

Euskal Herriko Ahotsak
ahotsak.com

Manuela Sein Sansiñena

*Igantzi,
Nafarroa
(1940)*

Aurkibidea

Biografia



Igantzin sortu zen,
Mendibilen. Guraso biak
Igantzikoak zituen.

Zintak

IGA-019

- **Proiektua:** Bortzirietako ahozko ondarea
- **Elkarrizketatzailea(k):** Lakar Iraizoz, Maite
- **Data:** 2006-11-16
- **Iraupena:** 30 min
- **Euskarria:** Bideo digitala
- **Emalea:** Arburua Etxeberria, Patri

IGA-020

- **Proiektua:** Bortzirietako ahozko ondarea
- **Elkarrizketatzailea(k):** Lakar Iraizoz, Maite
- **Data:** 2006-11-16
- **Iraupena:** 31 min
- **Euskarria:** Bideo digitala
- **Emalea:** Arburua Etxeberria, Patri

IGA-021

- **Proiektua:** Bortzirietako ahozko ondarea
- **Elkarrizketatzailea(k):** Lakar Iraizoz, Maite
- **Data:** 2006-11-16
- **Iraupena:** 31 min
- **Euskarria:** Bideo digitala
- **Emalea:** Arburua Etxeberria, Patri

IGA-022

- **Proiektua:** Bortzirietako ahozko ondarea
- **Elkarrizketatzailea(k):** Lakar Iraizoz, Maite
- **Data:** 2006-11-16
- **Iraupena:** 29 min
- **Euskarria:** Bideo digitala
- **Emalea:** Arburua Etxeberria, Patri

Pasarteak

1. Zerriak hazi

- **Erref:** IGA-019/001
- **Iraupena:** 0:02:03. **Hasi:** 00:00:00. **Bukatu:** 00:02:03
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Zerriak etxeetan hazten ziren, etxe guztientan zerrama izaten baitzen. Etxeko bazka ematen zieten: artoa, gaztainak, patatak, arbi eta erremolatxa egosita... Kanpoan izaten ziren egun osoa: gaztainak, ezkurak, gereziak eta belarra jaten, besteak beste. Etxetik atera aurretik eta gauean, itzultzean, arto-irina ematen zieten. Lehen, gaur baino denbora gehiago behar zuten hazteko (bi urte inguru).

2. Zerria hil 1. Gosaria eta odolkiak

- **Erref:** IGA-019/002
- **Iraupena:** 0:07:20. **Hasi:** 00:02:03. **Bukatu:** 00:09:23
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Zerriak abenduan hiltzen ohi zituzten. Ilargiari begiratzen zioten: ilbeheran hiltzen zituzten, lukainkak, azpiak eta abar kontserbatzeko hobe zelakoan. Bezperan tipula egin eta arroza egozten zuten. Zerria hiltzeko zerri-hiltzailea eta lau lagun behar ziren. Emakume bat odola nahasten egon behar zen. Gero, odola iragazten zen eta arroza, tipula, gatz, perrexila eta pipermina (piperbeltza). Bitartean, zerria erre eta garbitzen zuten, baita tripak atera ere. Gosaltzeko baratxuri-zopa, zerriaren gibela, tortilla, solomoa, lukainka, konpota, kafea eta kopa hartzen zituzten. Gosaldu ondoren, zerri-hiltzailea zerria puskatzen zuen. Emakumeek hesteak iturrian garbitzen zituzten eta, gero, etxean, barreinu batean baratxuri, gatz eta ozpinarekin uretan sartzen zituzten. Odolkiak kanpoan egindako suan egosten zituzten.

3. Zerria hil 2. Bazkaria eta lukainkak

- **Erref:** IGA-019/003
- **Iraupena:** 0:06:08. **Hasi:** 00:09:23. **Bukatu:** 00:15:31
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Bazkaltzeko, garbantzuak (zerriaren buztanarekin egosita), bakailua, odolki pixka bat, olilo gisatua, arroza esnearekin edo budin bat, kafea eta kopa. Arratsaldean zerria xehetzen zuten, lukainkak egiteko. Adoboa nola egiten zuten azaltzen du; gatz aski zuen jakiteko arrautz bat botatzen zuten (goiti ateratzen zela). Gero haragiari botatzen zioten eta nahasten zuten. Horrekin, biharamunean, lukainkak egiten zituzten. Kolorea emateko, piperhautsa erabiltzen zuten.

