



BEASAINGO PAPERAK

27 ZKIA.

Beasaingo
Udalaren
aldizkaria
2019ko urria



José Zufiaurre Goya

**BASERRITARREN IRAGANEKO LAN EGUTEGIA
ANTIGUO CALENDARIO LABORAL RURAL**

BASERRITARREN IRAGANEKO LAN EGUTEGIA

ANTIGUO CALENDARIO LABORAL RURAL

José Zufiaurre Goya



Beasaingo Udala

Baserritarren iraganeko lan egutegia / Antiguo calendario laboral rural

José Zufiaurre Goya.

Beasaingo Udala / Ayuntamiento de Beasain, 2019

164 or.: (Beasaingo paperak, 27)

Testua euskaraz eta gaztelaniaz

L.G.: SS-972-2019

ISBN.: Exento

Egilea / Autor: José Zufiaurre Goya

L.G.: SS-972-2019

ISBN.: Exento

Fotokonposaketa eta inprimaketa: antza komunikazio grafikoa. Lasarte-Oria

AURKIBIDEA

ÍNDICE

Aurkezpena.....	5
Sarrera.....	7
Herria.....	9
Erdigunea eta auzoak.....	13
Baserrien eraikuntza.....	19
Gelak, altzariak eta tresnak.....	27
Ura eta iturriak.....	31
Labea.....	35
Ukuilua eta ganaduak.....	39
Oiloak eta oilategiak.....	43
Erleak.....	47
Eguneroko lanak eta bizimodua.....	49
Pertsona eta ohe-jantziak.....	57
Ereintzarako lurra prestatu eta eguneroko lanak.....	61
Garaian garaiko lanak eta ospakizunak ...	69
Garairik gabeko lanak eta eginkizunak..	105
Herriko festak eta erromeriak.....	109
Herriko feriak.....	117
Garai berriak.....	123
Baserrien gaurko egoera.....	141

Presentación.....	5
Introducción.....	7
El Pueblo.....	9
El centro urbano y los barrios.....	13
Construcción de los caseríos.....	19
Habitaciones, muebles y utensilios.....	27
El agua y las fuentes.....	31
El Horno.....	35
La cuadra y los ganados.....	39
Gallinas y gallineros.....	43
Las abejas.....	47
Trabajos diarios y formas de vida.....	49
Ropas de las personas y de la cama.....	57
Preparación de la tierra y trabajos diarios.....	61
Trabajos y celebraciones de cada época.....	69
Otros trabajos sin época concreta.....	105
Fiestas patronales y romerías.....	109
Ferias de Beasain.....	117
Nuevos tiempos.....	123
Situación actual de los caseríos.....	141

AURKEZPENA

Beasaingo Paperak bildumaren hogeita zazpigarren ale honek irakurle, gure izate eta nortasunaren erraiekin bat egitera ekarri gaitu. Beasain industriaren baitan hazi, handitu eta sendotu den herria bada ere, ezin dugu ahaztu bere lurrari eta honek emandakoari esker bizi eta iraun duela mendeetan. Are gehiago, industrializazioa Beasainen ernatu zela 150 urte besterik bete ez direnean pentsa ezazue aurretik zein zen bertakoen bizi-iturria.

Itsasertzekoak ez garela jakinik, beasaindarron sena baserria eta lurra ziren eta dira. Horregatik gure izate, nortasun eta ondarea horren baitan eraiki eta oinarritzen dira. Gure ondarea zaindu eta aitortzen dugun bakoitzean gure nortasuna berreskuratzen dugu. Komeni da nondik gatozen oroitzea, nora iritsi garen eta non gauden onartu eta balioa emateko.

Egileak egin duen lan mardul eta osatu honi esker beasaindarrok badugu eskuartean aipatutako ondare horren bilduma. Gure arbasoen bizibidearen lekukoak. Baserria bizitoki, babesleku eta zutabe nagusia izan da eta honen inguruan biltzen ziren egunerokoa aurrera atera eta bizi iraupenerako tresnak, baliabideak eta lanaz aparte usadio zahar eta ohiturak. Gaur egun horietako asko galduak, baina nahiz eta garapenak aldaketak ekarri antzinakoaren aztarna izaten jarraitzen dutenak. Ahanzturak eragindako hutsune hori betetzera dator beraz Beasaingo Paperen ale hau.

Ez diezaioGUN beraz memoriari uko egin. Jasota gera bedi guztion oroimenerako hitzetan eta irudietan. Eta kaletarrak garenok jarri dezagula balioan gure aurrekoen bizibidea eta bizimodua. Belaunaldi berrientzat bereziki ikasbide eta adibide izan dadila liburuki hau eta nola ez jakinduria aberasteko.

PRESENTACIÓN

El presente número veintisiete de la colección Beasaingo Paperak nos propone conectar con las raíces del lector, de nuestra esencia e identidad. Aunque Beasain sea un municipio que ha crecido, se ha desarrollado y se ha consolidado en un entorno industrial, no podemos olvidar que ha sobrevivido y perdurado a lo largo de los siglos gracias a la tierra y a lo que esta nos brinda. Es más, la industrialización llegó a Beasain hace apenas 150 años, así que podéis imaginar de qué vivían hasta entonces sus habitantes.

Al no ser una localidad costera, el caserío y la tierra han sido y siguen siendo el eje de los beasaindarras, en torno al cual se forja nuestra forma de ser, nuestra identidad y nuestro patrimonio. Cada vez que cuidamos y reconocemos nuestro patrimonio, estamos recuperando nuestra identidad. Conviene recordar de dónde venimos, para aceptar y valorar hasta dónde hemos llegado y dónde estamos.

Gracias a la ardua y completa labor que ha realizado el autor, los beasaindarras ya tenemos en nuestras manos la colección de ese patrimonio mencionado, testigo del modo de vida de nuestros antepasados. El caserío ha sido hogar, refugio y pilar fundamental, y en torno a él no solo se disponían las herramientas, recursos y labores para sacar adelante el día a día y sobrevivir, sino también los viejos hábitos y costumbres. Si bien muchas de ellas se han perdido, a pesar de los cambios que trae el desarrollo, otras siguen conservando la huella del pasado. Es por eso que este número de Beasaingo Paperak viene a rellenar ese vacío provocado por el olvido.

No neguemos la memoria, conservémosla en palabras e imágenes para el recuerdo de todos. Y los que no vivimos en caserío, pon-

Guk gure aldetik aitortza eta balioa ematen jarraituko dugu baserritarrei eta baserrietako lurrari etekina ateratzen jarraitzen dutenei eta argitalpen hau izan dadila horren adibide. Asmo hori bete asmoz dira indarrean jarraitzen duen asteroko baserritarren ohiko azoka eta hileko lehen larunbateko berezia eta auzoetakoa nahiz jaietan egiten direnak. Bertan erosi eta parte hartzera gonbidatzen zaitut.

Horri eutsiz, irakurketa eta hausnarketarako balio beza Beasaingo baserritarren iragane-ko lan eta ohiturei buruzko lan honek.

Irakurketa on!

AITOR ALDASORO ITURBE
Beasainen, 2019ko abuztua

gamos en valor el sustento y el modo de vida de nuestros ancestros. Ojalá este ejemplar sirva de enseñanza y ejemplo especialmente a las nuevas generaciones y, cómo no, para enriquecer el conocimiento.

Por nuestra parte, continuaremos reconociendo y poniendo en valor el trabajo de los baserritarras y de todas aquellas personas que siguen trabajando la tierra del caserío, ojalá esta publicación sirva de ejemplo. Ese es también el objetivo del mercado tradicional que se sigue celebrando cada semana y del mercado extraordinario del primer sábado de cada mes, así como los que se celebran en barrios y en fiestas. Desde aquí os invito a comprar y participar en ellos.

