

Jose Mujika Urbizu

*Beasain, Gipuzkoa
(1910-2009)*

Aurkibidea

Biografia



Herrigunetik gertu zegoen baserri batean jaio zen 1910ean. Hainbat esparrutan izandako aldaketak bete-betean ezagutu zituen, eta kontu ugari aipatu zituen Beasaingo euskara eta etnografia jasotzeko bekarako egindako elkarrizketan.

Zintak

BEA-010

- **Proiektua:** Beasaingo euskara eta etnografia
- **Elkarrizketatzailea(k):** Alberdi Bilbao, Itziar
- **Data:** 2005-07-29

- **Iraupena:** 63 min
- **Euskarria:** MiniDV
- **Kodifikatzailea:** Gaston Balerdi, Izaskun

BEA-011

- **Proiektua:** Beasaingo euskara eta etnografia
- **Elkarrizketatzailea(k):** Alberdi Bilbao, Itziar
- **Data:** 2005-07-29
- **Iraupena:** 26 min
- **Euskarria:** MiniDV

Pasarteak

1. Igartza auzoko hainbat baserri

- **Erref:** BEA-010/002
- **Iraupena:** 0:01:31. **Hasi:** 00:01:00. **Bukatu:** 00:02:31
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Herria, azpiegitura » Herri-antolaketa » Auzoak

Laburpena:

Igartza auzoko Agerrezabal baserriaren inguruan zeuden gainontzeko baserriak izendatzen ditu.

2. Soro eta zelaien aprobetxamendua

- **Erref:** BEA-010/004
- **Iraupena:** 0:02:45. **Hasi:** 00:03:05. **Bukatu:** 00:05:50
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Baserría » Baserriko lanak » Baratzea eta soroa

Laburpena:

Soroz inguratuta zegoen baserría. Garia, artoa, erremolatxa eta arbia egiten zituzten besteak beste. Alpapa eta ailubrea ere egiten zituzten. Behiek esne gehiago eman zezaten erabili ohi ziren. Esnari zaporea aldatzen zion tamalez. Baratzea ere bazuten. Amak egiten zuen baratzean lan.

3. Fraideen eskola

- **Erref:** BEA-010/005
- **Iraupena:** 0:02:01. **Hasi:** 00:05:50. **Bukatu:** 00:07:51
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Ohiturak eta bizimodua » Hezkuntza » Fraideak

Laburpena:

Sei urte inguru zituela hasi zen eskolan fraideen eskolan. Plazan zegoen kokatuta orduan ere. Gogor egiten zietela gogoratzen du. Gazteleraz izaten ziren eskolak.

4. Umetako baserriko lanak

- **Erref:** BEA-010/007
- **Iraupena:** 0:01:13. **Hasi:** 00:08:35. **Bukatu:** 00:09:48
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Baserría » Baserriko bizimodua » Baserriko bizimodua

Laburpena:

Umetan hasten ziren baserriko lanetan laguntzen. Abereak zaintzen jarduten zuten eta baita egurra ekartzen ere. Igartzako errotara egurra eramatearen ordainetan ogia jasotzen zuten.

5. Igartzako errota

- **Erref:** BEA-010/008
- **Iraupena:** 0:01:48. **Hasi:** 00:09:48. **Bukatu:** 00:11:36
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Baserría » Baserriko lanak » Errota

Laburpena:

Igartzako errota deskribatzen du. Astoz eramaten zituzten garia nahiz artoa errotara. Irin kilo batzuk errotan laga behar izaten ziren ordainetan.

6. Fruta-arbolak

- **Erref:** BEA-010/012
- **Iraupena:** 0:01:17. **Hasi:** 00:16:07. **Bukatu:** 00:17:24
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Baserría » Baserriko lanak » Baratzea eta soroa
- Baserría » Baserriko lanak » Sagarra, sagastiak

Laburpena:

Baserrian zituzten fruta-arbola desberdinak izendatzen ditu. Sagardotarako saltzen zuten etxeko sagarra. Klase desberdinetako sagarren izenak aipatzen ditu.

7. Igartzako dolarean sagardoa egiten zuten etxeko sagarrekin

- **Erref:** BEA-010/013
- **Iraupena:** 0:03:42. **Hasi:** 00:17:24. **Bukatu:** 00:21:06
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Baserría » Baserriko lanak » Sagardogintza

Laburpena:

Gurdiz eramaten zituzten etxeko sagarrak Igartzako dorarera etxerako sagardoa egiteko. Nola egiten zuten kontatzen du. Tresna desberdinen izen eta erabilerak.

8. Sagardoa egiteko prozesua

- **Erref:** BEA-010/015
- **Iraupena:** 0:04:54. **Hasi:** 00:22:43. **Bukatu:** 00:27:37
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Baserría » Baserríko lanak » Sagardogintza

Laburpena:

Sagarrei zukua ateratzeko prozesuari buruzko azalpena. Sagar zukua barríkan gordetzen zen hiru hilabetez eta azkenik, botíletan sartzen zuten. Barríkako sagardoari zíkina kendu behar izaten zion.

