Euskal Herriko Ahotsak
ahotsak.com

Inaxi Iparragirre Almandoz

Arantza, Nafarroa (1926)



Aurkibidea

Biografia



Arantzan sortu zen. Guraso biak Arantzakoak zituen.

Zintak

ARN-007

- **Proiektua**: Bortzirietako ahozko ondarea
- **Elkarrizketatzailea(k)**: Lakar Iraizoz, Maite
- **Data**: 2007-09-14
- **Iraupena**: 94 min
- **Euskarria**: Bideo digitala
- **Emalea**: Arburua Etxeberria, Patri

Pasarteak

1. Hegazkin bat erori zen Arantzan

- **Erref**: ARN-007/001
- **Iraupena**: 0:03:46. **Hasi**: 00:00:00. **Bukatu**: 00:03:46
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Abenduaren 26 batez, goizeko 7ak baino lehenago zarata handi bat entzun zuten. Gero sua ikusten hasi ziren, mezara zihoazenean. “Azken juizioa izanen da hau” esan zuen Inaxik. Apaiza ere harekin apuratu eta meza beranduago hasi zen. Ondotik, hura ikustera joan ziren. Eroritako hegazkin hartan zendu zirenak Arantzara eraman zituzten. Inaxik 12-13 urte zituen orduan.

2. Mondongera izan zen Inaxi

- **Erref**: ARN-007/002
- **Iraupena**: 0:01:25. **Hasi**: 00:03:46. **Bukatu**: 00:05:11
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Mondongera izan zen Inaxi. Etxe denetan hiltzen zuten zerria. Familia handiek txerri bat baino gehiago. Batzuek zerri handiak nahi izaten zituzten grasa saltzeko. Grasa patatk frejitzeko erabiltzen zuten. Oilaskoa erre behar zenean ere ematen zitzaion haretik pixka bat.

3. Ez zen oliorik izaten

- **Erref**: ARN-007/003
- **Iraupena**: 0:00:30. **Hasi**: 00:05:11. **Bukatu**: 00:05:41
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Izan zen denboraldi bat oliorik ez zena. Ezta azukrerik ere...

4. Zerria loditzeko zer bazka

- **Erref**: ARN-007/004

- **Iraupena**: 0:01:24. **Hasi**: 00:05:41. **Bukatu**: 00:07:05
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Orduan ez zen pentsurik. Patata eta erremolatxa ematen zieten. Arto hirina ere bai. Gero kooperatiba hasi zen. Baserritarrendako aurrerapausoa izan zen. Behien, ardien eta zerrien pentsua zaltzen zuten han.

5. Zerri-hiltzearen bezpera

- **Erref**: ARN-007/005
- **Iraupena**: 0:01:37. **Hasi**: 00:07:05. **Bukatu**: 00:08:42
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Zerriak 100 kilo bazituen, 4 kilo tipula prestatu behar ziren. Kilo erdi arroz ere bai. Pipermin pixka bat ere prestatzen zuten, uretan irakinda, estekiei zaporea emateko. Baratxuria eta adoboa ere prestatzen zuten bezperatik.

