

Amasa-Villabona... Bai iragan ona!

AMASA

Baserria

3 zbk.

2005eko otsailaren 6a



Xaquadra baserria, Amasan.

«**A**ran nun diran, mendi maiteak / ara nun diran zelaiak / Baserri eder, zuri zuriak / iturri eta ibaiak...» zioen Iparragirreraren bertso ezagunak. Baserrria eta baserri-tarra, Euskal Herriaren bihotza izan dira urte luzetan. Egun, askoz ere gutxiago izanagatik, badira baserriak. Oso gutxi dira, ordea, baserriak bizi direnak. Bizimodua

asko aldatu da urte tarte baten buruan eta, ezin aldera daitezke garai bateko baserrria eta egungoa. Era berean, ezin pareka daitezke orduko baserri-tarra eta gaurkoa. Bizitokia eta lantokia baino askoz ere gehiago izan zen baserrria: Bizimodua bera. Garai haren berri azaldu dute baserriari jaiotza, hazi eta bizi izan diren lagunek. Goazen hastera, bada...

BASERRIA, "BETI POBREA"

Begibistakoa denez eta aurreko zenbakian aipatu genuen modura, *Lumaneko* kideak ume ziren garaian, egun baino askoz ere baserri gehiago zegoen Amasan eta Villabonan. Baserri asko eta pobreak zirela diote hizlariak eta geratzen diren gutxiak, ordukoak baino aberatsagoak direla. "Miseria handia izaten zen askotan; zer janik ez, belazean belarrik ez eta pentsua ekartzeko dirurik ere ez... Ahal zen bezala moldatzen ginen". Hizlariak gogoan dute, lizaradarren bila mendira joan eta hartatik gauduei nola jaten ematen zieten, besterik ez zegoelako. Pobreako izanagatik, orduan, orain baino konformeago bizi zirela diote ahobatez. "Orain aurrerapen asko dago eta asko laguntzen du horrek. Guk lan asko egin behar izan dugu baserriari. Oso lan lotua da baserrikoa eta beti pobrea, gainera". Gogoan dituzte garai batean, animaliekin mendibideetan zehar egin ohi zituzten ibilbide luzeak; egun, hori zer den ere ia ez da ezagutzen. Garai bateko base-



Roberto Garate

"Lehen, Amasan eta Villabonan 88 baserri zeuden eta guztietan zituzten behiak"

rrria eta egungoa, ezin aldera daitezkeela aipatu dute solaskideek, "bi garai ezberdin dira, garai hartako bizimoduak ez du egungoarekin zerikusirik. Orduan, sei behi eta idi pareka ziren baserri oso ona zen; gaur egun, berriz, hogeitahi behi edo berrogei jarrita ere, gutxi izaten dira". Baserriko bizimodua gainbehera doala ere uste dute, "huts-hutsak geratzen ari dira baserriak. Aurrerapen guztiak eskura eduki arren, baserri-joan nahi duen emakumerik inon ez dago". Baserriak kalera eman den jautzia

ikaragarria dela diote. Baserrria, aldi berean, bizileku eta bizibide zen garaira etorrita, Roberto Garatek hainbat azalpen eman du; "lehen, Amasan eta Villabonan 88 baserri zeuden eta guztietan zituzten behiak. Orain behirik gabe geratzen diren baserriak 47 dira. Ondorengo hauexek: Arantzabi, Larrina, Seisoro, Muñokin bi, Goiko-etxe goikon bi, Goiko-etxe azpi, Elizalde, Euxita, Etxelar, Martine, Arria, Etxezarreta, Mikel-Yarza, Floria, Markelus, Izarre, Garmendi-txiki, Garmendi, Igerategi, Etxe-ondo, Zorrodore, Marrubitz, Ortzandola, Borda, Artatoloxa, Zabalegi, Ubanen bi, Agaitz, Oiartzun, Barrenetxea, Txuine, Belate, Astain eta Altzo. Legarreta auzoan, berriz, seitek bost baserri izan dira". Lehen baino kasu gutxiagotan bada ere, oraindik badira behiak baserri gutxi batzuetan, "Amasan, Lizarra baserriari dute kopuru altuena eta astean bitan, 50 litroko marmitetan, gutzira mila litro esne jaisten dute Amasako plazara".



