina auskalo nongoak ziren.

Eskaleak ere lehenago gaur egun baino gehiago etortzen ziren. Angeles umea zela etortzen zen bat, hilean birritan-edo agertzen zen. Ostatua beti Gosentzia Ganekoan ematen zioten. Ez daki nongoa zen, baina euskalduna bai. Ez daki non egiten zuen lo: ohean, kortan ala sabaian. Beti iluntzean etortzen zen, eta Ganekoek ona zela esaten zuten. Berak *ermitañoa* zela esaten zuen, eta hainbat urtean etorri zen. *Gabon, gabon* esaten zuen etortzen zenean, eta izen horrekin ezagutzen zuten.

Orduan sasoian eskaleei ogia emateko ohitura zegoen. Gero ogi zati hori berba egiten atzeratuta zetorren ume bati emanez gero berbetan ikasten lagunduko ziola pentsatzen zen. Behin auzoko andre batek Angelesen seme bati ekarri zion eskale bati eskatutako ogi zatia.

27. Garraiobideak. Estratak, galtzadak, gurdibideak eta pistak. Horien konponketa eta mantenua. Giza harremanen esparrua. Batzarlekuak.

Bide konpontzeak eta garbitzeak egiteko auzoak elkartzen ziren urtean behin, bazterrak garbitu, sasiak ebaki. Herriak egun horretan ardoa ematen zuen hamaiketakoa egiteko. Jana bakoitzak berea eramaten zuen. *Galtzadak* eta *estartak* ziren mantendu beharrekoak, lehenengoak oinezkoentzat izaten ziren, eta bigarrenak gurdi bideak ziren.

28. Jarduera osagarriak: lanabesentzako egurrezko piezak egitea, otzarak edo zareak, haria, e.a.

Otzarak eta zarak *zezteroek* egiten zituzten. Orduan Arnan bazen bat eta San Salbadorren beste bat, eta haiei erosten zitzaizkien. Gero Unzuetatarrek egiten zituzten, eta oraindik jarraitzen du horietariko batek Durangon.

Egurrezko lanabesak, gehienetan, etxean egin eta konpontzen ziren: eskuareak, aizkora edo aitzur kirtenak...

Lihoa etxean hartzen zen sasoian, aurreko mendearen hasieran, haria etxean egiten zuten, baina gero, oihala egiteko Martenera eramaten zuten ehuliaren-

gana, batzuetan etxera ere etortzen ziren haria jasotzera astoarekin, eta gero bertara ekartzen zuten harekin egindako oihala.

29. Salerosketa: ekoiztutakoaren prestaketa, kontratuak finkatzeko erabilitako formulak, ados ez jartzeak, ordainketa baldintzak, tratuak finkatzeko erabiltzen diren hitz eta keinuak

Azokara edo plazara eramaten zenari *bendeja* esaten zaio. Saldu beharrekoa garbitu eta txukun jartzen saiatzen ziren. Porruak adibidez, ondo garbitu zuztar eta guzti, eta txortatan jarri *mimenekin* (zumea) lotuta. Ostiral arratsaldean prestatzen zen eta larunbatean Durangora eraman. Batzuetan igandeetan Otxandiora, eta Eibarrera noizik behin. Bendeja astoan eramaten zuten lehenago, gaur egun autoan.

Larunbat goiza Durangon pasa eramandakoa salduz eta etxerako behar dena erosiz, eta eguerdirako etxera.

Plazara zerbait erostera joaten zenak prezioa galdetzeko: *zegan* (zenbatean) erabiltzen zuen. Adibidez: *Zegan dekozuz porruek?*

Azoka edo plaza andreen kontua izaten zen, eta feria, berriz, gizonena. Batzuk erostera edo saltzera joaten ziren, baina gehienak ikustera. Egun hori aprobetxatzen zuten lagunekin ibiltzeko eta tabernara joateko. Gizonik gehienak, udan etxean lan asko izaten zen sasoian izan ezik, beti joaten ziren.

Ferijjan abereren bat erostean ordainketa bederatzi eguneko epean egiten zen. Egun horiek probatzeko izaten ziren.

Ganadua erosteko tratua berbaz egiten zen, eta berba horrek indar handia zuen. Hala ere, batzuetan, saltzailea beldur izaten zen ezezagunei abereak saltzeko, eta orduan, ezagun bat jartzen zen testiguen aurrean ordaintzeko prest, horri *fiadorea* esaten zitzaion. Baina esaerak erakusten duen bezala arriskutsua zen: *Fiadore pagadore.*

Ordainketa adosten zenean, saltzaileak erosleari eskua eman eta *San Antoniok gorde deijjela* esaten zion aberearekin zortea opatzeko. Formula bera erabiltzen zen baserriren batera bisitan joan eta korta erakusten zutenean, bisitariak *San Antoniok gorde deijjezela* esateko ohitura zegoen.