Con ese deseo, esperamos que esta obra sobre el trabajo y las costumbres ancestrales de los baserritarras de Beasain sirva de lectura y reflexión.

¡Que lo disfrutes!

AITOR ALDASORO ITURBE
Beasain, agosto de 2019

SARRERA

Aspalditik nenbilen gai honi heltzeko go-goarekin, baina banekien lan oso astuna izango nuela, eta halaxe izan da.

Eta hori, orain dela berrogei urte, nire maisua izan zen José Migel Barandiaran Jau-narekin lanean hasi nintzenean, Beasaingo baserritar batzuei, haren galdekizunaren galderak eginez, gai honi buruz fitxa pila galanta beteta neuzkanik.

Haiek izan ez banitu ezingo nuen gaur lan hau argitaratu. Berrogei urte hauetan gure baserrietan ere gauzak asko aldatu baitira. Adibide pare bat bakarrik. Zenbat baserritan hiltzen dute urtero gaur egun txerria? Eta zenbatetan ateratzen dituzte txitak, oilalokari etxeko arrautzak ipinita?

Eta horrela beste gauza asko eta asko. Artasoro txiki batzuk ikusten dira batzuetan, baina Beasaingo eta inguruko herrietako so-roetan noiztik ez dugu garirik ikusi?

Aurreko horiek gure baserrietako lau lan oso garrantzitsu ziren, eta esan liteke ia desagertuta daudela.

Ez dezala inork uste honekin baserritarrak kritikatzeko ari naizenik, ezta gutxiagorik ere. Aita eta Ama baserrikoak izanik, gure opor guztietan baserrian hazitakoa naiz, eta soberan ezagutzen ditut orduko baserritarren nekeak eta estutasunak.

Eskerrak gauzak aldatu egin direnik, eta gaur beren lana zerbait samurtu den, bestela baserri gehienak hutsik egongo lirarteke garai honetan.

Badakit liburu honetan azaltzen ditudan lanak asko eta handiak izateaz gain, batek baino gehiagok esango duela hau, hura eta bestea ez ditudala ipini. Berrogei eta hamar

INTRODUCCION

Hace tiempo que tenía idea de hacer este trabajo, pero ya sabía que iba a ser muy difícil, y así ha resultado.

Y eso a pesar de que tenía un montón de fichas rellenas cuando hace cuarenta años empecé a trabajar con quien fue mi maestro, Don José Miguel de Barandiarán, con las respuestas que me daban los baserritarras a las preguntas de su cuestionario.

Si no las hubiera tenido, hoy no hubiera podido publicar este trabajo. En estos cuarenta años en los caseríos también han cambiado las cosas. ¿En cuántos caseríos matan ahora todos los años el cerdo? ¿Y en cuántos crían pollitos poniendo a la gallina clueca los huevos puestos por sus gallinas?

Y así otras muchas cosas. Hoy aún se ven algunos pequeños maizales, pero ¿desde cuándo no hemos visto trigo en los campos de Beasain y otros pueblos cercanos?

Pues eran cuatro trabajos muy importantes de nuestros caseríos, y casi puede decirse que han desaparecido.

Nadie piense que con esto estoy criticando a los baserritarras, ni mucho menos. Soy hijo de padre y madre de caserío, y como en nuestras vacaciones nos criamos allí, conozco de sobra los pesados trabajos y los apuros de los labradores de hace 70 años.

Gracias a que han cambiado las cosas y, hoy día, su trabajo se ha suavizado algo si no, la mayoría de nuestros caseríos hoy estarían vacíos.

Ya se que los trabajos que presento en este libro, además de ser muchos y grandes, más de uno dirán que he olvidado este o aquel trabajo. En estos últimos cincuenta años a mí se

urte hauetan niri ere gauzak ahaztu egin zaizkit, eta fitxetan jasota neuzkanak jarri ahal izan ditut bakarrik.

Baita ere, nire bizitzan baserriko lanei eta gauzei argazkiak ateratzeko izan dudan zaletasunak, fitxak osatzeko asko lagundu dit. Horregatik, irakurleak, baserriko lanekin zerikusia daukaten ia berrehun argazki aurkituko ditu liburuan, nahiz 50 nireak ez izan, eta egileak ez ezagutu.

Lanen ordenari buruz, hilabeteen hurrenkerari jarraituz jartzen saiatu naiz, baina ezberdintasun batzuk ikusiko dituzue. Adibidez, baserri batzuetan txitak ia negua hastera zihoala ateratzen zituzten, eta beste batzuetan berriz udaberrian.

Ezin ditut ahaztu lan hau egiteko Beasaingo Udaleko Kultura Saileko langileak eta margo-laritzaren inguruan dabilzan askok eman didaten laguntza. Beraz, mila esker denoi.

Beno adierazpen hauek denak egin ondoren, has nadin orain dela ehun eta berrogeita hamar bat urte bitartean, baserrietan bizi zirenek egiten zituzten lan batzuk nola burutzen zituzten adierazten. Ulertzeko moduan itxuran azaltzen asmatuko ote dut.

me han olvidado muchas cosas, y he podido poner solamente aquellos que tenía recogidos en las fichas.

También me han ayudado mucho las fotografías de trabajos en los caseríos que, a lo largo de mi vida, he podido sacar. Por eso, el lector va a encontrar casi 200 fotografías relacionadas con estos trabajos. Casi todas son mías, excepto unas cincuenta, de las que la mayoría son de autor desconocido.

En cuanto a los trabajos, he procurado ponerlos en su orden anual, pero se notarán algunas diferencias. Por ejemplo, en algunos caseríos lo pollitos los sacaban cuando casi llegaba el invierno, y en otros en primavera.

No puedo olvidar a quienes me han ayudado en este trabajo, como las empleadas de Cultura del Ayuntamiento y otras muchas personas que andan en el mundo de la pintura. Eskerrik asko.

Bueno, tras hacer todas estas advertencias, empecemos a ver algunos de los trabajos que nuestros baserritarras hacían entre ahora hace cien y cincuenta años, y cómo los hacían. Me gustaría presentarlos de la manera más fiel y comprensible.

EGILEA

EL AUTOR

Herria El Pueblo

Beasaingo herria aspaldikoa dela garbi dago, nahiz eta Oria ibaiak zeharkatzen duen bailara eder honetan, bertara iritsi ziren lehenbiziko euskaldunak, beren etxez osatutako multzoa, noiz osatu zuten jakitea ezinezkoa izan, eta 1615ean Udalerri izendatua izan zelarik.

Beste zalantza bat bere izenaren esanahia jakitea izango litzake. Eta honi buruz irakurri dudana, nire ustez, teoria jakintsuena 1994ko Beasain Jaietan urtekariaren 30. orrialdean aurkitzen da. Urte askotan gure bizilaguna eta gure baserritarren abereen zaindaria izan, eta euskararen ikasle handia izan zen Juan Dorronsoro Zeberio jaunak idatzia.

Jaun ospetsu hau, albaiteroa izateaz gain, Euskara zale amorratua zen, eta bere kasa ikasketa sakonak eginak zituen. Eta behin egunkari batean bakarren batek gai honi buruz idatzi zuena irakurri ondoren idatzi zuen goian aipatu dudana bere iritziz interesgarria.

