

Amasa-Villabona... Bai iragan ona!

LUMIANE

Etxeko lanak

15 zbk. 2006ko martxoaren 5ean



Arropa zuri-zuriekin janzten zituzten haurrak.



BASERRIKO

FAMILIA:

Mikel Yarza baserriaren kanpoan ezkerretik eskubira; Migel Jose, Encarna, Juanita Zendoia (ama), Bittorio (magalean), Maria, Jose Manuel Yarza (aita), Manuel (magalean) eta Valeriano, 1922 urtean.



KALEKO

FAMILIA:

Luis Zalakain eta Antonia Odriozola senar-emaztea bílobekin, Etxauntxiki baserriaren aurrean 1964 urtean.

ETXEKO LANAK, EMAKUMEAREN ARDURA

Hizlariak, emakume nahiz gizon, ez dute zalantzarik egin, “dudarik gabe, emakumeak arduratzen ziren etxeko lan guztiez”. “Kantari aritzen ziren gainera” zehaztu du Pellok. “Egia!” erantzun diote, “kanpoan lan egiten zutenen etxectan aritzen ziren neska meek ere, kantuan egiten zituzten lanak. Hura alaitasuna!”. Alai eta arin ibiltzen omen ziren gainera, “etxetik kanpo lan egiten zutenak, senarra bazkaltzera etortzera-ko, korrika etxeratzen ziren. Ogia, ardoa eta platera mahai gainean prest eduki behar zirela esaten zen. Emakumeak bazkaldu aurretik, senarrari ematen zion bazkaria”. Hainbat emakumek fabrikako lana utzi egiten zuten ezkondu eta gero, “beste batzuek kanpoko lanarekin eta etxekoarekin jarraitzen zuten, eta haurren ardura ere eurenaren zen.

Emakume askok, kanpoan nahiz etxean lan egin arren, bederatzi edo hamar seme-alaba hazten zituen; ondo gainera. Indartsuak ziren. Emakume batzuk, haurra izaten zuten egun berean ere lanean ikus zitezkeen”. Etxean zeudela, ez zuten denbora librerik ezagutzen, “beti bazegoen zeregina. Ez zegoen irratirik, telebistatik... Konponketa franko bai, arropi edo maindireei puskak eransten”. Ezeren truke, lan eta ardura handia emakumek beren gain hartzen zutena eta dutena, “oso lan gogorra da; erretirorako behinik behin, laguntzaren bat eman beharko litzaieke etxeko andreei”. Eta zein ote zen gizonetzkoaren papera? “Gizonak, oro har, sagardotegira tertulia egitera. Sagardoa basoka saltzen zen eta batzuek, etxetik jaki-ontzia ere eramaten zuten, mokaduren bat egiteko. Hainbat

gizonak, hala ere, haurrak txikiak ziren bitartean jaten ematen laguntzen zuten. Besteak beste, aroztegiko lanak, saski-ipurdiak, behien burko sokak edo abarkak egitea gizonen lana zen. Neguan zerbait egin behar eta...”.

Ez garbigailu, ez hozkailu, ez berogailu... baina ahal zuten modura, familia handiak ateratzen zituzten aurrera. Noski, trukuak ere bazituzten, “ohea berotzeko ur beroz betetako botila edo adreilua erabiltzen zen. Beroarekin botila ez lehertzeko, iltze bat sartzen zen barrura. Adreilua, berriz, ekonomikako labean berotu eta trapu batean bilduta sartzen zen ohera. Eztarriko mina zenean, gariaren zahia berotu eta galtzerdian sartzen zen. Beroa denbora luzez mantentzen zuenez, eztarrira gozaten zuten”. Hozkailuen aldean freskerak erabiltzen zituzten,

eltzea gozatu egin behar baitzen". Alde txarren bat izarekotan, horixe, zikina zela. "Zikina zen, hori bai. Azpitik atera behar zen

hauts harekin beltz-beltz egiten zinen eta sukaldia ere dena zikintzen zen. Gainera, aurreko tapa irekiz gero, brasak ere erori

egiten ziren. Gehienetan ekonomikaren olaren gainean zinkeko txapa izaten zen, lurrean ez baitzegoen baldosarik, egurra baizik".

LOGELAK, JANGELAK, ALDABAK, GANBARAK...