9. Lastoa sabaian eta belarra metetan

- **Erref:** BEA-010/020
- **Iraupena:** 0:02:19. **Hasi:** 00:33:49. **Bukatu:** 00:36:08
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Baserría » Baserríko lanak » Baratzea eta soroa

Laburpena:

Behíeí neguan emateko gordetzen zen lastoa. Sabaian gordetzen lastoa; belarra, belar-metan. Nola egiten ziren azaltzen du.

10. Artoa

- **Erref:** BEA-010/021
- **Iraupena:** 0:02:56. **Hasi:** 00:36:08. **Bukatu:** 00:39:04
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Baserría » Baserríko lanak » Artoa

Laburpena:

Garia eta artoa sabaian gordetzen ziren. Eguraldi txarra zegoen egunetan zuritzen zen artoa. Aletutako artoa "artaganbaran" gordetzen zuten gero.

11. Sagar klase desberdinak eta hauen ezaugarriak

- **Erref:** BEA-010/022
- **Iraupena:** 0:01:19. **Hasi:** 00:39:04. **Bukatu:** 00:40:23
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Baserría » Baserríko lanak » Sagardogintza

Laburpena:

Ganbarako belar artean gordetzen ziren sagarrak. Sagar klase desberdinak eta bakoitzaren ezaugarriei buruz mintzatzen dira.

12. Jatorduetarako elikagaiak

- **Erref:** BEA-010/024
- **Iraupena:** 0:01:58. **Hasi:** 00:42:20. **Bukatu:** 00:44:18
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Ohiturak eta bizimodua » Elikadura » Jatekoa eta edatekoa

Laburpena:

Jatordu bakoitzean zer jan edo edaten zuten kontatzen du.

13. Txerri-hiltzea

- **Erref:** BEA-010/027
- **Iraupena:** 0:03:54. **Hasi:** 00:46:02. **Bukatu:** 00:49:56
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Baserría » Baserriko lanak » Abere-hiltzea

Laburpena:

Txerri-hiltzea nola egiten zen kontatzen dute. Emakumezkoak arduratzen ziren tripak errekan garbitzeaz. Odolkiak egiteko barazkiak bezperan prestatzen ziren. Odola jasotzeko prozesua ere kontu handiz egin behar izaten zela dio. Odolkiak egunean bertan egin behar izaten ziren, txorizoak aldiz hurrengo egunean.

14. Txorizoa nola egiten den

- **Erref:** BEA-010/029
- **Iraupena:** 0:02:05. **Hasi:** 00:50:15. **Bukatu:** 00:52:20
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Ohiturak eta bizimodua » Elikadura » Jatekoa eta edatekoa

Laburpena:

Txorizoak egiteko osagaiak eta prozesua.

15. Partizioa baserriz baserri

- **Erref:** BEA-010/030
- **Iraupena:** 0:01:46. **Hasi:** 00:52:20. **Bukatu:** 00:54:06
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Familia eta harremanak » Herriko giroa » Auzokoen arteko harremana

Laburpena:

Txerria hil ostean "partizioa" egiten zuten auzokoen artean. Umeak joaten ziren odolkiak eta urdaia baserriz baserri banatzera.

16. San Martingo erromeria

- **Erref:** BEA-010/031
- **Iraupena:** 0:02:45. **Hasi:** 00:54:06. **Bukatu:** 00:56:51
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Ohiturak eta bizimodua » Erljioa » Eraikuntza erlijiosoak

Laburpena:

San Martin eta Loinaz ziren gertuen zituzten ermitak. Ospakizun berezietarako erabiltzen ziren ermita hauek. Beasaingo jaietan, esterako, San Martinera prozesioan joateko ohitura zegoen. Erromeria polita egiten zen bertan.

17. Kongregazioak

- **Erref:** BEA-010/032
- **Iraupena:** 0:02:18. **Hasi:** 00:56:51. **Bukatu:** 00:59:09
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Ohiturak eta bizimodua » Erljioa » Kongregazioak

Laburpena:

Neska eta mutilentzako kongregazio desberdinak zeuden. Dantza lotuan egitea debekatua zuten Mariaren alabek. Komunio handia egin eta gero pasatzen ziren neska-mutilak kongregazioko kide izatera. Betebeharrei buruz hitz egiten dute.

18. Jauna hartu ahal izateko txartela

- **Erref:** BEA-010/033
- **Iraupena:** 0:00:52. **Hasi:** 00:59:09. **Bukatu:** 01:00:01
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

- Erljioa » Ohiturak eta bizimodua » Eliza giroko ospakizunak » Aste Santua

Laburpena:

Aste Santuan debeku eta betebehar desberdinak egoten ziren. Jauna hartu ahal izateko txartel berezi bat jaso behar izaten zen apaizaren etxetik. Ez zion edonori ematen, noski.

Ahotsak.eus-eko edukiarekin sortutako dokumentu automatikoa.

2026-04-20

CC-by-sa | Ahotsak.eus

Badihardugu Euskara Elkartea

Markeskua Jauregia, 20600 Eibar

943121775 - ahotsak@ahotsak.com