

Garai Haiak

Jose Anjel Etxeberria Sarasua

Gaur egunean gure bizitza osoan teknologiaz inguraturik gaude eta, zer esanik ez, hiztegi berri batetaz: Internet, ADSL, GPS, ABS, MP3, Airbag, Pixel, eta abar... Baina, urte batzuetan –ez gehiegi– sartuta gaudenok gogoan behar dugu, orain dela gutxi, orain dela 30-40 urte, beste bizi-modu bat ezagutu genuela. Nahikoa dugu gure haurtzarora gogoratzea. Ez dut esango txarra goa edo hobea zenik, baina hori bai, teknologia gutxiarekin.

Askotan etxean nire gazte denborako pasarte batzuk kontatzen ditut. Joan den mendekoak dira, baina mendea eta milurtea aldatu ditugulako, ez ehun urte pasa direlako. Hurrengo lerroetan horietako batzuetaz hitz egingo dizuet, lehortez, behiak ferratzeaz eta sagardoa botilaratzeaz. Banan bana.

da gizakientzat –edateko, garbiketarako, sukalderako, eta abar– eta aberentzat. Eta Añabitarte baserrian ganadua genuen.

Kanilako ura



Agor denboran ura beste iturri batetik ekarri behar zen. Eta iturri hori baserritik urrutia- go zegoen eta ezin zen bonba bitartez igo. Ura ekartzeko astoa erabiltzen genuen. Erreterian eguneroko etxez etxeko esne banaketa egin ondoren, baserrira iristean astoarekin iturrira joaten ginen. Hamar minutuko bidea joateko, garoa eta ote artean. Iturrira iritsita, lehendabizi marmitak garbitu behar ziren, xaboi eta urarekin. Ondoren, marmitak urez bete eta buelta baserrira. Beste hamar minutuko bidea. Etxera iristean, marmitak ganbaraino igo behar ziren, ur deposituraino. Marmitekin sortu omen zen txinga proba! Eta agor garaietan lan hori egunero errepikatzen zen, zazpi egun astean: astelehenetik igandera arte. Baina, bazen egun bat benetan gorrotatzen genuena: arropa garbitzeko eguna. Egun “ospetsu” horretan bi edo hiru aldiz joan behar zen iturrira ura ekartzera eta beste horrenbeste alditan ganbaraino igo beharra zegoen.

Lehortea oso handia zenean –bi edo aldiz gertatua gogoratzen dut– Añabitarte ondoko bigarren



Añabitarte baserria, 1975

Bat.- Ur lehortzeak

Baserrian bagenuen edateko ura, ez zen sareko ura. Bonba txiki baten bitartez ura iturritik ganbarako ur deposituraino igotzen genuen eta hortik kanilara. Baina lehortea zegoenean, udara aldean askotan gertatzen zen, iturri hartako ura agortu egiten zen. Eta ura ezinbesteko elementu

iturriko ura ere agortzen zen. Orduan ur bila joateko ordu erdiko bidea egin behar genuen. San Markoko magalean bazen iturri bat, Xabarako iturria deitzen geniona, eta hara joaten ginen ur bila. Horretarako behiak eta gurdia bukoiarekin erabiltzen genuen. Zer den bukoa? sagardoa garraiatzeko erabiltzen den upeltzarra. Horrela, agorte handia zenean eta inguruko iturriak agortuak zirenean, Xabarako iturritik bidaia bakoitzean mila litro ur ekarri genezakeen. Bukoitik ganbarako ur-biltegiara ura igotzeko eskuzko ponpa erabiltzen genuen, zorionez honetan ura ez zen marmitetan eta eskuz igo behar.

1970. urtearen inguruan sareko ur korrontea iritsi zen Zamalbide auzoko baserrietara. Perurenatik pasatzen den Donostiarako ur bidetik ura hartzeko eskaintza egin zuten. Auzolanean lortu zen ur korrontea baserrietara ekartzea. Hura bai aurrerapena!

Bi.- Behiak ferratzea

Behiak –gehien bat uztarrian erabiltzen zirenak– ferratokira eraman behar ziren noizean behin, ferra berriak ipintzera. Pertsonak bezala, haiek ere “oinetakoak” aldatu beharra dute.

Eta ferrak etxetik kanpo aldatzen ziren. Badakizue, etxeko hautsa etxean garbitu behar da eta beraz, aurrena, behiak txukundu egin behar ziren, garbitu, kopetako txukuna jarri eta ferratokira abiatzen ginen. Erreterian ferratokia Santa Klara kalean zegoen, Estrata jaitsi eta aurrez aurre. Añabitarte baserritik gutxi gora behera 40 minutuko txangoa genuen.

Garai haietan ez zegoen trafiko handirik eta joan etorria lasaia izaten zen. Arazo bakarra, Estrata zahar, mehar eta malkar hura jaitsi eta igotzea zen, gehienbat igotzea, ferra berriekin.

Ferratokia oso leku berezia zen. Nik gogoratzen dudana kontatuko dizuet. Kanpotik, etxeak kurba egiten zuen. Barrutik, zaila da esplikatzea. Behiak egon behar zuten egitura –astoa modukoa– dena egurrezkoa zen, azkazalak mozteko eta ferrak ipintzeko tresneria metalezkoa. Eta Santa Klarako ferratokiaren berezitasun nabariena, orain ere oso gogoan dudana, “oso leku iluna” zen, guztiz iluna, saietera eta atea kenduta hura itsua baitzen. Zer esango dizuet, lekua, ume begietatik ikusita? orain esaten den bezala: “ze siniestro”.