Logela bakoitzean pare bat ohe izaten zen eta, anai-arreba txikienek, ohe berean egiten zuten lo, "ez pentsa, oraingo ohe handiak baino txikiagoak ziren haiek". Hiru bat logela izaten ziren guztira, "kalean nahiz baserrietan gela asko gortinekin bereizten ziren, aterik gabe. Alkoba esaten zitzairen". Arropak gordetzeko ez zuten armairurik, "armairurik ez, komodak erabiltzen genituen guk. Baxuak ziren eta txikiak, ispilurik gabeak. Orain adinako arroparik ez zenez, ez geneukan leku arazorik". Etxe eta baserri gehienetako logeletan, garbiketarako lababoa izaten zen, "egurrezko oina-

rri batean, portzelanazko palankana bat. Gainaldean ispilua eta azpian txarro txuria. Medikua etortzen zenean txarro dotore hartatik botatzen zitzaion eskuak garbitzeko ura". Izan ere lababo hura ez zuten etxeok erabiltzen, "medikua, alkatea, apaiza edo pertsona garrantzitsuren bat etortzen zenean soilik erabiltzen zen. Bisita haientarako txukun-txukun atontzen zen, harizko eskuoihala, xaboi puska... , etxean zegoen onena ateratzen zen". Encarnak umetan ikusitako pasarte bat ekarri du mahaira, "akordatzen naiz Blenner Villabonako alkate zenean, aita gurea guarda nola zen, menditik buelta egin eta alkatea etxe atariko bankuan eserita zegoela. Ama gurea gaixoa, bere palankana, txarro zuria eta harizko eskuoihala hartuta atera zen atarira". "A ze errespetua! Gizon sentzilloa izanagatik, hala izaten zen. Han atera zuen eskuoihal hura ere ondo jasota edukiko zuen armairuan", ondorioztatu dute Pepitak eta Pellok.

Egongelari jangela deitzen zioten, "egun handietan, bazkaltzeko elkartzen ginen han. Ez ziren egungo egongelak bezalakoak. Jateko mahaia, aulkia eta armairu bat izango zituen". Baserriak, aukera gehiago ere eskaintzen zuen bazkari handietarako, "baserri askotan, festetako bazkariak mandioan egiten zituzten. Norbait ezkontzen zenean, txekorra hil eta bi eta hiru eguneko eztei festak antolatzen ziren. Gosaria,



Maritxu Mendizabal

"Medikua, alkatea, apaiza edo pertsona garrantzitsuren bat etortzen zenean soilik erabiltzen zen lababoa"

bazkaria eta afaria barne. Horrenbeste jenderentzat jana su baxu hartan jartzen zen... Norbaitek gogotik egin beharko zuen lan".

Kale etxeetako sarreretan ez zegoen txirrinik, noski. "Burdinezko aldabak genituen. Forma askotakoak; esku itxurakoak batzuk, pilota formakoak besteak... Bigarrengoari deitu nahi zionak 'kank-kank', bi golpe jotzen zituen. Hirugarrengoari deitu nahi zionak, berriz, 'kank-kank-kank', hiru golpe. Ezker-eskubikoekin etorriko ziren kontuak, baina generalean, ez ziren bereizten; solairu osokoak baitziren etxe gehienak". Egun, nork pentsa ate zabalduarekin lo egitea? Garai hartan ez zegoen lapurreta arriskurik. "Aldaba norbait deitzeko erabiltzen genuen soilik. Gainerakoa, ate denak beti irekita izaten ziren, egunez nahiz gaez. Ez genituen sekula ixten, hotzagatik ez bazen behintzat. Ez zegoen lapurretarako beldurrik; ez kalean, ez baserrian. Errespetu hori bazen".

Etxe gehienek bazituzten ganbarak, "trasteak gordetzeko erabiltzen ziren. Traba egin eta gutxi erabiltzen ziren trasteak, ganbarara! Toki askotan arropak lehortzeko ere ganbara erabiltzen zen, balboa eduki arren".



Lababoa, harizko eskuoihal eta guzti.

BABARRUNA SEGURU, GARBANTZUA BATZUETAN

Esana dugu lehenago ere, "asteaz zehar babarrun gorria jaten genuen egunero eta asteburuetan, babarrun zuria edo garbantzia". Baserrietan, baratzaren eraginez, aukera zabalagoa zen, "baina orduan ez zen orain adina berdura egiten". Babarruna jateko ohitura oso zabaldua zegoen kalean eta baserrian. "Mahaian berdura bakarrik jarriz gero, hura jana ez zela esango zuten". Esaterako, azaren inguruan bazegoen aipamen bat, "aza hutsik jan edo bezazpian eman, berdin-berdin. Alegia, alimenturik ez zuela". Ondo-



Pepita Lasa

"Solomoak eta txorizoak oliotan edo txerri-gantzetan gordetzen ziren, ondo mantentzeko"

orioz, eltzea jartzen zuten egunero. Potajea. Bestelako jakiak gero etorri ziren. "Nik izan-

go nituen hamabost/hamaseiren bat urte paella ezagutu nuenerako", esan du Encarnak. Arroza esnearekin bai, "hori betidanik ezagutu genuen. Jaieran eta festetan jaten genuen postre moduan" aipatu du Maritxuk.