4. Zerria hil 3. Urdai eta urdaiazpikoak

- **Erref:** IGA-019/004
- **Iraupena:** 0:03:39. **Hasi:** 00:15:31. **Bukatu:** 00:19:10
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Urdaia eta urdaiazpikoak gazitu egiten ziren, kutxa batean. Gainean harri bat paratzen zieten. Hilabete baten buruan, gatzatik atera eta errekan garbitzen ziren. Zaku batzuetan sartuta zintzilikatzen zituzten. Hezuraren zuloa tapatzeko ogi irina eta ozpinarekin egindako masa erabiltzen zuten. Urtebete inguru itxaron behar zen jaten hasteko. Urdaia, berriz, garbitu eta idortzen zela, berehala jan zitekeen.

5. Zerria hil 4. Solomoak

- **Erref:** IGA-019/005

- **Iraupena:** 0:03:00. **Hasi:** 00:19:10. **Bukatu:** 00:22:10
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Solomoak ere adoboan paratzen ziren (azpil batean, ura, gatza eta baratxurirekin). Ia bi egun uzten ziren adoboan. Lukainekin zintzilikatzen zituzten sukaldean eta zortzi edo hamar egunetan idortzen ziren. Gero, olio eta urinean kontserbatzen zituzten

6. Zerria hil 5. Gantxigorrak

- **Erref:** IGA-019/006
- **Iraupena:** 0:02:03. **Hasi:** 00:22:10. **Bukatu:** 00:24:13
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Gantxigorrak zer ziren azaltzen du. Urina urtuta, gelditzen ziren puskak xehatu eta bertze kazola batean altxatzen ziren. Tipula egin eta gantxigorrekin tortilla egiten zen. Galleta moduko zerbait ere egiten zen gantxigorrekin: nabalarekin ongi xehetzen zituzten, anis pixka bat botatzen zioten, arrautz bat eta ogi irina; opilekin bezala, masa bat egiten zuten eta edalontzi batekin galleta borobilen formak mozten zituzten. Frijitu edo labean erretzen zituzten eta, gainetik, kanela hautsa eta azukrea botatzen zieten.

7. Zerria hil 6. Dena aprobetxatzen zen

- **Erref:** IGA-019/007
- **Iraupena:** 0:01:39. **Hasi:** 00:24:13. **Bukatu:** 00:25:52
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Zerritikan dena aprobetxatzen zen: hankak, giharreak, buztana, muturra eta abar. Muturra, hankak eta belarriak gatzan paratu, idortu eta egosi; gero irin eta arrautzan pasatu eta kazolan paratu, tomate pixka batekin.

8. Zerria hil 7. Puskak banatu

- **Erref:** IGA-019/009
- **Iraupena:** 0:02:34. **Hasi:** 00:26:34. **Bukatu:** 00:29:08
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Zerria hiltzen zen eguna oso garrantzitsua zen, besta eguna zen. Hurrek puskak banatzen zituzten etxeetan (aza hosto bat azpian eta beste bat gainean paratuta). Etxeetan sos batzuk ematen zizkieten.

9. Zerria hil 8. Anisa

- **Erref:** IGA-019/011

- **Iraupena:** 0:00:31. **Hasi:** 00:29:25. **Bukatu:** 00:29:56
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Goizean, zerri-hiltzen hasi aitzinean, anisa, kafea eta galleta batzuk hartzeko ohitura zegoen.

10. Arropa garbitu. Bokata

- **Erref:** IGA-020/001
- **Iraupena:** 0:07:26. **Hasi:** 00:00:00. **Bukatu:** 00:07:26
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Astean behin garbitzen ohi zuten arropa. Ohatzeko maindireak garbitzeko bokata egiten zuten: xaboia eman eta azpil batean ur epeletan uzten zuten biharamun arte; berriz ere xaboitu fregaderan, ongi marruskatu eta barrika gisako batean sartzen zituzten. Gainean "hautsakoa" (zaku bat) paratzen zen hautsarekin eta erramu hosto batekin (usain ona ematen zuen). Gero gainetik ur irakina botatzen zen behin eta berriz. Egosita zegoenena, saski batean paratzen zituzten maindireak eta erreka eraman. Arropa zuritzeko, "anilla" (azuletea) oihal batean paratzen zuten eta uretan sartu. Arropa beltza (laneko arropak), berriz, errekan garbitzen zen; aurretik azpil batean xaboiarekin beratzen uzten zuten eta gero ongi marruskatu. Neguan izugarritzko oinazea izaten zuten eskuetan. Gero labaderoa egin zuten, "adelanto handia izan zen".