6. Zerri-hiltze eguna

- **Erref**: ARN-007/007
- **Iraupena**: 0:12:24. **Hasi**: 00:08:48. **Bukatu**: 00:21:12
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Zerri hiltzaileak heltzen zirelarik etxera txokolatea hartzen zuten. Gero, hori fuertea zenez, kafea, anisa eta galletak hartzen hasi ziren. Ondoren zerri hiltzeari ekiten zioten. Zerria 4 lagunen artean eutsi eta labana sartzen zioten. Iñaxi mondongera zen eta odola nahasten zuen. Diferentzia handia zen zerria ongi eutsi ala ez, odola ere ongi nahazteko, zerria mugitzen bazen zailago baitzen. Gero zerriari gantxo bat sartzen zioten lepotik. Labana sartu eta ireki egten zuten. Odolari bueltak eman behar zitzaizkion gogortu ez zedin. Bezperako tipula eta arrozak botatzen zitzaizkion eta buelta gehiago, horrekin hozten zen. Beste batzuek zerria erre egiten zuten. Iratzeekin eta ongi garbitu. Urarekin garbitzen zuten, buelta eman eta barrenak atera. Gibela, gantzak,... gero ohiu egiten zuten “hatozte tripak hartzera”. Trapu batekin hartzen zuten tripa eta etxeko mahai batean urratu egiten zuten. Odolkiak hartzen esteak hartzen zituzten. Errekan garbitzen zituzten eta buelta ematen zieten. Gero ura jarri zuten baserrian eta han garbitzen zituzten. Ozpina eta gatza ere erabiltzen zuten hobe garbitzeko. Tripak urratzen zirenerako beste emakume batek gosaria prestatu behar zuen. Kafea anisarekin. Gibela tipularekin, aurreko urteko solomoak, txistorrak... arraultza frijituekin. Batzuetan zopa ere egiten zuten. Azkenaldian zerri-hiltzaileak ez zuen gosaltzen, pagatu egiten zioten eta kitto. Bukaera bukaeran Iruritako hiltegian hiltzen zuten. Adoboak gatz aski ba ote zuen jakiteko arraultza batekin egiten zuten froga. Adobo hori solomo eta urdaiazpikoari ematen zitzaion. Kontserba egiteko “gazindian” (gatzez betetako kutxa bat) sartzen zuten zerrikia gatzetan.

7. Odolkiak nola egiten ziren

- **Erref**: ARN-007/008
- **Iraupena**: 0:03:16. **Hasi**: 00:21:12. **Bukatu**: 00:24:28
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Gatza eta ozpinarekin garbitzen zituzten ongi esteak. Odolkiaren orearen puxka bat zartaginean frijitzen zuten, probatu eta gatz aski ote zuen jakiteko. Hesteko airea atera beharra izaten zen ongi ontzeko. Gero hestearen 4 behatz uzten zituzten bete gabe lehor ez zedin. Beheko suan egozten zuten lehenbizi, gero sukaldean, ura irakiten ari zelarik.

8. Lukainkak egiteko makina

- **Erref**: ARN-007/010
- **Iraupena**: 0:01:44. **Hasi**: 00:25:09. **Bukatu**: 00:26:53
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Lukainkaren betekia xehatzeko beti makina txiki batekin egiten zuten. Azkenerako 4 familien artean makina elektriko bat erosi zuten.

9. Kontserbak

- **Erref**: ARN-007/012
- **Iraupena**: 0:02:17. **Hasi**: 00:27:33. **Bukatu**: 00:29:50
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Olio eta mantekan sartzen ziren zerri puskak, eltze handi batzuetan. Gero lata batzuetan. Solomoa eta txistorrak sartzen zituzten, lehendik frijitu gabe. Olioa errezago eskuratu ahal izan zenean hasi ziren puskak olio hutsean sartzen. Lehenago olioa baratxuri batekin frijitzen zuten eta gero horra sartzen zituzten txistorrak eta... Olio hura ere probestu egiten zen gero.

10. Puskak, presentea

- **Erref**: ARN-007/013
- **Iraupena**: 0:01:47. **Hasi**: 00:29:50. **Bukatu**: 00:31:37
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Sahieski pixka bat, hezur-okerra edo palota, gibela, bi odolki, dena barasaria edo aza hosto batekin tapatzen zen. Gero albal papera hasi ziren erabiltzen, baina aza hostoarekin fresko mantentzen zen. Saski txiki batzuetan eramaten zituzten eta sos batzuk ematen zizkieten, eta haiek kontzent sos horiekin.