Gaur egungo sukaldetan, denetarik aurkituko dugu armairuetan. Baina zer aurkituko ote genuen orduko armairuren bat zabalduz gero?, "Babarruna behintzat beti egongo zen. Gainerantz, garbantzia eta babarrun txuria batzuetan. Piper-

morro poteren bat edo beste ere bai. Eta kristalezko botiletan etxean egindako tomatea. Orduan ez zen tomaterik enñsaladan jaten. Igandeko haragi egosiari nahasten zitzaion tomatea. Saldarekin zopa egiten zen lehenengo”.

Baratza zeukateneke bertatik jasoko zuten babarrun uzta, baina gainerakoak, nola moldatzen ote ziren? “Lakaria erosten genuen”. Ba al dakizue zer den lakaria? “Neurri bat zen, hiru kiloko neurria. Gaitzerua hamabi kilok osatzen zuten eta anea, berrogeita bi kilok”. Berrogeita bi kilo! Inork erosiko ote zuten babarrun anea? “Azoketan babarruna saldu behar zuenak, anea bat edo bi anea erosten zituen. Kaleko jendeak ez, guk hiru bat kilo erosten genuen normalean. Merkatura lakarika neurtuta ekartzen zuten babarruna eta guk, etxean egindako telazko zakuak eramaten genituen”. Lakarika, gaitzerua edo anea ez zen babarruna baka-rri erortzen; baia, besteak beste, artoa edo intxaurra ere.

Horrenbeste indar ematen zuten babarrun haiek nola prestatzen zituzten jakin



Lakarian hiru kilo babarrun.

SUKALDEKO TRASTEAK

Etxe nahiz baserrietan baziren platerak, baina normalean, denek ontzi edo azpil bere-
tik jaten zuten, baserrietan behintzat bai. Denborarekin ohitura hura galtzen joan zen, “etxe bat, bakoitza bere plateratik hasi-
takoan, aldaketa horrek pena eman ziola esaten aditu nuen oraindik denbora asko ez dela” aipatu du Pepitak. Eta Pakitak, “base-
rrietik kalera ezkondu eta ‘zertarako lana?’ galdetzen zuenik bazen eta, ontzi beretik jaten jarraitzea erabaki zuenik ere bai” gai-
neratu du. “Mamia edo arroz con leche-a ere fuente beretik jaten ziren. Batez ere mamia jartzen zenean, festa ederra izaten zen. Azukrea botatzen zitzaion gainean eta azukre horren bila ibiltzen ginen denak. Azken ttonttorra geratzen zenean, hura zeinek harrapatuko!”.

Zein traste gehiago izaten zuten sukal-

nahiko duzue, ezta? “Ni ez naiz akordatzen bezperatik beratzen jartzen zirenik” esan du Encarnak. “Ez, ez” erantzun dute besteek. “Goizean ur hotzarekin jartzen ziren; tipula, baratxuria eta olio gordinarekin batera. Gatza geroxeago botatzen zitzaion. Hori-
xe, ez zen besterik egin behar. Egosi eta gero, baratxuriarekin frijitutako olio a ematen zitzaion garai hartan: olio erre”. Eguer-
dian sobratutako babarrunari ogia botatzen zioten gauean gozatzeko, “eltzekondoa edo sobran geratutako babarruna ur pixka batekin berotzen jarri eta, ogi zopak eta olio erre botatzen zitzaizkion berriro, gauean afaritarako. Oso ona geratzen zen”. Beste toki batzuetan hura izaten omen zuten jakia, “babarrunetan ogi xerrak ebaki eta babarruna atera baino lehen, beste platera bate-
ra ogi hura ateratzen zuten. Babarrunak fuen-
te beretik jaten ziren eta ogi hura erdian jartzen zen jakitarako. Txerria hil eta hirugihar puskararen bat baldin bazen, babarrunetan egosita jartzen zen. Hura bai goxoa!”.

“Kalean lanean hasi nintzenean, lantokian kaletar batek ‘esos comen muy bien’ esan zuen kaleko jendeari buruz ari zela, ‘comen macarrones’. Nik ez nekien zer ziren makarroiak, azaldu du Maritxuk. “Ez zen makarroiak eta” erantzun diote gainerakoek. “Makarroiak ez baino fideo zopa bai ederra! Ez dakit orduko salda ere ez ote zen hobea”. Pellok amaiera eman dio gaiari, “gauza gutxi den garaian, beti goxoagoa izaten da”. Barre egin dute eta Encarnak txerria hiltzen zuten garaiko pasartea gogoratu du,

“eskolatik etxera joandakoan, amak ogi tar-
tean solomo txikiaren puska bat jartzen zuen baratxuriarekin. Nik halako gauzarik ez dut gehiago jan”. Pepitak, “bai, bai, txerriak duen puskarik goxoa da azpizuna”, “orain ere ez da txarra egongo hura, e?” itaundu du Pellok. “Ez dakit ba halako gusturik baduen” bukatu Encarnak. Solomoa bezalaxe gibe-
la ere goxoagoa omen zen orduan.