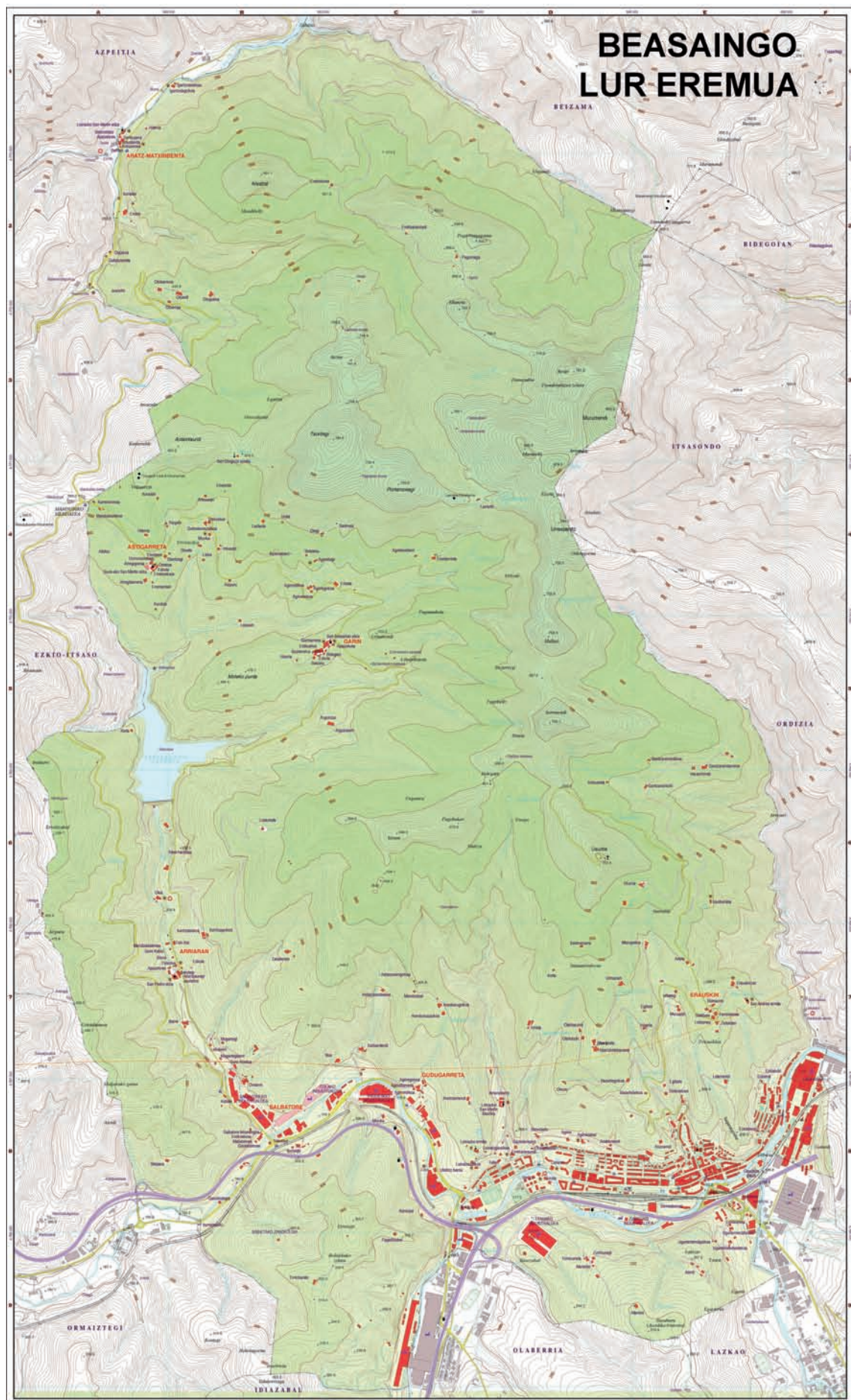
Belar eta *beraz* izenek eta *haran* eta *harainek* toponimian gauza bera adierazten badute, mendia utzi eta leku lasaiagoen bila etorri zirenek *Berazarain* deituko omen zioten tokiari. Eta beste izen askotan gertatu den bezala, hizkiak aldatuz, *Berasarainetik* *Beasain* geldituko omen zen.

Está claro que el pueblo de Beasain es antiguo, aunque no podamos definir el momento en que un primer grupo de vascos decidió ponerse a vivir juntos en este precioso valle atravesado por el río Oria. Crearon el pueblo y fueron creciendo según sus costumbres, hasta que en 1615 fue nombrada Villa.

Otra duda nos la crearía el saber el significado de su nombre. Y la teoría que yo creo más acertada sobre ello, se publicó en la página 30 del anuario Beasain Jaietan del año 1994. La escribió el vecino de Beasain D. Juan Dorronsoro Ceberio, veterinario que cuidó los ganados de los caseríos durante años y estudió profundamente el euskera.

Ester Señor, además de los correspondientes a su profesión, hizo profundos estudios sobre nuestro idioma. Y en cierta ocasión, tras leer en la prensa un artículo sobre el topónimo Beasain, hizo y publicó el trabajo que se ha mencionado arriba.

Si las locuciones *Belar* y *Beraz* significan la misma cosa, y *Haran* y *Harain* también en la toponimia, quienes bajaron del monte buscando lugar más tranquilo, al verlo le llamarían *Berazarain*. Y como ocurre con otros nombres, cambiando letras pasaría de llamarse *Berasarain* a *Beasain*.





Teoria honen adibide asko ditugu Beasainen bertan ere. Huntzarain izango zen etxeari “Untsain” edo “Untsin” deitzen diogu. Eta horrela beste asko. Goian ikusten dugun argazkian bertan azaltzen dira Aranezar, Arangoiti, Arantxiki eta Aranberri izenekin ezagutu ditugun etxeak.

Bigarren argazkian, beasainmendi esanda ezagutu dugun Usurbeko magala ikus daiteke, eta bertan kokatuta dauden baserriak. Baina Beasainek, bere lur eremuetan, 160 baserri baino gehiago ditu.

En Beasain mismo tenemos muchos ejemplos sobre esto. A la casa que sería Huntzarain le llamamos Untsain o Untsin. Y así otras muchas casas. En la primera fotografía de esta página, vemos las casas llamadas Aranezar, Arangoiti, Arantxiki y Aranberri, que hacen clara referencia al Valle.

En la segunda fotografía, vemos la falda del monte Usurbe, conocida como Beasainmendi, y algunos caseríos ubicados en ella. Pero Beasain, a lo largo de su territorio, tiene más de 160 caseríos.