11. Ura ekarri. Gorputza garbitu

- **Erref:** IGA-020/002
- **Iraupena:** 0:01:55. **Hasi:** 00:07:26. **Bukatu:** 00:09:21
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Etxean ez zuten urik. Edateko ura bi baldetan ekartzen zuten bizkarrean jarritako makil batetik zintzilik. Gorputza bakan garbitzen zuten; harraskan palangana (konketa, garbiontzi) bat paratzen zuten eta berotutako ur epela botatzen zuten. Lagarto izeneko xaboiarekin garbitzen zuten gorputza eta ilea ere. Barreinu (azpil) batean hankak garbitzen zituzten, bata bestearen atzean.

12. Haur-oihalak

- **Erref:** IGA-020/003
- **Iraupena:** 0:02:08. **Hasi:** 00:09:21. **Bukatu:** 00:11:29
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Haur-oihalak erreka eramaten zituzten garbitzeko eta, gero, sutondoan paratzen zituzten azkar idortzeko. Kotoizkoak ziren eta bi kordekin lotzen ziren

13. Etxea garbitu

- **Erref:** IGA-020/004
- **Iraupena:** 0:01:14. **Hasi:** 00:11:29. **Bukatu:** 00:12:43
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Lehenago, eskoba eta zepilloa (eskuila) erabiltzen zituzten etxea garbitzeko. Logeletan eta salan argizaria ematen zuten makil batekin eta, gero, eskuilarekin distira atera; sukaldean, berriz, baldosak trapu batekin garbitzen zituzten, belauniko jarrita.

14. Logelak. Ohatzeak

- **Erref:** IGA-020/006
- **Iraupena:** 0:04:05. **Hasi:** 00:12:53. **Bukatu:** 00:16:58
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Logeletan ohatzea, armairua eta gau-mahaia zeuden. Ilezko koltxoiak nola egiten ziren azaltzen du: ardien ilea garbitu, idortu eta makilarekin jo. Urtero, abuztuan, koltxoiak garbitu eta harrotzen zituzten. Koltxoiaren azpian lastairra jartzen zuten, "txuritzez" (arto zurikinez) betea.

15. Erremedioak 1. Karitxak

- **Erref:** IGA-020/008
- **Iraupena:** 0:08:59. **Hasi:** 00:17:03. **Bukatu:** 00:26:02
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Karitxak kentzeko erremedio anitz daude: patata, tipula, baratxuri eta belar esnedun bat. Tipularekin zer egin behar da azaltzen du: ilbehera delarik, tipula ebaki eta ilargiari begira jarrita, karitxak igurtzi; gero, bi zatiak batu eta gibelera bota, begiratu gabe. San Juan Xarrera ere joaten zen jendea karitxak kentzeko eta beste anitz gauzekin. Kanpoko jende anitz etortzen zen. Hankak garbitu, trapu edota toallekin idortu eta kanpoan hedatzen zituzten. Serora batek bildu eta erretzen zituen. Gero erreztatu behar zuten eta, etxera eramandako urarekin (hiru iturrietakoa), bederatzi egunez garbitu berriz. Behiek errapetan karitxak izaten ohi zituzten eta, kentzeko, tomate lata batean apu bat sartzen zuten eta itxi. Behorrekin ere berdina egiten zuten; anekdota bat kontatzen du: albaitariak karitxa handia kendu zion behorrari, baina berriz hazi zitzaion; apuarena egin zuen bere aitak eta kentzeaz gain, ez zitzaion berriz atera.

16. Erremedioak 2. Ebakiak eta erredurak

- **Erref:** IGA-020/009
- **Iraupena:** 0:01:41. **Hasi:** 00:26:02. **Bukatu:** 00:27:43
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Ukendua egiteko erabiltzen zuten: lintsusa, elorri-zuria, gantza, olio eta argizaria. Lintsusa nolakoa den azaltzen du. Ebaki-belarra ere ebakiak sendatzeko erabiltzen zuten. Ebakien zikina ateratzeko eta erredurentzako erabiltzen ziren.