Baserrian txerria hildakoan, gazituta mantentzen ziren zatiak. “Solomoak gazi-
tu egiten ziren tamaina batean, eta beste-
ak, zintzilika uzten ziren, lehortu arte. Orain izozkailuan sartzen diren bezala, lehen solomoak eta txorizoak oliotan edo txerri-gantzetan gordetzen ziren, ondo mantentzeko. Kanpoan denbora gehiegi edukiz gero, gehiegi lehortzen baitziren”. Arrautzak, berriz, karetan gordetzen ziren, “apirilean egiten zuten oiloek arrautzarik gehien, baina arrautzarik jartzen ez zuten bolada ere izaten zuten, ez zenerako gor-
de egin behar. Zenean, beraz, karetan jar-
tzen ziren lurrezko ontzi handi batzuetan. Mehea zen aurrena botatzen zitzaion karea, gero gogortzen zen. Kare hila izena zuen. Kutzara batekin kontuz-kontuz ateratzen genuen arrautza eta garbitu egiten genuen jan aurretik”. Baserri gehienetan egiten zuten orduan karea, gehienek karobiak baitzi-
tuzten. “Gau eta egun egurra eman behar zitzaionez, hiru bat egunez zaintzen genuen. Kare bizia ateratzen zen, harria bezalaxe. Gero ura botatzen zitzaionean, *prassst*, haustu egiten zen. Horri kare itoa edo hila deitzen zitzaion”.



Pello Iribar

“Mutil koxkorra nintzela, juntu-juntu eramaten nuen seiko ogia. Karga zuen”

‘kuarto xaharrean’”. Izan ere, gerra ondo-
renean etxean egiten zuten ogia, “gerra eta gero, dendan ez zen ogirik. Etxe askotan garia izaten zenez, ahal zen moduan gari hura ehoz, nolabait moldatzen ginen. Gari-
rik ez zen kasuetan, irina erosi egiten zen”. Ez zuten labe berezirik, “ekonomikako labean egiten genuen ogia. Ederki egiten ziren” gogoratu du Ixabelek. “Egunero egiten genituen ogiak. Ogi luzeak, borobilik ez. Mamitsuak, goxo-goxoak” jarraitu du. Miseri garaia iritsi aurretik, dendan eros-
ten zuten, “seikoak edo hirukoak, handiak



Sagardoa nahiz pattarra edo koñakarentzako edalontziak.

edo txikiagoak. Seiko ogia handia zen, sei kokkorrekoa. Pisuan jartzen zuten eta, plast!, opil bat botatzen zioten gainera, behar adina karga ez bazeukan opilarekin osatzeko". Pellok seikoak pisu handia zuela aipatu du, "mutil kokkorra nintzela, juxtu-juxtu eramaten nuen seiko ogia. Karga zuen". Famili batzuetan egunean jaten zen seiko ogia, beste batzuetan ordea, aste guztirako gorde behar. 1940 urtean errazionamendua iritsi zen 1947 urtera arte, "komerik izan ziren. Urte horietan zeinek ikusi ote zuten ogia? Artoa eta garia etxean eduki arren, errotak itxi egin zituzten. Gero estraperloa! Gaur angulak baino estimatuagoa zen orduan ogia".

"Platerak zuriak ziren eta erraz hausten ez zirenak; txapazkoak baitziren. Margo zuria zuten eta jiran marra urdina edo gorria. Horiek erabiltzen ziren hasieran. Portzelanazkoak geroago etorri ziren eta jaietan erabiltzen ziren". Txapazko platerak bezala, halakoxeak azpilak ere, "gogorak ziren, baina kaskatu egiten ziren golpeekin". Izen berezia zuten eltzeez orduan, "lurrezko eltzeei ijito-atsoak esaten zitzairen". Zergatik bai-