JABETZA

30. Jabetza. Herri-lurrak: larreak, basoak (pagadi, harizti, iratze, e.a.); eraikuntzak (etxeak, abeletxeak, sabaiak, etxolak, zubiak, iturriak, e.a.). Herrilurren hedadura, eta herritarrek edo dagokienek haiek erabiltzeko dituzten aukerak eta baldintzak. Goialdeko herri-larreak, eta horien erabilera baldintzak: partzuergoak, herri arteko elkarteak

Abadiñon lur asko herriarenak dira: *herri basuek* batez ere, eta Urkiola inguruan daude gehienak. Horien inguruko belardiak erabiltzeko ganadu zale elkarte

bat eratu da, beraiek dira mantenu eta belardien ekoizpenaz arduratzen direnak. Horretarako erakundeen laguntza dute. Bertan, abereak izan nahi dituzten ganadu zaleek, buruko kopuru bat ordaindu behar dute. Behor, ahuntz, ardi eta behiak dira horiek aprobetxatzen dituztenak.

Lehenago herritarrek eremu horietako irak eta egurra ere aprobetxatzen zituzten, arloak banatzeko erremata egiten zen, eta horrela herriak dirua lortzen zuen. Abuztuaren azkeneko astelehenean, elizpean, egiten zen iren erremata, eta irak irailean batzen ziren. Moztu, etxera ekarri eta sabaian sartzen ziren, edo metak egin.

Egurraren erremata San Blas Txiki edo Santa Ageda egunean egiten zen, eta Santik uste du udaletxean egiten zela. Egurra behar zuenak arloa errematean hartu eta arbolak inausten zituen, guarda bat zaintzen izaten zen ondo egiteko. Egindako egurra etxera eramaten zuten.

Baserri batzuk egurra eta irak lortzeko ez zuten inora joan beharrik, etxe inguruan izaten zituztelako basoak, baina herriko beste askok ez zuten horrelako aukerarik eta herri basoetatik ekartzen zituzten. Horretarako ordu bi inguruko bidea egiten zuten gurdiekin. Urte guztian azpiak egiteko eta sutarako behar zena batzen zen. Gazteak gustura joaten ziran, asko izaten ziran, eta lana amaitu eta gero, ilunabarretan, koadrila ederrak elkartzen ziran; baina etxean zaharrak bakarrik egoten zirenean txarto ibiltzen ziren. Hala ere beharrezkoa izaten zen, eta joan egin behar. *Orain artekoak holan egin dabe eta guk be bai!* Hori izaten zen, sarri, orduko sasoiko kontua. Gaur egun ere ganadua badago, baina inork ez du irarik mozten, eta berdin edo antzera pasatzen da.

Auzoko batzarrak egiteko ermitetako elizpeak erabiltzen ziren batzuetan. Han egiten zen Irazolako ermitak zituen basoetako iren erremata behintzat. Santa Eufemia egunean, meza ostean. Erremata horretan lortutako dirua ermita zaintzeko eta zergak ordaintzeko izaten zen. Gaur egun irarik ez du inork batzen, baina pinudi ederrak ditu. Inguruko lurjabeek aprobetxatzen dituzte, eta horren truke baseliza zaintzen dute.

Herri basoetan zuhaitzak botatzen zirenean herriak, udalak, jasotzen zuen horien etekina.

31. Talde-jabetza (labeak, errotak, lanerako makinak, abereak)

Garia garbitzeko makinak agertu zirenean garestiak zirenez auzoko bi edo hiruren artean erosten zituzten, edo auzoko guztien artean alokatu, eta lana ere auzolanean egin. Egun bakoitzean etxe bateko gariak jotzen ziren. Makina horrek ez zituen garia eta lastoa ondo bereizten, eta gero eskuz banatu behar ziren lastoak. Urte batzuetara "maquina ventiladora" agertu zen eta auzokoen artean erosi zuten hautsa eta garia banatzen laguntzeko.

Inguruan bizi direnek, askotan, elkarrekin egin eta konpontzen dituzte behar dituzten eraikinak. Aprobetxatu ere denek egiten baitituzte: iturria, aska, labaderoa, ur biltegia, karobia, labea, eskola, ermita...

Karobia auzoko bi edo hirurena izaten zen, eta lana ere denen artean egiten zuten. Gosentzia Azpikoaren kasuan labe bat zuten birentzako. Bi bizitzatako etxea da eta biek labe bera erabiltzen zuten.

32. Etxe edo sendi batek dituen jabetzak: etxebizitza, kortak, ortua, soroak, larreak, basoak, zuhaiztiak, e.a. Zenbat hektarea hartzen dituzte lur horiek? Zeintzuk dira landutako lurren zenbatekoa jakiteko erabiltzen diren neurriak (bertakoak edo orokorrak)? (fanega, peonada, gizalana, e.a.) Zein da horiei dagokien gaur egungo neurri orokorra?