17. Erremedioak 3. Arantzak ateratzeko

- **Erref:** IGA-020/010
- **Iraupena:** 0:00:56. **Hasi:** 00:27:43. **Bukatu:** 00:28:39
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Arantzak-eta ateratzeko, zerri ordotsen behazuna erabiltzen zuten. Zerria hiltzen zelarik, behazuna zintzilikatzen zuten, idortzeko.

18. Erremedioak 4. Enplastuak

- **Erref:** IGA-020/011
- **Iraupena:** 0:01:34. **Hasi:** 00:28:39. **Bukatu:** 00:30:13
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Basmo-belarra eta arrautzaren zuringoarekin tortilla egin eta enplastu gisa jartzen zuten. Handitsuen (pikorren) zornea ateratzeko erabiltzen zuten; baita tipula ere.

19. Erremedioak 5. Tripako minarentzat

- **Erref:** IGA-021/001
- **Iraupena:** 0:02:05. **Hasi:** 00:00:00. **Bukatu:** 00:02:05
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Tripako minarentzat kamamila hartzen zuten. Abuztuan biltzen zuten. Aziendari ere ematen zioten kamamila. Esate baterako, behiak haizatzen zirela, kamamila egosita eta bikarbonato hauts pixka bat ematen zieten.

20. Erremedioak 6. Katarroa

- **Erref:** IGA-021/002
- **Iraupena:** 0:01:51. **Hasi:** 00:02:05. **Bukatu:** 00:03:56
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Katarroarentzat eztia edota aspirina hartzen zuten. Eztia esnearekin nahasita edo ura eta limoi zukuarekin. Kanelarekin egositako ardoa ere hartzen ohi zuten. Inor ez zen medikuarengana joaten katarro batengatik.

21. Erremedioak 7. Belarriko mina

- **Erref:** IGA-021/003
- **Iraupena:** 0:00:27. **Hasi:** 00:03:56. **Bukatu:** 00:04:23
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Belarriko minarentzat, arto irina oihaltzeko batean sartu eta berotu egiten zuten.

22. Erremedioak 8. Espartinen zola berotu

- **Erref:** IGA-021/004
- **Iraupena:** 0:00:50. **Hasi:** 00:04:23. **Bukatu:** 00:05:13
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Katarro fuertea eta bularreko mina izanik, espartinen zola berotu eta bularraren gainean paratzen zen. "Airea" jartzen zela ere, adibidez lepoa ezin mugituz, espartinen zola beroa erabiltzen zuten.

23. Erremedioak 9. Mitterriak

- **Erref:** IGA-021/006
- **Iraupena:** 0:00:37. **Hasi:** 00:05:30. **Bukatu:** 00:06:07
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

"Mitterriak" (ezpainetako pikorrak) ateratzen zirela, barruko ura ateratzeko zanpatzen zituzten eta, idortzen zirela, azala kendu.

24. Erremedioak 10. Mingaineko pikorrak

- **Erref:** IGA-021/007
- **Iraupena:** 0:00:27. **Hasi:** 00:06:07. **Bukatu:** 00:06:34
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Mingaineko pikorrak laratzan (pazea zintzilikatze katean) igurtzen zituztela aditu du.

25. Erremedioak 11. Ertulak

- **Erref:** IGA-021/008
- **Iraupena:** 0:00:45. **Hasi:** 00:06:34. **Bukatu:** 00:07:19
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Ertula behatz puntetako mina zen. Gatza eta ur berotan sartu eta ateratzen zuten behatza. Gero ukendu pixka bat paratu eta zornea ateratzen zitzaion.

26. Erremedioak 12. Aziendari odola mozteko

- **Erref:** IGA-021/009
- **Iraupena:** 0:00:47. **Hasi:** 00:07:19. **Bukatu:** 00:08:06
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):**Laburpena:**

Bildotsari buztana mozten ziotenean, amonsarea (armiarma-sarea) paratzen zioten, odola mozteko. Behiei ere adarrak mozten zizkietenean amonsarea jartzen zieten

27. Erremedioak 13. Zingirioa

- **Erref:** IGA-021/010
- **Iraupena:** 0:01:26. **Hasi:** 00:08:06. **Bukatu:** 00:09:32
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):**Laburpena:**