na?, "Ijito-andreak etxez etxe joaten ziren eta alanbrearekin sare bat josten zuten, eltzea sutan jartzeko modua eginez. Horrela, nahi izanez gero, larazetik zintzilika zitekeen. Gainera eltzeak eten txikiren bat bazuen, arto-irinarekin masa egin eta zirrikitu hura bete egiten zuten". Kazuelak lurrezkoak eta su baxurako bereziak ziren, "altuak eta kirtena alde batera bakarria zutenak, txarroa bezalaxe. Esne-pazia deitzen zitzaion esnea egosteko erabiltzen zen ontziari. Larazetik behera zintzilika jarri eta ederki erretzen zen, nahiz eta gero ederki kostatu hura garbitzea". Kafea egiteko bestelako trukuak zituzten, "sutan zegoen egur kozkorra egosten ari zen kafean sartzeari *illakia* deitzen zitzaion. Egur kozkorra kafetan sartzean, *xuffffttt*, egiten zuen hark. Kafearen irakina azkartu eta gustu gehiago emateko egiten zen hori. Egurraren klasea apropo- sa zen; pagoa edo lizarra. Garbituta sartzen zen egurra, gaineko hautsa kenduta. Hori bai, gorri-gorri". Baserrietako ohitura zen illakiarena, su baxuan egiten zen; "gu egurra noiz sartuko zain egoten ginen umetan, ikusgarria zen. Kafe hark gustu bere-

zia zuen, bai goxoa!".

Basoak baino antuxunak erabiltzen zituzten esnea edo ura edateko, "poto zuriak ziren, marra urdina zuten eta alde batean, kirtentxo bat". Baserrietan, bertan eginiko sagardoa edaten zuten otorduetan, "etxe-ko aitak sagardoaz betetako txarroa edukitzen zuten. Eta txandan-txandan, baso berean banatzen zuten. Handik pixka batera, berriz ere, nahi zuenari ematen zion. Txarroa bukatzen zenean izaten ziren komerikak, inork ez baitzuen sagardoaren bila kupe- lera joan nahi izaten. Mutil-kozkorrak txandaka jaisten ziren ukuilura generalean. Baina, sukaldea goran zegoen kasuetan behinik behin, eskandalua seguru izaten zen. 'Horri tokatzen zaio' eta 'hari tokatzen zaio'...". Zahatoa ere izaten zen etxe gehienetan, "ardoa pitxarrako botilatan gordeta edukitzen zen egun berezietarako. Botila handietan gorde ere, hiru bat litro eta erdikoetan". Baserrietan ez zuten sekula urarekin bazkaltzen, "sagardo barrika behera bazihoan, gazitu egiten zen eta hari ura botatzen zitzaion". Kale etxeetan, otordu batzuetan, ura edaten zuten.

ARROPA GARBIKETA, LIXIBAREN ERRITOA



Encarna Jarza

"Asteko arropak pixka bat garbituko ziren, baino lixiba, hilean behin-edo egiten zen"

Egun baino arropa aukera gutxiago izanagatik, orduan ere, pilatzen zen arropa erabilia. Arropa garbitzea errito modukoa zen. Kale etxeetakoek garbilekuetara jotzen zuten. "Etxean beratzen jartzen genuen arropa eta jabetu egiten genuen. Gero garbilekura joaten ginen uretan pasatzera. Emakume gehienak baldea buruan hartuta joaten ziren". Mugimendu handia sortzen zen garbilekuetan, "orain jubilatu batzuk ibiltzen dira, ba, denbora pasa? Modu hartan joaten ziren batzuk garbilekura, kontuak esanez tertulia egitera. I-ji-ji eta a-ja-ja, algarra ederrak entzuten ziren". Villabonan bi garbileku zeuden, Berdura Plazan nagusia eta Subijana baino aurreraxeago txikia. "Berdura Plazakoak burnizko ate handia zuen eta giltzarrapoarekin ixten zen. Goiz eta arratsaldez irekitzen zuen arduradunak". Baserrietan lixiba egiten zen, "asteko arro-



Arropa zuria zintzilik.

© Lopez de Gereñu

pak pixka bat garbituko ziren, baino lixiba, hilean behin-edo egiten zen. Kuelan egiten zen garbiketa nagusia, baina aurretik, xaboiarekin beratzen uzten zen arropa lehenengo, zikinik handiena kentzeko. Egurrezko barrika handi bat zen kuela, behean, ura ateratzeko bi zulo zituen. Azpiazpian, zumitzezko zotzak izaten zituen eta haren gainean, prendarik txikienak, ilunak jartzen ziren aurrean. Pixkanaka-pixkanaka, zikinenetik garbienera betetzen zen ontzia. Kuela arropaz betetzen zenean, asto-ontzia deitzen zitzaion zaku garbi-garbia jartzen zitzaion gainean. Zakuari sutako hautsa gehitzen zitzaion, galbahean

pasatutakoa, fin-fina. Bitartean, ura xaboiarekin berotzen jartzen zen pertza batean, laraztean zintzilikatuta. Erramu pixka bat ere gehitzen zitzaion. Urak irakiten zuenean, goitik behera botatzen zitzaion kuclari eta ura beheko zulotik ateratzen zenean, balde batean jasotzen zen. Pauso horiek eman bitartean, berriz ere, irakiten egoten zen beste pertza bat eta, berriro ur parrastada botatzen zitzaion goitik behera. Beheko zulotik ur beroa ateratzen zenean, lixiba egosita zegoela esaten zen. Gau batean bere horretan uzten zen, hurrengo egunean uretan pasatzeko". Zer iruditzen? Erosoago moldatzen garea gaur, ezta? Eta sutako hau-