Erdigunea eta auzoak

El centro urbano y los barrios

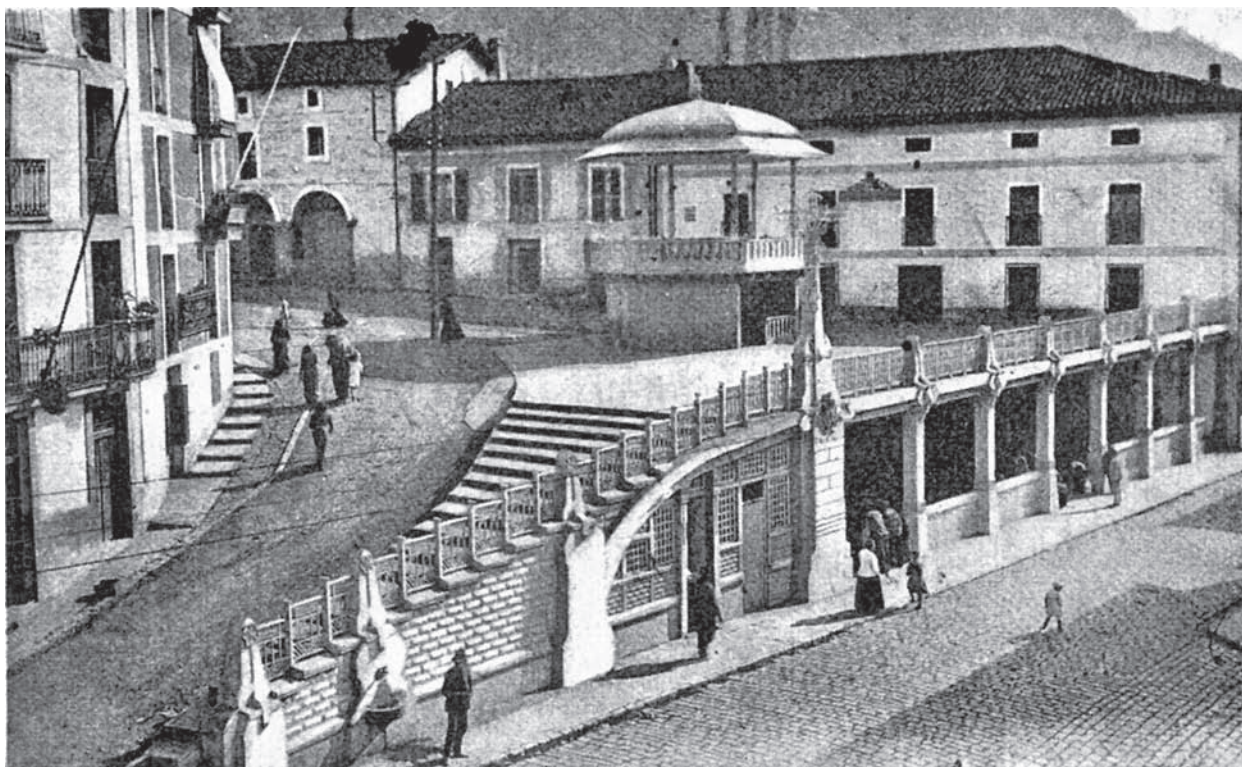
Aurreko atalean ikusten da Beasaingo lur eremuak duen luzera eta zabalera, bere 2.999 hektareatan.

Ondorengo bi argazkietan ikusten ditugu, lehenengoan 1924. urtearen aurreko udaletxe zaharra, bere aurreko plaza, eta baserritarrek beren azokak egiteko plazapea. Eta bigarren 1910. urteko udaletxe muturra, orduko azoka plaza edo estalpea eta kale Nagusia.

En el capítulo anterior vemos la longitud y anchura de la superficie que abarca Beasain, con sus 2.999 hectáreas.

En las dos fotografías posteriores vemos la Kale Nagusia de 1910 con la tejavana junto al Ayuntamiento para el mercado, en la primera. Y en la segunda el antiguo Ayuntamiento con la plaza superior y la inferior cubierta, para la celebración de los mercados.





Herriguneaz gain, Beasainek bi auzo nagusi betidanik izan ditu, bere eliza, kanposantu, eskola eta bentarekin. Garin izenekoa maparen erdialdean azaltzen dena, eta Aratz-Matxinbenta goiko muturraren ezker aldean.

Además del propio pueblo, Beasain ha tenido, desde siempre, dos barrios con sus iglesias, cementerios y escuelas. Garín que se ve en el centro del mapa, y Aratz-Matxinbenta que se ve arriba a la izquierda.



Azken auzo honek bere baserriak lau herri-ritan kokatuak dauzka, Azpeitia, Beasain, Ezkio eta Itsaso, baina gehienak Beasaingo lurretan daude, eta Loinazko San Martín beasaindar martiriaren izenpean dagoen eliza, eskola, benta, kanposantua eta pilotalekua ere gure herriko lurretan daude.

Este último barrio tiene sus caseríos diseminados en terrenos de cuatro pueblos, Azpeitia, Beasain, Ezkio e Itxaso pero, además de tener la mayoría en Beasain, aquí están la iglesia dedicada al martir de Beasain San Martín de Loinaz, la escuela, el cementerio, la venta y el frontón.



Goiko hiru argazkietan ikusten direnak, geroago auzokidetu ziren Gudugarretako, Arriarango eta Astigarretako auzokoenak dira.

Gudugarretak udalerri izateari utzi eta 1.898. urtean Beasainen auzo bihurtu zen

Arriaran, Itsasoren auzokide izan ondoren, 1927an banandu eta Beasaingo auzo egin zen.

Eta Astigarreta, berriz, 1928ko azkeneko egunean egin zen Beasaingo auzo.

Herri auzo hauetaz gain, badira beste hiru, auzo izenarekin ezagutzen direnak, Erauskin, Salbatore eta Lazkaibar, eta garai batean dena baserri zirenak.



En las tres fotografías de la parte superior, vemos los barrios de Arriaran, Astigarreta y Gudugarreta, incorporados en fechas posteriores.

Gudugarreta dejó de ser villa y se hizo barrio de Beasain en el año 1.898.

Arriaran, tras estar avecindado con Itsaso, se separó en 1927 y pasó a ser barrio de Beasain.

Y Astigarreta se hizo barrio de Beasain tras dejar de ser villa el último día de 1928.

Además de estos pueblos-barrio hay otros tres que son conocidos como barrios y fueron de caseríos. Erauskin, Salbatore y Lazkaibar.





Berezitasuna eta ospe handia izan zuen beste auzo bat Igartza izenekoa izan zen. Herriko jauntxoaren jauregia, errota, zeharrola, dolarea, errementaria, zapataria eta usategia bertan zeuden.

Baserritarrei artoa eta garia errotan ehozteaz gain, meatzetatik ekarritako mea urtuz zeharrolan lortzen zuten burdinarekin, errementariak laiak, gurpilak eta beste tresna batzuk egiten zizkien.

Nahiz eta goiko argazki honen muntaia gaur egungoa izan, balio dezake.

Ibaian gorago zegoen presatik ura kanalean ekarrita, aldaparoan biltzen zen errota eta zeharrola abian jartzeko.

Otro barrio muy singular y que tuvo gran renombre fue el de Igartza. En el estaban el palacio del señor del lugar, el molino, la ferrería, el lagar, la herrería, la guarnicionería y el palomar.

Además de moler a los labradores el maíz y el trigo, con el hierro que lograban del mineral traído de las minas, en la herrería hacían layas, ruedas para los carros, y otros arados para labrar la tierra.

A pesar de que el montaje de esta fotografía es actual, puede valer.

Para poner en movimiento las turbinas del molino y la ferrería, se traía en un canal el agua de la presa que estaba río arriba.

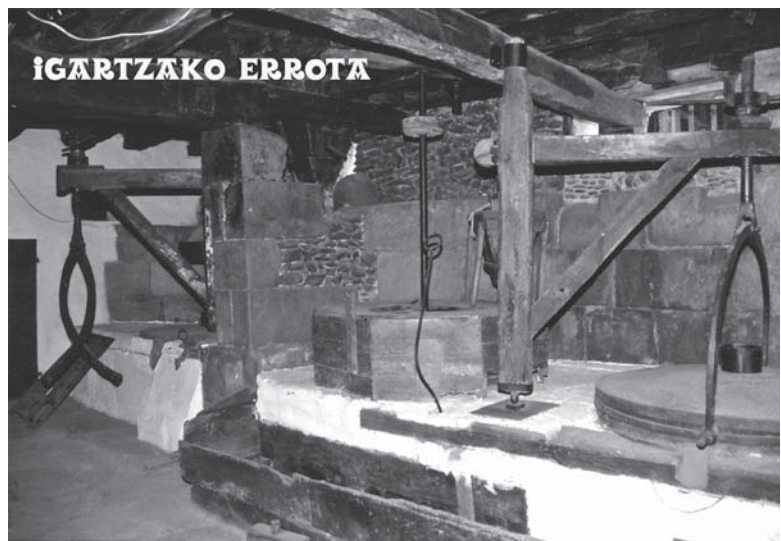


Errotan, ur-zurrusta irekiz errotapeko turtukiak jirarazten dira eta, bere zutikako ardatzak errotako bi harrien gaineko errotarria biraka jartzen du. Eta bere erdiko zuloan toberatik aleak botaz, bi harrien artean ehota, irina lortzen da.