Arantzalde baserrria goian. Elizaren ondoan, Amallu, Seroetxe eta Frantsesenea. Atzealdean, berriz, Eguzkialde baserrria eta Santa Krutz ermita.



Elizaren parean, Seroetxe-zar. Baserriaren atzealdeko ikuspegia ageri da argazkian.



Amasaetxe baserria, Larrea auzoan, duela urte gutxi, eraberritu aurretik.



Agaraitz-zar baserria, Villabonako sarreran dago, Agaraitz auzoan.

GARAI BATEKO BASERRIAREN EGITURA

Urteak igarotzearekin batera, baserriaren egitura ere aldatuz joan da. Oro har, hizlariak ume ziren garaian, baserriaren sarrerako atetik ezkaratzera sartzen zen. Alde batean sukaldea eta batzuetan, trasteak gordetzeko gelatxo bat izaten zen. Lekua zegoen baserrietan, gurasoen logela eta egongela ere beheko solairuan izaten ziren. Bestaldean, berriz, ukuilua, ganbela eta guzti. Eskaileretatik gora, lehen solairuan, logelak eta komuna; bigarrenan, berriz, ganbara edo mandioa, eta gainean, baita sabaia ere, kasu gehinetan. Gatozen zatika hitz egitera:

SUKALDEA: Sukaldea zen, zalantzarik gabe, baserriko gune garrantzitsuen, bizilekua zen. Mahai handi bat izaten zen eta baita zizellua edo eserleku luzea ere. Biak gora jasotzen ziren maratila baten laguntzaz, paretari lotuz. Modu horretan, sukaldean leku asko geratzen zen libre. Hala ere, lanak egin ahal izateko, mahai txikiago bat ere izaten zen. Sukaldean urrik ez zuten garaian, herriko iturrietatik sullan ekartzen zuten ura. Egurrezko ontziak ziren, erdian zilar koloreko uztai bat zutenak. Sullak apaletan gordetzen zituzten, ura behar zutenerako. "Guk ez baina, gure amek, buruan ekartzen zituzten sullak, zuzen-zuzen". Apalez betetako armairu bat ere izaten zen sukaldean, tresnak gorde ahal izateko. Mapilla ere sukalde gehienetan izaten zen, talo-orea egiteko mahai berezia zen: Arto-irina gordetzeko eta orea zantpatzeko erabiltzen zen. Platerak eta ontziak lehortzeko, egurrezko sukadera izaten zen eta hozkailurik ez zen garaian, freskera ere bai. Leihoaren kanpoaldera kokatzen zen freskera, pareta bat sarezkoa zuen eta bestea, jakiak hartu ahal izateko atea zen. Bez-



Beheko sua, Pasus baserrian. Laratza, neskamea, talo-mantendua eta hauspoa ere ageri dira.

perako jakiak edo haragia gordetzeko erabiltzen zuten. Kanpotik sartzen zitzaion haizeak, janaria, txartu gabe mantentzen laguntzen zuen, "ezin da gaurko hozkailuekin alderatu baina, bere funtzioa betetzen zuen". Egur-ikatzarekin berotuta, taloak eta plater goxoak egiteko, labetxoa iza-



Encarna Jarza

"Bazkaltzeko, nik uste dut urteko egun gehienetan babarrun gorria izaten zela"