tsak arropa garbituko zuenik? "Dudarik gabe, ederki garbitzen zuen arropa. Irina bezala, hauts fina eta leun-leuna erabiltzen zen lixiba egiteko, su baxutik hartutakoa". Base-ri atari denetan zeuden garbilekuak eta bertan arropak uretan pasatzeaz gain, garbitu ere egiten zituzten lixibarik egiten ez zutenean. "Askotan pertsona putzuan sartuta garbitzen zen arropa. Uretan sartuta aritzen ginen garbiketetan, alajaina! Eskuarekin xaboa eman eta, jo eta jo. Bai, bai; jo egiten zen arropa". Eguzkiaren argia ere baliatzen zuten aurrerago, "arropa jabatu eta zelaian ere jartzen zen zabaldua. Ederra zen hura ere. Eguzkiaren berotasunarekin zuri-zuria geratzen zen arropa. Hura kolorea! Ez zegoen lejiaren beharrik". Arropa

garbiak zintzilikatzeko, alanbrea jartzen zuten batetik bestera, "herdoilarekin izaten ziren festak gero. Alanbre galbanizatua aurkitzea ez baitzen hain erraza". Horrenbeste lan arropa garbitzen eta herdoilarekin zikintzeko arriskua, gainera!

Lisatu, arropa lisatu ere egiten zen. Beste era bateko lisaburdinak edo plantxak zituzten, noski; elektrizitaterik gabekoak. "Aurrena brasa pixka bat barnera sartu eta egur ikatzarekin berotzen zen hainbat lisaburdin. Pisu handia zuten" ederki gogoratzen du urte askoan pantalonera izan zen Pakitak. "Harekin norbait plantxan ari zen garaian, berriketa gutxi aldamenean" esan dio Pellok. "Bai horixe! Ondo erre gabeko egur ikatzaren eraginez, a ze buruko minak!

Zorabiatu ere bai, gasa sortzen baitzuen. Behin baino gehiagotan ateratzen zituen txinpartak". Beste lisaburdin batzuk, ordea, kanpoaldetik berotzen ziren, ekonomikaren beroa erabilia.



Egur ikatzarekin edo ekonomikako berotasunarekin berotzen ziren lisaburdinak.

ETXEAREN GARBIKETA, MENDA USAIN FRESKOA

Etxea garbitzeko ere zenbat peripezi, "eskoba edo eskoboia pasatzen genuen lehenengo, gero alanbrearekin iguritzen genuen lurra eta atzetik, argizaria ematen genuen eskuila batekin. Distira, berriz, trapuarekin ateratzen genuen". Sukaldea fregatu egiten zen, baina gainerako gela guztietan, bata bestearen atzetik jarraitzen zituzten pausoak. "Eskoberoak egiten zituen eskobak palmi-toa erabiliz, eta guk, erosi egiten genituen. Eskoba deitzen zitzaion horri eta ez erratza. Erratza ukuilurako edo kaleak garbitzeko erabiltzen zen, txilarrarekin edo mando belarra deitzen zitzaion belar luzeekin egiten zuten. Eskoba baino sendoagoa zen. Baserratza, gorostiaren antzeko zuhaixkaren adarrekien egiten zen, armiarma-sareak kentzeko edo tolearcan sagardoa ateratzeko erabiltzen zen, zuloan jartzen zitzaion; sagardoa garbiago ateratzeko, filtro moduan" bukatu du azalpena Pellok, "bai jauna, ondo ari gara" esan du Encarnak. Gainerakoan etxea garbitu eta usain ona emateko, menda belarra erabiltzen zuten. "Garbitasun guztia egiten zenean, gerok jasotako menda belar sorta pasatzen genuen; eskobari edo makila luze bati lotuta jarrita. Oso ona zen arkakusoak akabatzeke eta, oso usain ona eta freskoa uzten zuen etxean. Usaina eta freskura denbora luzeagoz mantentzeko, leiho guztiak ixten genituen hura pasatukoan".

Argizariaz gain, etxea garbitzeko ez zuten bestelako produkturik erabiltzen, "janari dendetan erosten genuen argizaria. Baita kandelak egiten zituzten lekuetan ere". Sukaldeko ontziak garbitzeko ez zuten produktu berezirik hasieran, "geroago bai".