Behiei esnearekin daudelarik, errapeak gogor-gogorrak jartzen zaizkie eta ez zaie ia esnea ateratzen; gaitz horri zingirioa erraten diote. Hortarako, balde batean ur irakina paratzen zuten eta Lagarto xaboia bota; ateratzen zen aparrarekin errapeak igutzen zituzten. Gero oihal batekin idortu eta zerri-gantzarekin ongi igurtzi

28. Petrikiloa

- **Erref:** IGA-021/012
- **Iraupena:** 0:01:22. **Hasi:** 00:10:01. **Bukatu:** 00:11:23
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):**Laburpena:**

Bazen emakume kurandera (petrikilo) bat, erremedio anitz zituena. Jende anitz kanpotik etortzen zen beregana.

29. Eguraldia ezagutzeko moduak. Animaliak

- **Erref:** IGA-021/013
- **Iraupena:** 0:01:52. **Hasi:** 00:11:23. **Bukatu:** 00:13:15
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Eguraldia ezagutzeko modu anitz badira. Katuak joka badabiltza, haizegoa edota euria dator. Ardiek fuerte joare joka, bi egunen barrenean euria egingen du; eguraldi txarra datorrela igartzen dute eta menditik etxera itzultzen dira ardiak. Armiarma beltzak (hanka handikoak) ateratzen direla, euria dator. Zizareekin berdin gertatzen da.

30. Eguraldiaren inguruko errateak

- **Erref:** IGA-021/014
- **Iraupena:** 0:00:56. **Hasi:** 00:13:15. **Bukatu:** 00:14:11
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):**Laburpena:**

Badira eguraldiaren inguruko errateak: "Goiz gorri, arrats euri", "Arrats gorri, goiz zuri"; "Erramu eguneko haizea, 40 eguneko haizea"

31. Eguraldia ezagutzeko moduak. Haurrak eta hezurak

- **Erref:** IGA-021/016
- **Iraupena:** 0:01:12. **Hasi:** 00:14:18. **Bukatu:** 00:15:30
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):**Laburpena:**

Haurrak nahasiak dabiltzanean, eguraldi aldaketa dator. Hezurretan ere nabaritzen da eguraldi aldaketa, min egiten dutenean euria edo hegoaizea dator

32. Ilargiari begiratu

- **Erref:** IGA-021/017
- **Iraupena:** 0:02:05. **Hasi:** 00:15:30. **Bukatu:** 00:17:35
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):**Laburpena:**

Lehen gauza aniztarako begiratzen zitzaion ilargiari: bertzeak bertze, zerrria hiltzeko (ilbeheran), haziak ereiteko (ilbeheran), arbolak botatzeko (buztarriak egiteko egurra ilbeheran bota behar zen, adibidez) eta aziendari arra emateko.

33. Ilunabarrean gaztainak erre eta artoa zuritu 1

- **Erref:** IGA-021/018
- **Iraupena:** 0:03:46. **Hasi:** 00:17:35. **Bukatu:** 00:21:21
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):**Laburpena:**

Arratsetan sutondoan biltzen ziren (gurasoak, aitatxi, osaba eta bost senideok). Gaztainak xartanan erretzen zituzten. Gaztain zurituekin "Xaldun

kortin” jokoa egiten zuten: batek eskuetan zenbat gaztain zituen asmatzen bazenuen, gaztainak zuretzako. Biharamunean eskolara eramateko gaztainak ere zuritzen zituzten eta zaku txiki batzuetan sartu. Orain gaztainak agudoago galtzen dira, lehen negu osorako izaten zituzten. Artaxuritzen (artoa zuritzen) ere aritzen ziren ilunabarretan, sutondoan.

34. Afaria. Etxeko jakiak. Fruta

- **Erref:** IGA-021/019
- **Iraupena:** 0:02:23. **Hasi:** 00:21:21. **Bukatu:** 00:23:44
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Zer afaltzen zuten azaltzen du: lehenbiziko eltzaria eta berdura, gazta eta “dultzia”; gaztaina errea sagardoarekin eta, ondoren, esnea. Fruta izaten zuten: gereziak, aranak, sagarrak, udareak, melokotoiak eta albertxikoak besteak beste.