Baserri batzuk lur sail oso handiak dituzte, eta beste batzuk, berriz, nahiko txikiak dira. Untzilla Erdikoak, esate baterako, Betosolotik joan egin ziren labrantza txikia zelako. Untzillako labrantza handiagoa zen, nahiz eta herritik urrutiago egon. Orokorrean familia batek bizimodua ateratzeko adina lur izan behar zuen gutxienez. Soroek 24.000 m^2 inguru zituzten bataz beste. Solo gehienak garia eta artoa lantzeko erabiltzen ziren 20.000 m^2, solo bakoitzak 6.000 m^2 inguru zituen. Solo horietan garia ereiten zen, ondoren arbia, gero artoa eta baba, eta ondoren berriz garia. Beste solo txikiagoak ere baziren, 1.000 m^2 ingurukoak, eta horietan patata, erremolatxa, *sekula-bedarra* edo alfalfa ereiten ziren. Gaur egun ia ez da solorik gelditzen, gehienak landa bihurtu dira.

Horrez gain badira baserri batzuk baso handiak dituztenak, batez ere mendi inguruetan direnak, beste batzuk, berriz, herri gunean daude eta ez dute basorik.

Terrenoak neurtzeko erabiltzen zen neurrietako bat anega zen: 4000 m^2. Gari kopuru hori hartzeko behar zen soroaren neurria.

33. Norbere lurrak lantzen dituen jabeduna. Horrelako zenbat dira herrian? Maizterrak dituzten jabeak. Zeintzuk dira maizter horien lan baldintzak? Nola ordaintzen dute errenta, dirutan ala jenerotan? Urteko zein sasoitan ordaintzen dute?

Gaur egun bakoitzak bere etxea izateko ahalegina egiten du, eta gehienak etxeen jabeak dira. Baina lehenago baserritar gehienak maizterrak ziren. Etxaunak (jabeak) ere baziren, baina askoz gutxiago. Maizterrek etxea eta soroak erabiltzen zituzten, baita landa eta inguruko eraikinak ere, baina basoak jabeak kudeatzen zituen. Maizterrek sutarako egurra eta irak lortzeko eskubidea izaten zuten, baina ezin zuten zuhaitzik bota baimenik gabe.

Baserri batzuetan familia berekoak urte asko daramate bertako maizter izaten, ehun urte baino gehiago. Horiek azken urte hauetan etxea erosteko aukera izan dute, eta asko izan dira aukera horretaz baliatu direnak. Lege horren ondorioz errentak ere aldatu egin dira, eta urte askoan ukitu gabe zeuden kopuruak igo egin dira. Gainera, orain arte jabeek ezin zituzten maizterrak baserrietatik bidali, baina gaur egun hori errazagoa da.

Baserriren bateko jabea aldatu behar zenean Domu Santu inguruan egiten zen, gari ereiteko sasoiaren aurretik, orduan soroak hutsik izaten zirelako. Erren-

ta pagatzea ere garai horretan egiten da. Lehenago baserritarrek diru gutxi izaten zutenez garitan ordaintzen zuten errenta: hogei edo hogeita hamar anega gari, baserriaren arabera. Untzilla Erdikoa Solabarrietarena zan, eta errenta 20 anega gari eta 100 pezeta zen. Sasoi batean gari gutxiago zutelako-edo, horren ordez linoa ematen zuten.

Ugazabak garia ez zuen beretzako hartzen, okindegiren batera saldu eta dirua jasotzen zuen. Horrelako errentak gerra ostean amaitu ziren, ordutik aurrera dirutan ordaindu izan da. Baina Gosentzia Azpikoaren kasuan beste osagarri batzuk ere bazituen: urteko 219 pezeta, oilanda parea eta dozena bat arrautza. Kontribuzioak ere kasu batzuetan maizterrak ordaintzen zituen.

Mendilibarko Etxe Nagusikoaren errenta 87 hogerleko zen. Aurretik gariarekin ordaintzen zen. Gerra ostean, berriz, dozena bi arrautza, kilo bi baba eta horrelako batzuk ere eskatu zizkieten.

Justo Garai, Gosentzia Azpikoaren etxauna, hil zenean bere maizterrek eraman zuten gorpua.