Eta baserritarrek errotariari bere lanaren ordainsaria den makila eman ondoren, etxerako ere arto-irina eta gari-rina izaten zituzten.

Al abrir el chorro de agua, hacía girar las turbinas, que se ven abajo, y su eje vertical hacía girar la piedra superior de las dos que molían el grano en el molino. Y echando el grano en su agujero central desde la tolva, las piedras iban moliendo la harina.

Y los labradores, tras pagar al molinero sus honorarios, llamado “makila”, tenían para casa harina de trigo y de maíz.



Baserrien eraikuntza

Construcción de los caseríos

Beasain tartean zelarik, Goierriko herriek, 1615. urtean udalerri izendapena lortu zutenean, beren lur eremuetan zeuden baserrien eta beren lurren jabetza galdu zuten. Izendapen hura Espainiako erregeari, erruz ordaindu behar izan baitzioten.

Biztanle bakoitzeko garai hartako 25 dukat ordaintzera behartu zituzten.

Eta horretarako herriarenak ziren lur eremu osoak, bertan eraikita zeuden baserri eta guzti, saldu egin behar izan zituzten, merke asko, jauntxoek eta aberatsek erosi ahal izan zituztelarik.

Horregatik ezagutu ditugu hainbeste baserriaren beren etxe eta lurretako maizter, nahiz eta gaur egun gehienek erosita bereganatu dituzten.

Baina aurreko gertakizun honek ez zuen zerikusi handirik izan baserriak eraikitzeke moduarekin.

Herriko martxa zuzentzen zuen agureen batzarrak, ezkondu eta familia osatzeko etxea egin nahi zutenei baimena eman eta lur eremua izendatu ondoren, baserriarrak berak eraikitzen zuen baserria. Eta gainera, gehienetan bi gazteren artean bi bizitzako etxea eraikitzen zuten. Ikus ditzagun baserria eraikitzeke lanak.

Lehenbiziko solairuraino etxearen perimetro osoa, lurrez eta karez masa egin, eta harritzko horma sendoeekin jasotzen zen, ate eta leihoentzat hutsuneak utziz.

Beheko solairuan egoten ziren sukaldea, gelaren bat, txerritegia, ukuilua eta simaur tokioko paretak. Barruko hormak mehegoak izaten ziren, hurritz adarrekin egin eta orez estalita, nahiz eta oholez egindako paretak ere, baserri zahar batzuetan ezagutu ditugun.

Cuando en 1615 los pueblos del Goierri, incluido Beasain, lograron la nominación real de villa de por sí y para sí, perdieron la propiedad de sus tierras y sus caseríos, pues tuvieron que pagar caro aquel nombramiento al rey de España.

Les obligaron a pagar 25 ducados por vecino de aquellos tiempos.

Y para ello tuvieron que vender todos sus caseríos con sus tierras, que eran propiedad comunal del pueblo. Bien baratos que los pudieron comprar los terratenientes y adinerados de entonces.

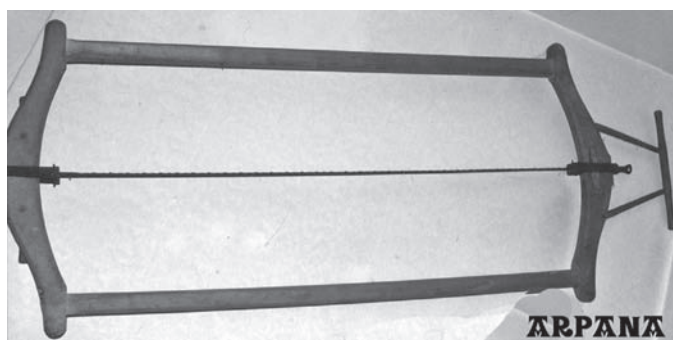
Por eso hemos conocido tantos labradores que eran inquilinos de sus caseríos y tierras, aunque hoy día la mayoría son ya propietarios de los mismos.

Pero este hecho anterior no tuvo mucho que ver con la antigua construcción de los caseríos.

La junta de mayores que dirigían la marcha del pueblo, asignaba las tierras y el lugar donde construir el caserío a los jóvenes que pretendían casarse y formar una familia, y eran estos quienes lo construían. Además, a menudo entre dos jóvenes construían un caserío de dos viviendas. Veamos los trabajos para levantar un caserío.

Hasta el primer piso se construía el perímetro de la casa con un grueso muro de piedra adobado con masa de arena y cal, dejando los huecos de puertas y ventanas.

En esta planta baja solían estar la cocina, una habitación, la pocilga, la cuadra y el estercolero. Los tabiques interiores solían ser más delgados, hechos con varas de avellano trenzadas y cubiertas de masa, aunque también los hemos conocido de tablas.



Handik gora, lehenbiziko solairuko, ganbarako, teilatuko eta etxe osoko zurajea egurrezkoa izaten zen. Beraz, zutabe, habe, zapata, gapirio, zoru, lata eta gainerako guztiak, eraikinaren inguruan prestatzen ziren zerrategian, arpanarekin zerratu eta landu behar izaten ziren.

Goiko argazkian ikusten dugun Arpana, erdian ia bi metro luzeko zerra zuen egurrezko bastidorea zen.

Zerrategiak berriz, bi eratakoak izaten ziren, Tranpaleko zerrategia eta Zuloko zerrategia. Baserria eraiki behar zen lur-eremuaren arabera prestatzen ziren.

Tranpalekoa ezkerreko argazkian ikusten dugu eta, lur-eremua zelaia ez zenean, botatako zuhaitzen enborrak gurdi motzarekin ekarri eta etxea egin behar zen inguruan pilatzen zirenez, pendizaren kontra tranpala jarritz, enborrak zerratzeko, biratuz bere gainean jartzen ziren.

Zulokoa, berriz, eskuineko argazkian ikusten da, eta hau lur-eremua laua zenean prestatzen zen, enborrak bere inguruan zeudelarik.

La estructura del primer piso, el desván y el tejado era totalmente de madera, con sus postes, de suelo a techo, vigas, zapatas, cabrios y suelos; así como la lata del tejado. Todas estas piezas se preparaban en el aserradero que se montaba en el lugar en que iba el caserío.

Esta Arpana que vemos aquí es un bastidor de madera, que tiene en su centro una hoja de sierra de casi dos metros de larga.

Los aserraderos que montaban eran de dos tipos, a tenor del terreno en que se iba a edificar el caserío. Aserradero de caballete o aserradero de agujero, según vemos abajo.

El de caballete, que vemos a la izquierda, se montaba para edificar en terrenos inclinados, contra la pendiente, de forma que los troncos de los árboles talados, que se traían desde el bosque sobre el carro llamado "gurdi motza", se pudieran colocar sobre el caballete haciéndoles girar sobre el terreno.

El de agujero, que vemos a la derecha, se montaba cuando el terreno era llano, y los troncos se traían hasta cerca.



Baserri bat eraikitzeko egur asko behar izaten zen. Horregatik aurretik basoan zuhaitz asko bota, adarrak soildu eta enborrak, behean ikusten den gurdi motzarekin ekarri behar izaten ziren.

Gero zerrategiko lana oso astuna eta luzea izaten zen, goian aipatu ditugun zurajerako elementu guztiak zerratu behar baitziren.