11. Errezua San Joseri

- **Erref**: ARN-007/015
- **Iraupena**: 0:03:01. **Hasi**: 00:31:53. **Bukatu**: 00:34:54
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Goizean goizik errosarioa egiten zen urrirun (urrian), eta errosarioaren ondotik, errezu hau esaten zuten, pulpitotik, goizeko 6etan. Gero siesta egiten zuten, horren goiz jaikita! Errezua esaten du. Igandeko bezperetan ere esaten zuten errezu hori.

12. Prozesioa urrian

- **Erref**: ARN-007/016
- **Iraupena**: 0:01:43. **Hasi**: 00:34:54. **Bukatu**: 00:36:37
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Elizatik atera eta buelta txikia egiten zuten eliza kanpotik arrosarioa kantari. Abesten du. Gurasoek esnatzen zituzten errosariora joateko.

13. Egunean zeharreko errezuak

- **Erref**: ARN-007/018
- **Iraupena**: 0:04:09. **Hasi**: 00:36:46. **Bukatu**: 00:40:55
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Ez zuten errezu handirik egiten. Lehendabizi gurutze santuari errezu egiten zioten, bestela erori eta min hartuko zuten beldur. Sukaldean sartu eta “Jaungoikoak digula egun on” esaten zuten. Eguerdian angelus-a errezatzen zuten. Hasieran latinez errezatzen zuten (latinez esaten du), baina gero euskaraz hasi ziren: abesten du angelusa euskeraz. Norbait alorrean bazen, eguerdian ezkilak jo, eta errezatzeko gelditu egiten zuten lana. Iñaxik mendiaren beste aldean egiten zuen lana eta handik ez zen ezkilarik aditzen. Gizonek txapela kendu eta errezatzen zuten. Misiolariek erakutsi zieten angelusa euskaraz. Latina ez zuten batere entenditzen, jaungoikoak entenditu behar zuen!!!

14. Misioak

- **Erref**: ARN-007/020
- **Iraupena**: 0:01:24. **Hasi**: 00:41:08. **Bukatu**: 00:42:32
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Garizuman etortzen ziren apaizak. Sermoiak egiten zituzten. Gogorrak ziren, jaungoikoak bekatariak kaztigatuko zituela esaten zieten jendeari. Orain jaungoikoak ez omen du kaztigatzen. Pulpitotik aritzen ziren.

15. Erauntsia zegoenean etxeetan zer egiten zen

- **Erref**: ARN-007/022
- **Iraupena**: 0:02:30. **Hasi**: 00:42:47. **Bukatu**: 00:45:17
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Ama belaunika jartzen zen, bedeinkatutako kandela piztu eta kirila hartzen zuen. Familia guztia bildu eta erramu pixka bat erretzen zuten. Santa Barbarari eta San Antoniori errezatzen zioten, aita gurea. Tximista eta trumoien kontra zen hori, batez ere. Etxe sarreran, San Juan bezperan paratzen zuten Laizarra eta Elorria. Landa erditan ere jartzen zuten.

16. Iñaxiren amak apaiza ikusi zuen konjuroak egiten ekaitzaren kontra

- **Erref**: ARN-007/023
- **Iraupena**: 0:00:55. **Hasi**: 00:45:17. **Bukatu**: 00:46:12
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Apaizak goizean goiz jaiki, zerura begiratu eta ze eguraldi eginen zuen jakin omen zezaketen. Iñaxiren amak apaiza ikusi zuen eliza kanpoaldean belauniko ekaitzaren kontra konjuroa eginez.

17. Harrak bidaltzeko zer egin

- **Erref**: ARN-007/024
- **Iraupena**: 0:02:24. **Hasi**: 00:46:12. **Bukatu**: 00:48:36
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Baserritar bati arrak sartu zitzaizkion soroan. Pentsatu zuen apaizari bildots bat emanez defendituko zuela soroa. Apaizak lurrari kisua eta gorotza emateko esan zion eta baserritarrak erantzun zion horren truke bildotsa ez ziola emanen. Apaiza soroak bedeinkatzeko deitzen zuten urtero. Orain ia ez da egiten. Orain San Migel aingerua joaten da eta haren bedeinkazioarekin konformatu behar. Etxez -etxe pasatzen zen apaiza eta bazekien zeinetan hartu bazkaltzekoa.