34. Jabetzen teilakatzea: lurrak, larreak eta herri-urak, eta jabedun arbolak; uzta eta ereiteko sasoiaren artean abereek aske jateko utzitako landutako jabedun lurrak

[Ez dago erantzunik]

NEKAZARITZARI LOTURIKO ERRITO ETA SINISMENAK

35. Esaerak, sinismenak, baserriko lanari loturiko erlijio zeremoniak. Babesteko erritoak. Nekazaritzaren zaindariak. Lurren, uzten, aleen eta abarren bedeinkazioa. Uzta ona izan dadin egiten diren errito magikoak (San Juan suak)

Erramu egunean elizara, bedeinkatzeko, *kurutzeak* eroaten dira. *Kurutziek* sahatsez egiten dira, sahats adarrak zurituta. Erraz zuritu ahal izateko hostoa irten aurretik, kimuak agertzen hasten direnean, moztu behar dira. Gero ezpal txiki bat sartzen zaie zeharka gurutzea egiteko, ondoren alanbre batekin gurutze txorta lotu eta gainetik ereinotza adarrak sartu muturrean. Azkenik sahats azalarekin, zuria kanpora begira dela, gurutzeak batu eta alanbrea estali. Sorbaldan pisua errazago eramateko beste sahats makila sendoago bat prestatzen da, eta hau beste sorbaldatik gurutzeen azpira sartzen zen.

Erramu egunean, etxeko mutikoek, gurutze horiek mezara eramaten dituzte, han bedeinkatu eta gero soroetan jarri. Etxe bakoitzekoek gurutze txorta bana, soro guztietarako zenbatuta, batzuetan auzokoentzakoak ere bai. Gaur egun ere oraindik mantentzen den ohitura da, baina gutxik egiten dute.

Baserriko soro guztietan, etxean eta kortan ipintzen ziren. Pazko egunean *ur barria* bedeinkatzen dute, eta ur hori ekartzen zuten *kurutzeak* sartzen ari zirela

Erramu eguna.

soroak bedeinkatzeko. Soro batetik bestera zihoazela *kurutze* bakoitzeko kredo bat errezatzen zuten. Gaur egunean guztiz desagertuta ez badago ere, oso gutxi dira ohitura hori jarraitzen dutenak.

Santik dio egunen batean elorri adar bat hartu eta gurutzea eginez kortan ipintzen zutela, ez daki zein egunetan egiten zen, baina San Juanez ote zen pentsatzen du.

San Juan bezpera gauean suak egiten ziren, baina ez edozerekin. Horretarako ekainaren hogeita lau goizean aparteko belar batzuk batzen zituzten, *San Juan sobrak* esaten zitzaien: batanak, San Juan lorak, San Juan irak (helecho real) eta beste hainbat. Eguzkitan sikatu, eta gero sabai bazterrean gordetzen zituzten, eta horiek izaten ziren hurrengo urtean erretzen zituztenak. Soro guztietan egiten zuten sua, bakoitzerako belar apurtxo batzuk izaten ziren, denetarako iristeko moduan eta horrela kantatzen zuten:

San Juan San Juan
besterik ez daukat gogoan
lapurrek eta sorginek erre erre
artuek eta garijjek gorde gorde
biba San Juan!
bijjer da San Juan!

San Juan goizean etxeko sarrerak lorez jazten dira. Lehenengo lizar adar bat jartzen da, eta gero lorez apaindu.

San Anton abereen zaindaria da, eta bere eguna, urtarrilaren 17an da. Urkiolan ogia bedeinkatzen dute, eta gero, ogi hori, etxeko ganaduei ematen zaie.

Berri emaileak

Angeles Mendilibar Lejarreta (1925-2006).
Gosentzia Azpikoa baserria.
Santiago Mendizabal Bengoa (1916).
Mendilibar Etxe Nagusikoa baserria.
Dominga Lejarreta Errasti (1900-1986).
Untzilla Erdikoa baserria.
Enrique Ardanza Odriozola (1928).
Garaiko baserria.

RESUMEN

La autora de este trabajo siguiendo la encuesta ETNIKER ofrece los resultados de sus investigaciones sobre el modo de vida agrícola. Analiza la explotación de la tierra y del monte en los caseríos del pueblo de Abadiño situado en el Valle vizcaíno del Duranguesado.

LABURPENA

ETNIKER inkesta oinarri hartuta, lan honen egileak nekazaritza-bizimoduari buruz egin dituen ikerketen emaitzak eskaintzen ditu. Lurraren eta basoaren ustiapena aztertu du Abadiñoko baserrietan, Bizkaiko Durangaldean.

RÉSUMÉ

L'auteure de ce travail, suivant l'enquête ETNIKER, offre le résultat de ses recherches sur le mode de vie agricole. Elle analyse d'exploitation de la terre et de la montagne dans les fermes du village d'Abadiño, situé dans la vallée biscayenne du Duranguesado.

SUMMARY

Following the ETNIKER survey, the authoress gives the results of her research into agricultural ways of life. She looks at how farmsteaders worked the land and hills around the town of Abadiño in the Duranguesado valley, Vizcaya.