Zerrategian enborra jarri eta bere azpian gizon bat edo bi jartzen ziren, eta enborraren gainean bat. Azpikoak arpanari tira eginez egurra zerratzen zuen, eta gainekoak, berriz, arpana goraka altxatuz, enborrean marraztuta zegoen lerrotik gidatzen zuen. Eta horrela enborrari zutabe, habe, gapirio edo ohol guztiak ebaki arte.

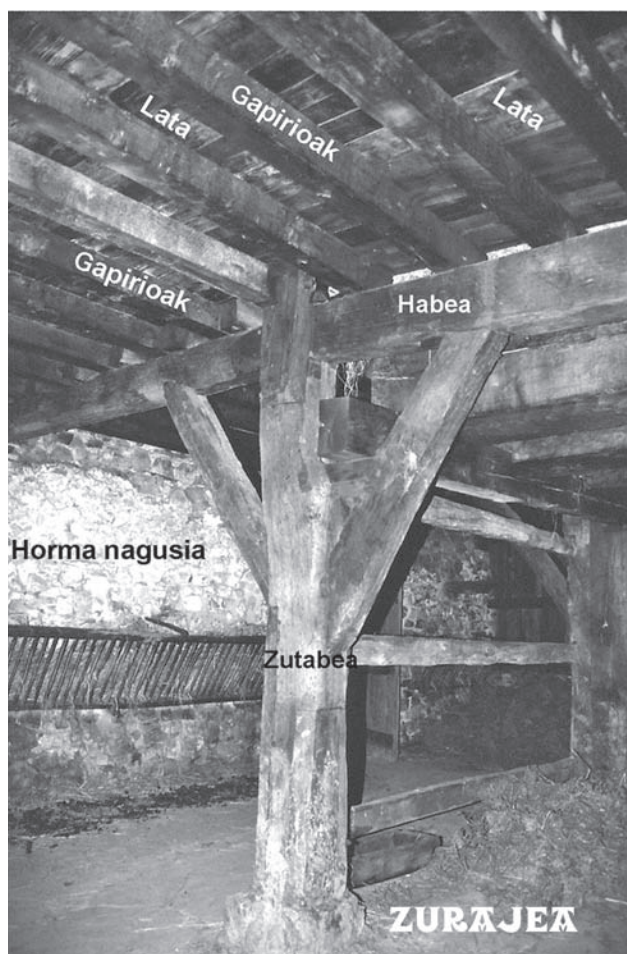
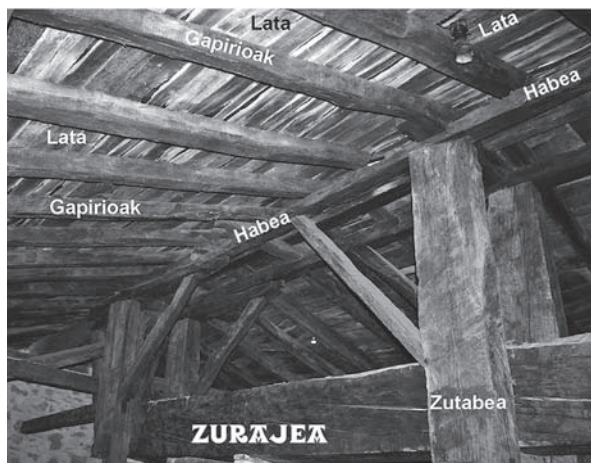
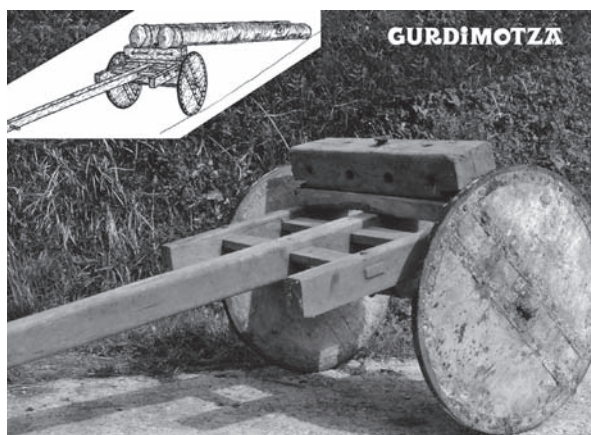
Baziren zerrategiak prestatu eta bertako lanak egiteko, bi edo hiru lagunek osatzen zizuten koadrilak.

Para construir un caserío se precisaba mucha madera. Por ello, primero había que talar árboles, desramarlos y transportar sus troncos en el carro y forma que se ven más abajo.

El trabajo del aserradero era muy largo y pesado, para preparar todos los elementos de la estructura que se han citado arriba.

Se colocaba el tronco sobre las barras del aserradero y, debajo se colocaban dos hombres y encima uno. Tirando de la Arpana los de abajo aserraban, mientras que el de encima la subía y la guiaba por las rayas marcadas en el tronco según el espesor. Y así hacían los postes, vigas, cabrios o tablas hasta aserrar todo el tronco.

Existían cuadrillas formadas por dos o tres hombres, que se dedicaban a montar los aserraderos y hacer el trabajo de aserrado.



Lehen esan dugun bezala, etxe barruko beheko solairuko hormak hurritz adarrekin edo oholekin egindakoak izaten ziren, eta beheko argazkietan ikus ditzakegu.

Hurritz makilekin egiteko, metro erdiro edo, zutabe estuak zutik ipintzen ziren, eta euren artean hurritz adarrak zeharkatzen ziren. Eta horma behetik goraino osatzen zenean, gainetik hondarrez eta karez egindako orearekin estaltzen zen, gero karearekin zurituz txukuntzeko.

Oholezko hormak berriz, bere oinean jartzen ziren, eta denboraz ilundu egiten ziren.

Baserri batzuk lur pendizetan eraikitzen ziren, beste batzuk berriz lur zelaietan. Denak behar zuten gurdiarentzat ganbarako sarrera.

Pendizekoak, etxearen atzean lurretik ganbarara harriekin betelana egin eta izaten zuten. Zelaietakoak, berriz, harrizko betelana, lurretik ganbarako aterainoko aldapatik izaten zuten.

Como se ha dicho, las paredes de distribución de la planta baja solían estar hechas con varas de avellano o con tablas, y podemos ver ejemplos en las fotografías de la parte inferior.

Para cruzar las varas de avellano, se colocaban unos pies verticales, separados medio metro o así, y en ellos se entrecruzaban las varas. Cuando se completaba hasta el techo, se cubría por ambas caras con masa hecha con arena y cal, y se blanqueaba con lechada hecha con cal y agua.

Las paredes de tabla se clavaban en los pies verticales y se iban oscureciendo.

Tanto los caseríos construidos en pendiente como en llano, necesitaban el acceso al desván, con puerta para el carro.

Los de pendiente hacían un relleno de piedras desde la tierra hasta la casa. Pero los de llano tenían que hacer un mayor relleno de piedras, que iba en cuesta hasta la puerta del desván.





Hemen ikusten diren Beasaingo lau baserri hauek, lehenbiziko solairutik gora egurrezko zurajearekin nola egiten zituzten erakusten digute, gero zuraje tarteak harri hormaz edo oholez itxita.

Gero teilaturaino harrizko hormekin egiten hasi ziren, kanpoko zurajerik edo oholik gabe, nahiz eta barruko hormak berdintsuak izan.

Urte asko geroago hasi ziren lurretik ganbararaino harriz edo adreiluz egindako hormekin gela guztien itxiturak egiten.

Eskuineko argazkian ikusten dugun bezala, logelak ere gehitu egin zituzten eta, argi gehiago izatearren leihoak ere handiagoak egiten hasi ziren.

Los cuatro caseríos de Beasain que vemos aquí, nos enseñan el entramado de la estructura de madera que iba por fuera hasta el tejado, cerrando luego los huecos con pared de masa o de tablas.