ten zen. Egun berezietan pizten zen labetxoa, jatordu bereziren bat prestatu behar zenean. Gainerakoan, eguneroko jakiak prestatzeko beheko sua erabiltzen zuten. Laratzaren eta neskamearen laguntzaz zintzilikatzen ziren kazoelak, otorduak prestatzeko. Taloak suaren gainean egiteko taloburnia erabiltzen zuten, xafla txapal bat zen. Beheko suaren berotasuna mantenduz, taloak azken ukitua talo-mantenduan hartzen zuen, "sutatik bero-bero atera eta bertan puztu egiten zen taloa. Talo ederrak jaten genituen orduan". Eta zein izaten ziren baserriarren eguneroko otorduak? "Gure etxean, behintzat, kafesnea hartzen zen goizean. Gosaria izaten zen gero; baratxuri-zopa, normalean. Bazkaltzeko, nik uste dut urteko egun gehienetan babarrun gorria izaten zela. Igandeetan, babarrun zuria edo garbantzua" gogoratu du Encarnak. Potajea haragi eta guzti prestatzen zutenez, plater bakarra izaten zen. Afaltzeko, gehienetan, menu bera izaten zuten: taloa eta esnea.

UKUILUA: Sukaldearekin batera, garai hartan berebiziko garrantzia zeukan ukuiluak ere. Sukaldearen ondoan izaten zen ia beti, eta, sukaldea baino askoz ere azalera handiagoa zuen. Animaliei jaten emateko, ganbelak izaten ziren. Ukuiluaren atzealdean simaurra gordetzen zen. Txerritegia ere bertan izaten zen eta baserri gehienetan, baita garoa gordetzeko tarteren bat ere. Baserriko lan-tresnak, ganbaran edo ezkaratzean gordetzen ziren; ukuiluan gordez gero, simaurraren eraginez, erdoildu egiten baitziren. Behiak, txekorrak eta astoak baserri ia guztietan izaten ziren; txerriak, oiloak, katuak eta zakurrak ere bai. Tarteka, aldiari behin, ardiren bat.



Ukuiluan baserritarrak txekorrei esnea ematen.

GANBARA: Tresnak gordetzeko erabiltzen zen, batik bat, ganbara edo mandioa. Mandiora igotzeko bideari, mandioko zubia esaten zitzaion. Hainbat solaskidek belarra lehertzeko ere erabiltzen zuten. Beste batzuek, ordea, sabaian zabaltzen zuten belarra, artoa eta bestelako barazkiekin batera. Sabaia, ganbara gehienek zuten bigarren solairuari deitzen zitzaion. Hainbat baserrik etxe-aurrekoa izeneko borda ere izaten zuen. Kasu horretan, bertan gordetzen ziren lanerako erremintak eta lehortutako belarra ere hantxe jasotzen zen.

LOGELA: Logelak handiak ziren eta gehienetan, bi ohe izaten ziren. Baserri bakoitzak, gutxienez lau logela izaten zituen. Goitik behera hautsa erortzen zenez, oheak babesteko, oihalak luzatzen ziren baserri batzuetan; kamazerua deitzen zitzaion, "erregeen oheak ziruditen". Armairuak ere bai, noski, baina ez egungoen parekoak. Armairu motzak izaten ziren, "gaur adinako arroparik ere ez zen orduan, lanerako arropa bat eta aldatzeko beste bat" zehaztu du Isabelek. Arropa zintzilikatzeko kolgadoreak ere izaten ziren logeletan. Baserri batzuetan alkobak



Isabel Beraza

"Gaur adinako arroparik ere ez zen orduan. lanerako arropa bat eta aldatzeko beste bat"

zituzten, aterik gabeko logelak. "Ohea izaten zen alkobetan, gurasoen gela izaten zen askotan. Gela intimoa-edo". Ohea atsedean hartzeko leku estimatua zen orduan ere baina, orduko oheek ere ez zuten zerikusirik egungoekin. Ohearen jergoiari lastaia esaten zitzaion. Artoa aletu ondoren, zuztarraren barruan geratzen zen zati txuri goxoenarekin osatzen zen lastaia. Gainen, artilez betetako koltxoia jartzen zen, almohada ere artilezkoa izaten zen. "Lastaia ahalik eta ondoen jarri arren, nahiago egungo ohea" dio Joxek gainerakoen barre artean. Lastaia urtero garbitzen zuten, eskuekin astinduz. Maindireez gain, artilearekin egindako koltsa potoloekin estaltzen zituzten oheak. Ume ziren garaian, oro har, bi anai-



Ganbaran arropak lehortzen; gainen, sabaia.

arrebentzat ohe bakarra izaten zen. Anai-arreba asko ziren kasuetan, lau batera sartzea ere ez omen zen kontu arraroa. Orduko oheak egungoak baino motzagoak ziren eta horren adibide; "garai hartako maindireak egungo oheetan egokitzeko, oihal puska bat gehitu behar izaten da" azaldu du Maritxu Mendizabalek. Logelak apaintzeko orain baino ohitura eta aukera gutxiago zegoen; hala ere, argazkiren batzuk eta santu edo ama birjinen irudiak zintzilikatzen zituzten paretean.