Pakita Lasa

"Menda belarra oso ona zen arkakusoak akabatzeke eta, oso usain ona eta freskoa uzten zuen etxean"

Pellok azaldu duenez, "ni mutil kozkorra nintzela, gure amak sutako hautsarekin garbitzen zituen ontziak. Artilleria deitzen zitzaion zaku batean sartzen zen hautsa eta garbitu ere, ondo garbitzen zuen". Beste batzuetan, sutako hautsa egosi ere egiten zuten eltze handietan, gero, ur harekin, ontziak garbitzeko. "Ur hura txerrientzat gordetzen zen erabilitakoan, koipea zuela esaten baitzen". Dena aprobeztatzen zen, ez dago zalantzarik. "Zaborrik apenas sortzen zen etxeetan. Barazki eta fruta azalak ekonomikan erretzen ziren, plastikorik ez zen batere, latak ere gutxi... Olioaren bila edo joanez gero, botilarekin joan behar genuen. Berdin pattarraren, koinakaren edo beste zerbaiten bila bagindoazen ere. Ogirina edo azukrea biltzeko paper-estrua izaten zen. Estrazarekin egindako zorroak ere baziren. Etxe guztietan sua zegoenez, erre egiten ziren gero. Han ez zen ezer ere botatzen". Hura bai birziklatzea eta ez gaur egiten dena... "Alde batetik garbitasun gehiago egongo da egun, baino bestetik, ezta hurrik eman ere!".

Lagarto eta Chimbo, bi xaboi horiekin garbitzen zuten arropa. Arropa oso zikinak

garbitzeko, berriz, Sosa erabiltzen zen, "gasa kentzeko oso ona zen, lantokiko arropen batez ere. Oso fuertea zen, erre egiten zituen eskuak". Kolorezko arroparentzat 'leja en polvo, El Oso' izaten zen, baina erosi baino gehiago, etxean egiten zen xaboa. Nola? "Seboa ekartzen genuen batetik eta ezkataren antza zuen sosakaustika bestetik. Orain kloroa esaten zaiona izango da seguru asko. Erre egiten zuen. Drogeritik usain fuerteko hauts bat ere erosten genuen, xaboiari usaina eman edo aparra eragiteko. Hiru osagai horiekin nahikoa zen. Ur irakinetara seboa bota eta sosakaustikak desegin egiten zuen den-den-dena. Seboaren giharrak eta denak jaten zituen. Gogogor egin baino lehenago, molde batean jartzen zen eta zatika moztzen zen gero. Etxeko xaboiarekin, Lagarto edo Chimbo erosi gabe garbi genezakeen arropa". Hara hor xaboiaren nondik norakoan berri eta "bizimodua atera daiteke, horrela saiatur gero", Pelloren adierazpen adierazkorra. Xaboa edozein zauri sendatzeko oso ona dela aipatu dute hizlariak, "medikuek asko erabiltzen zuten zauriak garbitzeko eta oraindik ere, mediku batek baino gehiagok erabiltzen du. Egin kontu, edozein zauri baduzu eskuan eta arropa eskuz garbitzen ari bazara, zauria ez da gaiztotzen. Sendatu bai, azkar".

Ezkaratza lejiarekin, balde batean xaboi-ura jarrita, espartzuarekin garbitzen zuten. "Lejiak egurra jan egiten du. Egurraren betak edo nerbioak agerian utzi arte garbitzen genuen. Eskailerak zuri-zuri geratzen ziren, oso politak. Eguraldi onarekin hainbestean, baino txartzen zuenean...".



BASERRIKO

FAMILIA:

Mikel Yarza baserriaren kanpoan ezkerretik eskubira; Migel Jose, Encarna, Juanita Zendoia (ama), Bittorio (magalean), Maria, Jose Manuel Yarza (aita), Manuel (magalean) eta Valeriano, 1922 urtean.



KALEKO

FAMILIA:

Luis Zalakain eta Antonia Odriozola senar-emaztea bilobekin, Etxauntxiki baserriaren aurrean 1964 urtean.

ETXEKO LANAK, EMAKUMEAREN ARDURA

Hizlariak, emakume nahiz gizon, ez dute zalantzarik egin, “dudarik gabe, emakumeak arduratzen ziren etxeko lan guztiez”. “Kantari aritzen ziren gainera” zehaztu du Pellok. “Egia!” erantzun diote, “kanpoan lan egiten zutenen etxeetan aritzen ziren neska meek ere, kantuan egiten zituzten lanak. Hura alaitasuna!”. Alai eta arin ibiltzen omen ziren gainera, “etxetik kanpo lan egiten zutenak, senarra bazkaltzera etortzera-ko, korrika etxeratzen ziren. Ogia, ardoa eta platera mahai ganean prest eduki behar zirela esaten zen. Emakumeak bazkaldu aurretik, senarrari ematen zion bazkaria”. Hainbat emakumek fabrikako lana utzi egiten zuten ezkondu eta gero, “beste batzuek kanpoko lanarekin eta etxekoarekin jarraitzen zuten, eta haurren ardura ere eurenaren zen.