Con posterioridad los caseríos se hicieron con gruesas paredes desde el suelo al techo, con estructura de madera en su interior.

Años más tarde, se hicieron las paredes de las distribuciones interiores con piedras o ladrillos, hasta el desván.

Y como vemos en la fotografía de la derecha, aumentaron las habitaciones y, para que tuvieran más luz, se hicieron ventanas más grandes.



Gure baserritarren kulturen eta ohituretan, etxearen, etxekoen eta soroetako babesak oso garrantzitsua izan da, bai mitologiaren eta erlijioaren aldetik.

Eta gai hau Erramu eguneko elizkizunak eta ohiturak aipatzerakoan sakonago ikusiko dugun arren, azpiko argazki honetan etxeko ate nagusia ikustean, bertan azaltzen dira babes horien ezaugarriak.

Bi eguzki-lore eta lau egurrezko gurutze daude. Eta hauek dira beste batzuen artean, aspaldiko ohituraz, etxea babesteko gure baserrietan erabili diren ikurrak. Nahiz eta gaur egun ez jakin arrazoi zehatzik, etxea babesteko urtero jartzen ziren atean menditik ekartzen ziren eguzki-lore bat edo bi.

Baserri berri baten teilatua bukatzean, erramu adar bat ipini ohi zen gailurrean, eta baserriaren jabeak eraikuntza lanetan jardun zutenei "trapala" izeneko afaria ematen zien.

Etxea bukatzean, berriz, apaiza ekartzen zen bedeinkatzera, eta egun hartan familian bazkari berezia egiten zen.

En la cultura y costumbres de nuestros caseríos tuvo mucha importancia la protección de la casa y de sus moradores, tanto desde el punto de vista mitológico como religioso.

Y aunque este tema lo ampliaremos al tratar de los ritos del día de Ramos, en la fotografía inferior podemos ver la puerta principal de la casa, en la que se ven colocados algunos elementos protectores de la misma.

Están clavadas en la puerta dos flores de cardo y cuatro cruces de madera. Y estas son, entre otros, los signos de protección que se han puesto en las casas. Aunque hoy no se conozca la razón inicial, cada año se ponían en la puerta de la casa una o dos flores de cardo que se traían del monte.

Al dar el tejado a una casa, se solía poner una rama de laurel en su vértice, y el dueño obsequiaba a quienes participaron en la construcción con una cena llamada "trapala".

Y al terminar la casa se solía llamar al sacerdote para bendecirla y, aquel día, la familia hacía una comida especial.



Gelak, altzariak eta tresnak

Habitaciones, muebles y utensilios

Baserriko gela nagusia sukaldea zen. Bertan biltzen zen familia egunero, eta ez bakarrik otorduak egiteko, baita arrosarioa errezatzeko, artaburuak edo indaba lekak aletzeko edo, beheko suaren inguruan, gaztaina erreka jenez neguko hotzak ateratzeko.

Argazkietan ikusten ditugun bi sukalde hauetan, bertan behar ziren tresnak ikusten dira. Bien artean ikusten dira su-atzeko txapa, taloburnia, hauspoa, lapikoa, pertza, talo-mantenua, eta abar.

Sukaldeko beste tresna batzuk ere ikus ditzakegu hurrengo orrian. Hala nola, esnea egosteko pertza, aleak neurtzeko anega erdikoa eta lakaria, pitxarra, umeak ibiltzen ikasteko taka-taka, kafe errota eta argia egiteko kriseilua eta farola.

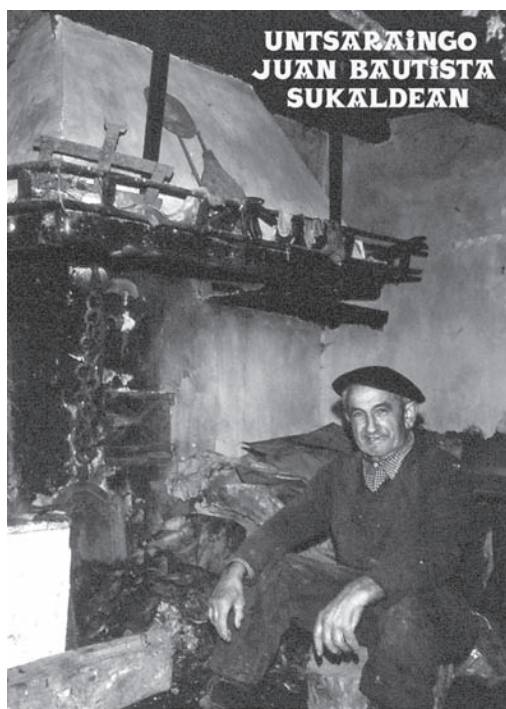
La habitación importante de la casa era la cocina. En ella se reunía la familia cada día, y no solo para comer, también para rezar el rosario, desgranar el maíz o las alubias y quitar el frío invernal junto al fuego bajo, comiendo castañas asadas.

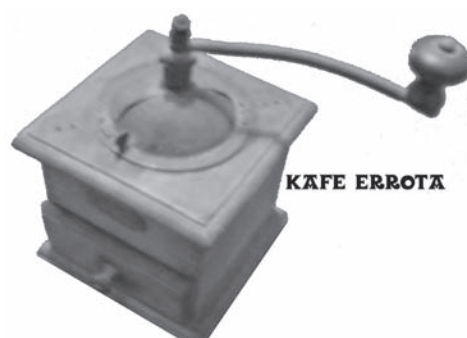
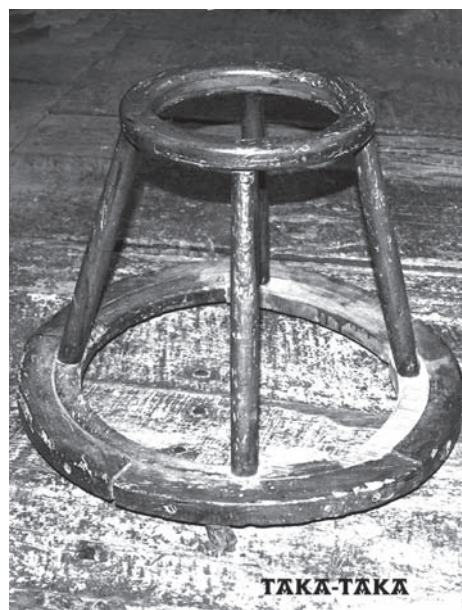
En las dos cocinas que vemos aquí, se ven algunos utensilios necesarios en ellas. La chapa tras el fuego, el asador de los talos, el fuelle, el puchero, el perol, el mantenedor de talos y otros.

También podemos ver en la página siguiente otros utensilios de la cocina, como la perola de cocer la leche, la media fanega y el celemín de medir granos, la jarra, el tacataca para aprender a andar los niños, el molinillo de café y el candil y el farol de la luz.



Altamira baserriko sukaldea 1930ean. Erramona, Agustin, Dolores eta Joxemari.





Argiteria aipatuz, kriseilua gantza errez zebilena zen. Mokodun kazolatxo txiki horretan gantza urtuta jarri eta ehunezko zati luzeka bat bertan sartu eta mokoaren puntan jartzen zen. Eta su eman ondoren, ehunak berak tiratzen zuen gantza errez argitzen zuen.

Gero petrolio-ontzia eta karburozko kinkoa erabili ziren; baita kandela ere; baina lau argi hauek oso arriskutsuak ziren sukaldetik ganbarara joateko adibidez.

Argia erori, ganbarako belar onduak su hartu eta baserri bat baino gehiago erre ziren. Gero farola etorri zen, seguruagoa, kandela kristalezko kutxatxo batean sartuta zihoalarik.