EGONGELA: Gehiegi erabiltzen ez bazuten ere, orduko baserri gehienek bazuten egongela. "Festetan bazkari bereziak egiteko erabiltzen genuen. Egun berezietan, bataioren bat zenean edo etxekoren bat hiltzen zenean, bazkaltzeko biltzen ginen bertan". Gainerakoan, astean zehar ez zen batera erabiltzen, eta asteburuetan ere, gutxi. Garai hartan ez zuten telebistarik, famili guztia biltzen zenean, denak batera elkartzea izaten zen orduko telebista. 1947 urtean iritsi zen lehen irratia Amasara, Encanaren eskuetara. "Etxekoak eta auzotarrak biltzen ginen irratia entzutera. Oraindik ere etxean gordeta daukat irrati eder hura".



Maritxu Mendizabal

"Garai hartako maindireak egungo oheetan egokitzeko, oihal puska bat gehitu behar izaten da"

KOMUNA: "Bonbarik gabeko komunak ziren ordukoak". Esertzeko, egurrezko taula bat zuen zuloak eta ukuilura ematen zuen, "garoarekin tapatuz simurra egiten zen ondakinekin". Logelekin batera, lehen solairuan izaten zen komuna. Kanpotarrak etortzen zirenean hizpide izaten zen baserrietako komuna, "kastellanoek, 'aquí se caga agachado' esaten zuten, euskaldunek eginbeharrak eseri gabe egiten zituztela. Baina, guk esertzeko oholak bagenituen". Dutzarik ez zen orduan; garbiketarako, baldeetan hartutako urarekin moldatzen ziren. Arropa askan garbitzen zuten, modu berezian garbitu ere: "Askan sartuta, barrutik kanpora garbitzen genuen arropa. Putzuan sartu eta askaren paretaren kontra astintzen genituen garbitu beharreko prendak".

BASERRIETAN "IPURTARGIA"

Lumaneko kideak ume ziren garaian, baserri gehienetara iritsi berri zen argia. Encarnari egokitu zitzaion argirik ez zen garaia ezagutzea, "ni akordatzen naiz Amasa guztian argia nola jarri zen, egun berean, bat-batean jarri zuten. Duela 82 urte inguru, martxoaren 13 batean, ordu bata eta erdietan bota zuten argia. Gogoratzen naiz nola egon ginen sukaldean, leihoak itxi-itxi eginda. Ze poza argia etorri zenean". Hasieran Mujika izan zen argiaren nagusia; "ipurtargia zen argi hura, oso argi gutxi egiten baitzuen. Gero, Labordek hartu zuen ardura eta orduan, bihiagoa zen argia, indar gehiago zuen" adierazi du Maritxu Gonzalezek. Argia Labordek hartu zuen garaian, Isabelen anaia Luis Berazak kobratzen zuen hilabeteko ordaina. "Etxe bakoitzean hiru argi baino gehiago pizten baziren, batere argirik gabe geratzen ginen,



Maritxu Gonzalez

"Ipurtargia zen argi hura, oso argi gutxi egiten baitzuen"

salto egiten baitzuen automatikoak". Argia ezagutu arren, partaide guztiak erabili zuten bai kandela eta baita kinkea ere, "koartotik koartora joateko edo inguruan lan egiteko erabili genuen kinkea". Haatik, lastoa ere erabili zuten argia egiteko. "Garia egin eta gero, sorta egiten zen. Gari-sortari su eman eta eskuan hartuta, mendira eramaten zen, bidea argitzeko. Goizean goiz, oraindik eguna argitu gabe zenean, argi hori erabiltzen genuen

elizara joateko ere. Egin beharreko bidea luzea bazen, piztutako sortaz gain beste pare bat besazpian hartuta abiatzen ginen. Sorta bat itzali aurretik pizten genuen bestea" azaldu du Pellok. Gertu edo urrunago bizi, argi horren bidez joaten ziren joan beharreko lekura. Gogoan dute nola Alustiza baserritik elizara jaisteko, sorta horien laguntzaz etortzen ziren goizean goiz.