35. Ilunabarrean gaztainak erre eta artoa zuritu 2

- **Erref:** IGA-021/020
- **Iraupena:** 0:00:51. **Hasi:** 00:23:44. **Bukatu:** 00:24:35
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Sutondoan kontu kontari eta haur txikiekin jostatzen aritzen ziren; aitatxik eta aitak bertsoak botatzen zituzten.

36. Laborantza eta abeltzaintza lanak 1

- **Erref:** IGA-021/021
- **Iraupena:** 0:06:01. **Hasi:** 00:24:35. **Bukatu:** 00:30:36
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Urte osoan izaten zen labrantzako lana. Urteko lehenbiziko lana udaberrian izaten zen, martxoan patata egiten zuten. Gero, lurra prestatzen zuten (irauli behiekin, xehatu txarrantxarekin eta area pasatu) maiatzean artoa ereiteko. Ondoren bakandu behar zen, eskuz “orgilla” jo, “bortz hortza” behiari edo astoari uztarri batekin lotu eta pasatu, gero dena jorratu behar zen. Belarrak segarekin egiten ziren; moztu ondoren zabaldu behar ziren idortzeko eta buelta eman berriz. Belar-metak egiten zituzten eta goero goitira eramaten zituzten. Belarra ez bustitzeko, metaren gainean iratze eta zaku bat paratzen zituzten, makilekin eutsia. Iratzea segarekin mozten zuten eta adar batzuekin arrastatzen zituzten meta zegoen tokiraino. Metaren gainean zohia (aitzurrarekin moztutako belar eta lur zati biribil bat) paratzen zuten, iratzea ez bustitzeko eta haizeak ez eramateko.

37. Laborantza eta abeltzaintza lanak 2

- **Erref:** IGA-022/001

- **Iraupena:** 0:05:43. **Hasi:** 00:00:00. **Bukatu:** 00:05:43
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Zortzi egunetikan behiei azpiak aldatzen zitzaizkien eta metatik iratzeak ekartzen zituzten. Udan belagira ateratzen zituzten behiakk, beraz bazka gutxiago prestatu behar zieten. Lurra beheiti joaten da eta, beraz, hartu eta karroan gora eraman behar zuten, han botatzeko. Oiloak egun osoan kanpoan egoten ziren, gero, etxean, artoa eta ura paratzen zieten. Umatu bitartean, zerramari begiratu behar zioten, zerrikumeak ez hausikitzeko edo zapaltzeko. Behiei ere begiratu behar zieten, aratxea erditzen laguntzeko. Behiari eta aratxeari ardoa ematen zieten bizkortzeko.

38. Gaztaina eta intxaur biltzera

- **Erref:** IGA-022/002
- **Iraupena:** 0:02:08. **Hasi:** 00:05:43. **Bukatu:** 00:07:51
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Intxaur eta gaztain biltzen aritzen ziren. Anaiak edo aitaak haga luze batzuekin jo eta besteek lurrean matxardekin biltzen zituzten. Gaztaina piloa izaten zen lehen.

39. Baratzeko lanak. Emakumeen lanak

- **Erref:** IGA-022/003
- **Iraupena:** 0:02:14. **Hasi:** 00:07:51. **Bukatu:** 00:10:05
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Baratzean beti bazen egin beharreko lanaren bat; gehienetan emakumeen lana izaten zen: bertzeak bertze, gorotza ekarri, buelta eman lurrari, landareak paratu, jorratu eta erein. Zer ereiten zuten: patatak, ilarrak, lekak, porruak, azak, tomateak, piperrak etab. Tomateek, adibidez, lan handia ematen zuten. Nekazal etxeetan, emakumeek lan handia egiten zuten: kanpoan eta barruan. Lehen, gizonek ez zuten etxean deus egiten.

40. Arre-arre mandoko

- **Erref:** IGA-022/005
- **Iraupena:** 0:01:01. **Hasi:** 00:11:48. **Bukatu:** 00:12:49
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Haur txikien kanta eta jolasa: "Arre-arre mandoko, bihar Iruñerako, etzi Tolosarako, handik zer ekarriko, zapata ta gerriko..."