Ferrarena egin ondoren, buelta baserrira. Beste 40 minutuko bidea genuen zain eta oraingoan gainera aldapa gora. Ferratokia utzi bezain pronto igo behar zen orduko Estrata (oraingo



Santa Klara kaleko ferratokia, 1980

estrata –Tomas Lopez kalea– baina dezente malkarragoa) eta behiak ferra berriekin ziren; ez zen lana erraza haiek gidatzea. Are gutxiago eguna umela bazen. Baina, pazientzi pixka batekin, behin Gaztelutxo baserriko gaina harrapatuz gero, bidea erraxagoa zen.

Hiru.- Sagardoa botilaratzea.

Aitortu behar dizuet sagardoa botilaratzea dela baserrian bizitutako urteetatik betiko gertatu zaidan oroitzen onenetako bat. Agian umea nintzelako eta ume begiekin gogoan dudalako. Auskalo!

Lan hau familiarteko giroan egiten zen, festa giroan. Oso egun alaia zen, behintzat nik hala gogoratzen dut. Baserrikanpo bizi ziren familiakoak ere etortzen ziren. Sagardoa botiletan sartzeko eguna beti igandea edo jaieguna izaten zen. Baina askoz lehenagotik hasten ziren egun horretarako prestakuntza eta antolakuntzako lanak.

Garai hartan erabilitako xanpain botiletan botilaratzen zen sagardoa. Hura bai birziklatzea. Lehendabizi erabilitako xanpain botilak bildu egin behar ziren. Metatu eta gorde egiten ziren eta botilak sartzeko garaia iritsi baina egun batzuk lehenago hasten ziren garbiketa eta prestaketa lanak.

Baserriko zirkuituan sartzen ziren botila birziklatu "berriei" paperezko azalak kendu, kola ere bai, eta kanpotik ondo garbitu. Beste urteetako botilei barruan izan zitzaizketen kortxo zatiak atera eta garbitu. Eta botila guztiak, multzoka, kanpoko askan uretan ondo garbitu. Hori egin ondoren sagardoa jasoko zuten botilak prest utzi behar ziren egun handirako. Eta horrekin batera, kortxoak beratzen jarri behar ziren. Azkenik, iganderako, enkortxadora urtea pasatzen zuen txokotik atera eta erabiltzeko prest jarri behar zen.

Eta iristen zen eguna. Igandean, goiz goizetik bazen mugimendua baserrian. Ohiko lanak egin behar ziren, lehenbizi. Behiak jetzi eta ama esnea banatzera joaten zen, egunero legez, Erreteriarra; esnezaleen lanak 365 lan egun baitzituen urtean. Eta behiak gobernatu behar ziren: azpiak garbitu, bazka ekarri... ukuilua gobernatu, hitz batean, eta hau ere eguneroko lana zen baserrian.

Eta gauza guztietan bezala, iristen zen uea. Sagardoa botilaratzeko lanekin hasten ginen. Aurrena, botilak lurrean jartzen ziren, zientoka, ilaratan, botilak hantxe denak, bata bestearen ondoan.

Hori egin ondoren, indarrak berri behar ziren. Gosaria egiteko garaia iritsia zen. Zain genuen kazuela handi bat bakailao tomatearekin, eta sagardoa guztientzat zen.

Eta mokadua egin ondoren, berriro lanera. Iritsia zen benetako momentua: botilaratzera!!! Eta hor esku guztiak behar ziren. Batzuek,

kupeletik zetorren mangera mehar batekin botilak sagardoz betetzen zituzten, –aitortu behar dizuet lan hau niri izugarri gustatzen zitzaidala–. Eta behin botilak beteta, gure aita zenak enkortxadorekin kortxoa jartzen zien, banan bana. Ondoren beste esku batzuek txokoan pilatuko zituzten botilak. Hura zen katea! Eta han ibiliko zen aitona Joxe ere laguntzen.

Eta bitartean andreak, ama eta izebak, sukaldean bazkaria prestatzen. Eta dena umore onean. Bazkaria beste momentu alai bat zen: betiko istorioak, goizeko gorabeherak, adar jotzeak, abestiak... Bizitzaren une gozo horietako bat, horrela dut gogoan.

Arratsaldean berriro lanari ekin behar zitzaion. Eta orduan iristen zen niri gutxien gustatzen zitzaidan lana: botilak gordetzea eta txukun pilatzea. Hori egin ondoren garbiketarako garaia zetorren, dena garbitu behar zen eta botilaratzeko tresneria guztia jaso: mangerak, enkortxadora, eta abar.



Añabitarteko enkortxadora tipoa



Sagardo botilak pilatuta

Ilunabarrean, baserriko ohiko lanetara ekin behar zitzaion, behiak jetzi eta ukuiluko lanak egin. Eta ondoren, berriro mahaira. Oraindik afari-merienda gelditzen zen, kanpoko laguntzaileak bere etxea itzuli baino lehen.

Istoria hauek kontatzen dituenean askotan entzun ditut etxean esaldi hauek: "aita, ez da hainbesterako izango", "aita, exajeratzen duzu"... Beti berdin erantzuten dut: "Nik hori dena bizitakoa naiz, eta pozik bizitzen nintzen eta gogoratzen ditut." Horrela ezagutu nuen nik Añabitarte baserrian, han bizi izan nintzen urteetan.