Kinkeek argizatzen zituzten bazterrak.

EMAKUME ETA GIZON BASERRITARRAK

Etxeko lanez emakumea arduratzen zen, oilo-
ei eta txerriei jaten emateaz ere bai, "dudarik gabe". Gizona ganaduekin, soroan edo mendiko lanetaz aritzen zen. Gainerako eginbeharrak, elkarren artean banatzen zituzten. Garaian garaiko lanak egin behar izaten ziren baserrian ere. Goizean goizetik hasita, izaten zen zereginik. "Jaiki eta lehenengo lana errezatzea izaten zen, Gurutze Santua egiten genuen. Behiak jetzi eta etxetik



Joxe Ugartemendia

"Nekazaria izenak berak esaten du: Nekea. Hori da lan horren apellidoa"

atera aurretik, Aitaren egiten genuen. Batzuetan sukaldean ere errezatzen genuen goizean, amarekin batera. Kafesnea hartu eta lanean hasten ginen. Bakoitzak bere lanei ekiten genien. Batzuk animaliak zaintzera, besteak larrera". Baserriko emakumea egunero jaisten zen Villabonara esnea banatzera, astoaren edo mandoaren gainean. Maritxu Mendizabalek eta Pepitak ondo dakite zer den hori, "egun Banco Santander dagoen horretan, letxeria zegoen lehen. Etxe kokor bat zen. Egunero eramaten genuen esnea bertara, animalia lotuta utzi eta gero". Babesean edo babesik gabe, baserrian egunero izaten zen lana. Garai hartan ez zen ezagutzen oporrik. "Nekazaria izenak berak esaten du: Nekea. Hori da lan horren apellidoa" dio Joxek. Pellok nekea baino, baserriararen lana lotua dela dio. Lan handia

egin behar izaten zuten emaitza handiegirik jaso gabe. Garai hartako elkartasuna egun-
goa baino handiagoa zela diote; etxekoren batek atera behar izanez gero, besteak etxean geratu behar izaten zuten. "Hala ere, gizona gutxitan geratzen zen etxean" argitu dute emakumeek, "bai, hala izango zen baina, elkartasuna egun baino handiagoa zen" erantzun die Joxek. Maitasuna ere bestelakoa omen zen, "orduan ere haserreak izaten ziren gizonen eta emakumeen artean baina, gure aitona-amonen arteko maitasuna handia zen". Etxe bakoitzean zortzi senide izaten zen gutxienez eta baserri askotan morroiak ere izaten ziren, lanean laguntzeko. Egiten zuten lanagatik, zerbait ordaindu egiten zitzairen. Beste batzuek mantenduaren truke egiten zuten lan. "Etxekoa izaten zen normalean morroia eta etxeko beste kide bat bezala hartzen zen".

MAIORAZGOA, ETXEAREN JABEA

Kasu gehienetan, baserriko anaia zaharrena izaten zen maiorazgoa. Seme zaharrena ezkontzen zenean, baserriaren jabetza harentzat izaten zen. Era berean eta geroago, gurasoak hiltzen zirenean, baserriaren kargua seme zaharrenak hartzen

zuen, ia beti. Maiorazgoa zena, ez zen baserritik kanpora lanera ateratzen, "ez, ez, baserrian aritzen zen lanean, kanpora atera gabe. Gurasoak zahartutakoan, haien zaintzaren ardura ere maiorazgoak izaten zuten". Maizterra ere asko izaten zen base-

rrian, "baserri gehienetan bazen maizterren bat" diote. Maizterra baserrian errentan bizi zen eta eguneko mantenua izaten zuten baserrian bizitzearen truke. Maiorazgoa nahiz maizterra, baserriarekin lotuta egon dira aspaldidanik.