18. Har txiki gorria

- **Erref**: ARN-007/025
- **Iraupena**: 0:01:48. **Hasi**: 00:48:36. **Bukatu**: 00:50:24
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Bazen artoaren zaina zeharkatzen zuen har txiki gorri bat. Hori gertatzen bazen, artoa txartu egiten zen. Har gorri horiek hartu eta Arantzazura eraman zituzten, arkaitzetan behera botatzeko.

19. Errosario garaian urik ez

- **Erref**: ARN-007/027
- **Iraupena**: 0:01:38. **Hasi**: 00:50:35. **Bukatu**: 00:52:13
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Aitatxik ur edatera behartzen zituen errosario aurretik, bitartean ezin baitzen edan, bere esanetan. 20 bat minuti egoten ziren errezatzen. Komunio hartzera baraurik joan behar izaten zuten. Konfesioak arratsaldeetan izaten ziren, eskolatik irtenda.

20. Fatimako amabirjina Arantzan

- **Erref**: ARN-007/029
- **Iraupena**: 0:01:11. **Hasi**: 00:52:31. **Bukatu**: 00:53:42
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Fatimako amabirjina eraman zuten Arantzara 195oan edo. Herri guztia baraurik joan behar izan zuen meza eta komunioa hartzera. Aurreko astea herria ornitzen eta atontzen eman zuten.

21. Linboa

- **Erref**: ARN-007/031
- **Iraupena**: 0:00:32. **Hasi**: 00:55:00. **Bukatu**: 00:55:32
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Haur jaio berriak bataiatu gabe hiltzen baziren hilerrian toki berezian ehorzten zituzten. Hori zen linboa.

22. Purgatorioa

- **Erref**: ARN-007/033
- **Iraupena**: 0:00:40. **Hasi**: 00:56:16. **Bukatu**: 00:56:56
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Pekatuaren zorra pagatu arte purgatorioan izaten ziren arima, zeruan sartu gabe. Horretarako errezuak egin behar ziren arima haien zorrak ordaintzeko.

23. Mariaren alabak

- **Erref**: ARN-007/035
- **Iraupena**: 0:02:18. **Hasi**: 00:57:37. **Bukatu**: 00:59:55
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
14 urte betetzerakoan neskatikoak Mariaren alabaren kongregazioan sartu beharra zuten. Mutilak Luistarretan. Hilabeteko bigarren igandetan kongregazioaren konfesioa eta komunioa izaten zen, bezperen ondotik. Sermoia ere izaten zen amabirjinaren inguruan. Eskapularioa izaten zuten. Jesusen bihotzaren kongregazioa ere izaten zen, ezkondu ondoren.

24. Apaizarentzat ardia

- **Erref**: ARN-007/037
- **Iraupena**: 0:02:55. **Hasi**: 01:00:56. **Bukatu**: 01:03:51
- **Multimedia**: bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:
Norbait hiltzen zenean ardia eramaten zuten difuntoaren kutxaren atzean, apaizak jateko. Iñaxiren anaia hiltzerakoan apaizek bazkaria egin zuten ostatuan familiaren kontura. Familiak berriz baserrian bazkaldu zuen (familia eta auzokoak). Ardi bat hiltzen zuten eta harekin gisadoa egiten zuten. Arroza, garbantzuak ere jaten zituzten. Postrerako natillak.

Ahotsak.eus-eko edukiarekin sortutako dokumentu automatikoa.
2026-10-28

CC-by-sa | **Ahotsak.eus**
Badihardugu Euskara Elkartea
Markeskua Jauregia, 20600 Eibar
943121775 - ahotsak@ahotsak.com