Emakume askok, kanpoan nahiz etxean lan egiten arren, bederatzi edo hamar seme-alaba hazten zituen; ondo gainera. Indartsuak ziren. Emakume batzuk, haurra izaten zuten egun berean ere lanean ikus zitezkeen”. Etxean zeudela, ez zuten denbora librerik ezagutzen, “beti bazegoen zeregina. Ez zegoen irratirik, telebistarik... Konponketa franko bai, arropi edo maingiderei puskak eransten”. Ezeren truke, lan eta ardura handia emakumek beren gain hartzen zutena eta dutena, “oso lan gogorra da; erretirorako behinik behin, laguntzaren bat eman beharko litzaieke etxeko andreei”. Eta zein ote zen gizonezkoaren papera? “Gizonak, oro har, sagardotegira tertulia egitera. Sagardoa basoka saltzen zen eta batzuek, etxetik jaki-ontzia ere eramaten zuten, mokaduren bat egiteko. Hainbat

gizonek, hala ere, haurrak txikiak ziren bitartean jaten ematen laguntzen zuten. Besteak beste, aroztegiko lanak, saski-ipurdiak, behien burko sokak edo abarkak egitea gizonen lana zen. Neguan zerbait egin behar eta...”.

Ez garbigailu, ez hozkailu, ez berogailu... baina ahal zuten modura, familia handiak ateratzen zituzten aurrera. Noski, trukuak ere bazituzten, “ohea berotzeko ur berotzeko botila edo adreilua erabiltzen zen. Beroarekin botila ez lehertzeko, iltze bat sartzen zen barrura. Adreilua, berriz, ekonomikako labean berotu eta trapu batean bilduta sartzen zen ohera. Eztarriko mina zenean, gariaren zahia berotu eta galtzerdian sartzen zen. Beroa denbora luzez mantentzen zuenez, eztarria gozatzen zuten”. Hozkailuen aldean freskerak erabiltzen zituzten,

“leihotik kanpoaldera jartzen ziren, sare batekin itxita. Bertan gordetzen zen esnea edo eguncan sobratutako janaria. Neguañ ondo moldatzen ginen. Udan... tira!”. Oraingo berrikuntzek alde onak badituztela eta bizi-modua errazten dutela diote hizlariak, “baina, garai hartako emakumeak etorri eta berrikuntza horiek guztiak ikusiko balituzte, ze

sorginkeria da hau?’ esango lukete. Seguru!”. Pepitak baserriaren inguruko uste okerra argitu du, “baserrian ez zela goserik izateren esaten zuen batek baino gehiagok. Hori ez da egia. Baserrian bizitze hutsagatik ez zen jatekorik sortzen; zerbaít izatekotan, gogotik egin behar zen lana”.

Garai gordin bezain gogorak izan arren,

laguntasuna nabarmentzen dute, “orain adina hilketa, tratu txar eta separaziorik ez zen. Denak lagunak ginen”. Pelloren adierazpen esanguratsuekin amaituko dugu gaurkoa; “laurogei urteko pertsonaren esperientziarekin eta hogeita hamarrekoaren abilitatearekin, gauza asko egin daiteke”. Zer diozu?

Etxearen antolaketa, jateko ohiturak, prestaketa, txukunketa nahiz garbiketa lanak, erabiltzen zituzten bitartekoak eta trasteak... Etxeko lanak hizpide, iraganean galdutako ohiturak oinarrian hartuta, a ze nolako erreposoa egin duen seikoteak!



Isabel Beraza



Martitxu Mendizabal



Pepita Lasa



Pello Iribar



Encarna Yarza



Pakita Lasa

...ETA HURRENGOAN ZER:

1 6. zenbakian garai bateko dendak, tabernak eta sagardotegiak izango ditugu mintzagai. Kokapenez gain, dendarien edo tabernarien izenak zehazten ere saiatuko gara eta noski, zer saltzen zuten, ze giro sortzen zen, nolako saltokiak ziren... Tratu zuzeneko zen, saltzailearengandik bezeroarengana eta alderantziz. Gai polita, ezta? Gu bezainbeste erakartzen bazaituzte, itxaron pixka batean; hurrengo hilean izango duzue giro haren berri.



Kale Nagusiko Turko tabernan, tabernariak eta hainbat bezero.

ARGITARATZAILEAK



Amasa-Villabonako Udala



Manuel Larramendi Kultur Bazkuna

Argitaratzaileak: Manuel Larramendi Kultur Bazkuna, Amasa-Villabonako Udalaren dirulaguntzaz. Ekoizlea: Erroitz B.M. Zuzendaritza eta erredakzioa: Ainhoa Arozena. Maketazioa: Maddi Trutxuelo. 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 Jaurjaritza KULTURA SAILA