BASERRITARREN LAN-TRESNAK

Eguno berrikuntzarik ez bazuten ere, hainbat lan-tresnak zertxobait erraztu egiten zuten baserritarren lana. Hauxek erabiltzen zituzten lan-tresnatako batzuk: jorraketarako besabia erabiltzen zuten, batik bat; lurra txikitu ondoren, gozatzeko. Burnizko hortzak zituen egurrezko lan-tresna zen. Ganaduari lotzen zitzaion eta bi pertika izaten zituen alde banatan edo bakarria erdian. Alperra, harrizkoa izaten zen eta txokorrak ateratzen zirenean, lurra zapaltzeko erabiltzen zuten. Soro handietan, uztarriarekin lotutako ganaduen laguntzaz, nabarrak jiratu behar zen lur zatia markatzen zuten eta laiaren laguntzaz jiratzen zuten lurra. Arrea, lurra harrotzeko egurrezko tresna zen, honек ere burnizko hortzak zituen. Lurra ebakiz, lauhortzaren bidez egiten zuten bidea. Lurra harrotzeko erabiltzen zen batez ere lauhortza. Funtzio bera izan zuten naparrariak edo karramarroak ere baina, geroagokoak ziren. Golde txikia, lurrari buelta emateko erabiltzen zen. Tresna hori sortu zen garai berean desagertu ziren besabia nahiz lauhortza. Lan-tresna horiek guztiak soroan erabiltzen zituzten, ganaduaren laguntzarekin batzuk, astoekin edo idiekin. Baserriaren

inguruko soroetan egiten zuten lan gehienetan. Bazkaltzera etxera itzultzen ziren eguerdian, baldin eta Amasamendiko soroetara lanera joaten ez baziren, "Amasamendira lanera joaten ginenean, eguerdian bazkaria ekartzen zigun baserritik emakumeren batek". Baratzean atxurra erabiltzen zuten gehien, lurra jo-

rratzeko eta gozatzeko. Lan asko eginda-koak direla nabari zaie, "asko erabiltzen genuen atxurra" diote. Atxur txikiekin ere aritzen ziren lanean, jorraiekin. Belarra biltzeko eskuareaz baliatzen ziren eta mozteko sega erabiltzen zuten. Patata ateratzean, fruitua gutxiago zulatzeko, hozpikua erabiltzen zuten (hortz bikua).



Baserritarrak arrearrekin lanean, Amasako Mutteiko belazectan.

METAK, BELARRA EDO GAROA ONDO GORDETZEKO

Meten funtzioa, garoa eta belarra ondo gordetzea zen. Oro har, garoarekin egiten zituzten metak, baldin eta baserrian, belarra gordetzeko tokiren bat ez bazuten. Belarra ganaduaren jakia izaten zen eta garoa, azpiak txukun mantentzeko erabiltzen zuten. "Metak egitea ez zen lan zaila baina, bere denbora eskatzen zuten". Metaren sekretua behetik hasi eta



Pello Iribar

"Metaren sekretua behetik hasi eta goiko puntara behar bezala iristea izaten zen"

goiko puntara behar bezala iristea izaten zen. Zuntoia izeneko egurrezko oinarria jartzen zen lehenengo lurrean, eta txukun-txukun, garoa edo belarra jartzen zen haren gainean, ondo zanpatuta. Kontu handia izaten zuten azpiko hezetasuna barrura sar ez zedin. Eskailera baten laguntzaz iristen ziren metaren goiko aldea ondo bukatzera.