41. Jolasak. Kina, partxisa eta kartak

- **Erref:** IGA-022/006
- **Iraupena:** 0:01:07. **Hasi:** 00:12:49. **Bukatu:** 00:13:56
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Kina egungo bingoaren antzeko jolasa zen. Partxisean eta zazpi t'erdian ere jolasten ziren

42. Igande arratsaldeak. Neskak eta mutilak. Harremanak

- **Erref:** IGA-022/007
- **Iraupena:** 0:02:51. **Hasi:** 00:13:56. **Bukatu:** 00:16:47
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Igande arratsaldetan, neskak xoxkorra zela herrira joaten zen; besperetara joan ondoren, bueltara ibiltzen zen beste neskekin. Ez ziren ostatura joaten. Herrira espartin, zapatilla edo abarkekin etortzen ziren eta, sarreran, poltsa batean ekarritako zapatak jartzen zituzten. Mutilak ostatuan izaten ziren. Ilun-
ezkila jotzen zuenean, neskak etxera itzuli behar zuten eta mutilek etxera laguntzeko eskatzen zieten ("ligatzeko" modua zen orduan).

43. Belardiak eta landak babesteko

- **Erref:** IGA-022/008
- **Iraupena:** 0:01:05. **Hasi:** 00:16:47. **Bukatu:** 00:17:52
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

San Juan bezperan belardiak eta landak bedeinkatzen ziren. Aitak hainbat ziri prestatzen zituen eta elor-zuri, erramu eta lintsusa sartzen zien tartean. Guztiak sare batean sartu eta botil batean ur-bedeinkatu pixka bat eramaten zuten. Belardi eta landa bakoitzean ziri bat paratu eta ur tanta batzuk botatzen zituzten.

44. Etxeak babesteko

- **Erref:** IGA-022/010
- **Iraupena:** 0:01:25. **Hasi:** 00:20:00. **Bukatu:** 00:21:25
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Etxean, atearen gainean ziria (elor-zuri, erramu eta intsusarekin) paratzen zuten ere, landa eta belagietan bezala. Aurreko urtekoa kentzen zuten lehenago; izan ere, urte osoan uzten zuten hor. Tximistak zirelarik, kandela pizten zuten eta erramu adaxka bedeinkatua sutara bota.

45. Erramu, kandela, ur eta su bedeinkatua

- **Erref:** IGA-022/011
- **Iraupena:** 0:01:36. **Hasi:** 00:21:25. **Bukatu:** 00:23:01
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Erramu egunean, erramua bedeinkatzen zen; Kandelaria egunean, kandelak eta, Bazkotan, sua eta ura. Hoiiek guztiak etxera eraman eta urte osoan zehar izaten zituzten.

46. Oliadura

- **Erref:** IGA-022/013
- **Iraupena:** 0:02:23. **Hasi:** 00:23:39. **Bukatu:** 00:26:02
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

Hilzorian zegoenari apezak oliadura ematen zion. Monagilloarekin (eliz mutilarekin) joaten zen apeza oinez, gaixoaren etxera; eliz mutilak farol bat eta txintzarri bat eramaten zituen; apezak eskuetan Komunioa eramaten zuten eta oihal zuri bat buruan. Bidean topatzen bazenituen, belauniko jarri behar zenuen, pasatu bitartean. Gaixoaren etxean, apeza joan orduko, mahai bat oihal zuri batekin ezaltzen zuten; gainean bi kandelero (zutargi), gurutze bat eta ur bedeinkatua paratzen zituzten. Apezak errezatzen zuen, komunioa eman eta ur bedeinkatuarekin zeinatzten zuen gaixoa. Beraz, oso garrantzitsua zen etxean ur bedeinkatua izatea beti.

47. San Blas eta San Anton

- **Erref:** IGA-022/015
- **Iraupena:** 0:01:53. **Hasi:** 00:26:11. **Bukatu:** 00:28:04
- **Multimedia:** bideoa online ikusgai

Gaia(k):

Laburpena:

San Blas egunean, jendearentzat artoa eta beste jaki batzuk bedeinkatzen ziren eta, San Anton egunean, berriz, aziendarentzat. San Antonen ezin omen zen azienda lotu. San Blas egunean bedeinkatzen zena orduan jaten zen, ez zen altxatzen, eta zintzurreko minik ez izateko jaten zen.

Ahotsak.eus-eko edukiarekin sortutako dokumentu automatikoa.

2025-12-05

CC-by-sa | Ahotsak.eus

Badihardugu Euskara Elkartea

Markeskua Jauregia, 20600 Eibar

943121775 - ahotsak@ahotsak.com