BARATZEA

Baratzean ez zen gaur bezainbesteko barazki mordoia landatzen. "Ez genuen gehiegi aldatzen: porrua, tipula, azenarioa, aza, letxuga, tomatea, piper txikia, babarruna eta bara-

txuria. Hortik aurrera, ez zen asko izaten. Azelga edo eskarola landatzen beranduago hasi ginen". Fruitarbolen artean, sagastiak izaten ziren baserri gehienetan atarian. Ingu-

ruko baserrietatik, jende asko joaten zen Donostiako Bretxa azokara, barazkiak eta fruituak saltzera, "nonbaitetik atera behar izaten ziren sosak". Villabonako azokara ere

etortzen ziren asteartetan, "oiloren bat, babarrunak eta arrautzak saltzen genituen. Etxean ere gustura jango ziren baina, txanpon batzuen truke saldu egin behar izaten genituen". Jasotzen zuten diruarekin etxerako beharrezko gauzak erosten zituzten; olio, azukrea... "Askotan esaten ziguten: 'zuek baserriarrok, arrautzak, oilaskoak...

denetarik baduzue. Baina hura saldu egin behar izaten genuen beste zerbait ekartzeko". Zerutik ezer erortzen ez zitzaicela azaldu du Pepitak, "geneukana, lana egin eta gero lortzen genuen. Ez ziguten ezer oparitzen". Gizonetako egurra ere saltzen zuten okindegiatara, "beharko, bizimodua aurrera atera nahi bagenuen".



Pepita Lasa

"Geneukana, lana egin eta gero lortzen genuen. Ez ziguten ezer oparitzen".

TOLAREAK BASERRIETAN

Amasako hainbat baserrik tolarea zuen eta etxeokoe eta auzokoe egiten zuten sagardoa bertan. Mikel Yarza, Urruzti, Larrañaga, Arantzabi, Etxezarreta eta Arregi baserrietan bazen tolarea. Villabonan, besteak beste, Agaraitz edo Zubiaurre baserrietan. Etxekoentzat eta auzokideentzat urte

guztirako sagardoa izaten zen kupelean. Sagardoa egiteko, sagarra jotzen zuten aurrena. Gerra denboran, Mikel Yarzako anaiek gerrara alde egin zutenean, Encarna izan zen Mikel Yarzako tolareko etxe-ko-andrea. Sagardoa egiten zuten garai hartan, barre-argara sortu duen gertaera eka-

rri dute gogora: "Sagarrak oinekin txikitzen zituztenean, batzuentzat oinak garbitzeko aitzakia izaten zen hura. Egia da, ikusi izan genituen ximaurretan ibili eta hankak beltz-beltz eginda, sagarrak txikitzen hasten zirenak". Sagardo hura edaten zue-nak, "earra zeok" esango zuen seguruenik.

AUZOLANA ETA BASERRIKO LANA

Auzokoen artean egiten ziren lanek garrantzia handia zuten. Mendibideak, esaterako, auzolanean egiten ziren eta auzokideak lan bera egiteko biltzen ziren, oro har. Familia txikia zenean edo etxean gizon gutxi zenean, baserriko nahiz inguruko lan gehienak auzolanean egiten ziren. "Baserria handia zen kasuetan, etxeokoen artean egiten ziren baserriko lanak, gainerakoan auzokideek laguntzen zuten. Golpe handia zenean, batez ere". Baserriko lanak zirela eta, negua nahiko lasaia izaten zen, baratzean nahiz sorotan ez baitzegoen lan handirik. Udaberrian hasten zen lan gogorra eta udan eta udazkenean ere ez zen atsedean handirik izaten. Udaberrian, lurra moldatu egin behar izaten zen, landaketak egiteko. Udan eta udazkenean jasotzen zen uzta. Artoa jorratzea gustuko lana izaten zen, errosarioa erreza-tuz, lagun giroan egiten zuten, etxeokoen artean edo auzolanean. San Martin egunaren inguruan txerria ez ezik, ardiak hiltzeko garaia ere izaten zen. Odolkiez gain, mondejuak ere garai hartan egiten zituzten. "Odolkiak eta mondejuak, gure amek egiten zituzten; guk, ondoko baserrietan banatzen genituen. Mojei eta apaizei ere ematen zitzaizkien". Txorizoak egiten ere nahikoa lan izaten zuten. Txerriak hestean sartzen zuten eta azala lehortzeko, haga batean zintzilikatzen zituzten. Leku bero eta lehorra behar izaten zuten, askotan

sukaldean topatzen zuten txokoa, ganbaran eta sabaian ere zintzilikatzen ziren gero. Animalia hil eta gero, jasotako haragia gazitu egiten zuten, gal ez zedin. Lan hori egiteko kutxa berezi bat erabiltzen zuten: gazikutxa. "Gazteak ginela, harrizkoa izaten zen kutxa baina, lehenagokoak egurrezkoak ziren". Haragia gazitzeko ezagutu zituzten aurreneko kutxak, zuloa egindako zuhaitz enborrak ziren; "oinarrian gatza jartzen zen

eta horren gainean, urdai-azpikoa, pieza loditan ebakita. Gatzarekin ondo estali eta gero, beste zatiak gehitzen ziren gainean; solomoa edo saiheskia... Gatza berrituz, ondo zaindu behar izaten zen". Neguan ederki mantentzen zuten haragi gazitua. Udaberria arte irauten bazuen, gehiago zaindu behar izaten zen, beroarekin batera, elbia etortzen baitzen. Piper-hautsa gehitzen zioten gatzari orduan.



sabaian, artoa eta patata lurtean. Txorizoak zintzilik.

Gaurko hizlarietatik Pepita bakarrik bizi da egun baserrian. Gainerakoak kale-etxeetan bizi dira. Baserriko bizimodua ondo baino hobeto gogoratzen dute, hala ere, guztiak. Lan asko egindakoak dira, alferkeria gutxikoak. Hurrengora arte, segi ondo!



Roberto
Garate



Encarna
Yarza



Isabel
Beraza



Maritxu
Mendizabal



Maritxu
Gonzalez



Joxe
Ugartemendia



Pello
Iribar



Pepita
Lasa

...IRAKURLEARI OHARRA

Irakurle; dagoeneko, Lumane aldizkariaren 3. zenbakia duzu eskuartean. Aldizkariaren bilduma osatu nahi baduzu, gogoratu orain arte argitaratu ditugun zenbaki guztiak ondo gordetzeaz. Ahalik eta lasterren, esku-

ragarri izango dira bilduma osatu eta apalean txukun-
txukun gorde ahal izateko karpetak. Gaia lotzen ari gare-
nez, berehala izango duzu horren berri zehatza. Bitarte-
an, ez ahaztu aldizkariak eskuratzear.

...ETA HURRENGOAN ZER:

Lumaneren 4. zenbakian, eskolaz hitz egingo dugu. Mojen eskolatan nahiz eskola nazionaletan, lehenengo gazteak ere ikasle izan ziren, garai batean. Neska eta mutil elkarrekin eskolara joanagatik, ikasgela ezberdinetan ikasten zuten; bereizita, kasu gehinetan. Eskolen berri jasoko dugu batetik. Amasako nahiz Villabonako ikastetxeak izango dira hizpide. Lantzen zituzten gaiak azalduko ditugu eta baita eskolan zituzten baliabideak ere: liburuak, mahaiak, idazteko tresnak, ohiturak... Maixu-maistren aipamenak ere ez dira faltako noski, eta hizlarien pasadizok tarte berezia izango dute, aldizkariaren bideari jarraituz. Bagoaz pixkanaka iragana orainera ekartzen, gustura gainera!



ARGITARATZAILEAK



Amasa-Villabonako
Udala



Manuel Larramendi
Kultur Bazkuna

Argitaratzaileak: Manuel Larramendi Kultur Bazkuna, Amasa-Villabonako Udalaren dirulaguntzaz. Ekoizlea: Erroitx B.M. Zuzendaritza eta erredakzioa: Ainhoa Arozena. Maketazioa: Maddi Truxuelo. Argazkiak: Xabi Ubeda, Erretratu zaharren liburua (Larramendi Bazkuna) eta artxibo ezberdinak. Inprimaketa: Sortu grafikak (Zizurkil). ISSN: 1698-7330. Lege gordailua: SS-1289/04. Tirada: 1.400 ale.

EKOIZLEA



BABESLEA



Eusko Jaurlaritza
KULTURA SAILA