Nahiz eta herritik gertuen zeudenak lehen-txeago izan, Beasain mendiko baserrietan 1920an bazuten argindarra. Bonbillarekin argia egiteko bakarrik ematen zieten, eta iluntzetik gauerdia arte.

Al citar la luz, el kriseilua iluminaba quemando grasa. Se ponía grasa fundida en la cazoleta, introduciendo una tira de lino desde ella hasta la punta del pico de la cazoleta, a la que se le daba fuego, Y tras encenderla ardía dando luz hasta que se le acababa la grasa.

Luego aparecieron el candil de petróleo y el quinqué de carburo, así como las velas; pero eran todas muy peligrosas, por ejemplo para ir al desván.

Si se caía la luz sobre la hierba seca del desván, se incendiaba todo y más de un caserío se quemó así. Luego se utilizó el farol, en que la vela estaba protegida por cristal.

Aunque los caseríos cercanos al casco urbano la tenían de antes, en los del monte tenían electricidad en 1920, aunque sólo les daban para iluminar bombillas, y desde el anochecer hasta la media noche.



Mahai eta eserlekuez gain, sukaldeko beste altzari berezia zizeilua izaten zen.

Gehienetan beheko suaren alboan jarri eta, bere bizkaralde altuarekin, suaren berotasuna sukalde osora zabaltzen zuen. Gainera, bizkaraldearen erdian mahai biribil edo angeluzuzena zuen, maratila batekin zutik eusten ziolarik. Eta behar zenean, maratilatik askatu eta mahai bihurtzen zen.

Baserri gehienetan, beheko solairuan logela bat egoten zen, bertan etxeko adinekoek lo egiten zutelarik, goiko solairuko logeletara joateko harmailak igotzen ez ibiltzearren.

Baina beheko zein goiko geletan egoten ziren altzaria ohe pare bat, ohe ondoko mahaitxo bat edo bi eta armairua izaten ziren, argazkietan ikusten den bezala.



Además de la mesa y sillas, otro mueble de la cocina era el zizeilua.

Solía estar en un lado del fuego bajo, y con su alto respaldo difundía a la cocina el calor del mismo. Además, en la mitad de su respaldo tenía una mesa abatible, redonda o rectangular, sujeta con un pestillo que, cuando hacía falta, se soltaba y la convertía en mesa para más personas.

En la planta baja de la mayoría de los caseríos solía haber un dormitorio, que utilizaban los mayores de la casa para no tener que subir las escaleras hasta el primer piso.

Pero el mobiliario de los dormitorios de ambas plantas solía ser igual, dos camas, una o dos mesillas y el armario, tal como se pueden ver en las fotografías.



Ura eta iturriak

El agua y las fuentes

Bai pertsonentzat eta bai ganaduarentzat beharrezkoa da ura, eta baserrietan ahalik eta gertuen izatea oso garrantzitsua zen.

Baina iturriak ez ziren nonahi izaten, eta zorrotea eta aska ura jaiotzen zen tokietan egiten zituzten, geroago hodian bidez sukaldeetarako ekartzea lortu bazuten ere.

Askaren alboan arropak garbitzeko harrizko xafla erdi etzandakoak izaten zituen.

Eskuinean ikus ditzakegu iturri eta askaren argazki batzuk, eta baserri batek ura etxeraino eraman ahal izateko egin zuen ur-andela edo ur-depositua ere bai.

Nahiz eta eguneroko lanak aipatzen ditugunean errepikatuko dugun, iturritik etxera ura “suila” izeneko, burdinazko uztaiak ziztuen zurezko ontzi luzeetan eramaten zen.

Herrian ere, 1909. urtean Albizturko Santa Marina auzoko Zazpi Iturrietatik ura ekarri zen arte, kaletarrek kalean eta inguruetan udalak jarritako iturrietara joan behar izaten zuten uraren bila. Eta arropak garbitzera, ibaira jaisten ziren emakumeak.

Al ser tan necesaria el agua, tanto para las personas como para los ganados, era importante tenerla cerca de los caseríos.

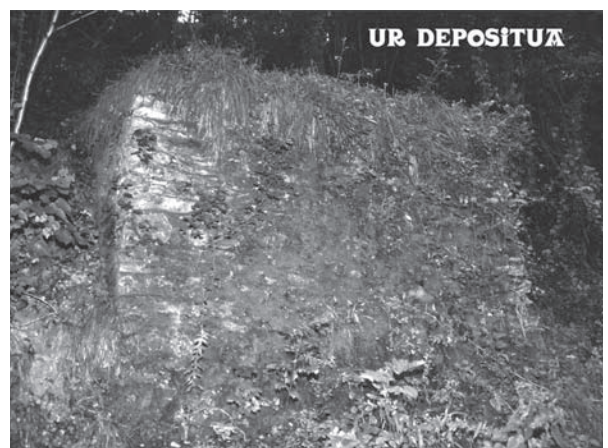
Pero las fuentes no nacían donde se quería y, hasta que se pudo traer el agua en tubos, el chorro de agua y el pilón para el ganado y el lavado se hacían donde se podía.

Junto al pilón solía haber una o dos losas de piedra, inclinadas, para lavar la ropa.

En las fotografías de la derecha vemos algunas fuentes y pilones, así como un depósito de agua que hizo un caserío para desde allí llevar el agua hasta la casa.

Aunque lo repetiremos cuando tratemos de los trabajos diarios, el agua se llevaba desde la fuente en un recipiente de madera, con aros metálicos, llamado “herrada”.

En el casco urbano también, hasta que en 1909 se hizo la distribución a domicilio del agua que se trajo de los manantiales de Zazpi Iturrieta, había que coger el agua de las fuentes. Y a lavar la ropa las mujeres bajaban al río Oria.



Labea El Horno

Etxe aurrean edo inguruan beste eraikin txiki jakina izaten zen. Ogia egosteko labea hain zuen ere. Etxeko andreak astean behin, gari-irinarekin oreka egin eta aste guttirako ogi otasak egiten zituen. Eta askotan arto-irinarekin egindako artoak ere bai.

Labe batzuk etxe aurrean zegoen txabolatxo batean zeuden, eta beste batzuk berriz, etxean sukaldea zegoen kanpoko hormaren kontra, labearen ateak sukalde barrura ematen zuelarik. Labe hauetan sua egiteko erabiltzen zen egurra bere egur-tokian egoten zen.

Una pequeña construcción que había junto a cada caserío era el horno para cocer el pan cada semana. La señora de la casa, tras hacer la masa con harina de trigo, cocía los panes para toda la semana. A veces también cocía la borona con harina de maíz.

Algunas chabolas de hornos estaban delante del caserío, y otras, pegadas a la pared exterior del mismo donde estaba la cocina, de forma que la boca del horno estaba dentro de ella. La leña cortada para encender el horno estaba en la leñera.





Ganbaran arto eta gari aleak gordetzeko kutxak egoten ziren.

Aipa ditzagun baserrietako beheko solairuan egoten ziren beste toki batzuk.

Bazter batean edo etxearen kontrako estalpetxoan, aizkorak eta aiztoak zorrozteko geztera egoten zen.

Simaurrea tokia ukuilutik gertu, egunero ganaduen oheak berritzean gordetzeko. Harritz inguratutako metro erdi bateko altuerako tokia.

Txerria gizentzeko txerritegia, ohol altuz egina, atearekin.

Karea gordetzeko kare-aposentua. Harritzko kutxa itxurakoa, metro erdi bat altuerakoa eta oholezko taparekin estalita.

Txerria hil ondoren, bere pusketak gatzetan gordetzeko gazi kutxa. Harritzkoa izaten zen, metro erdi bat altuerakoa eta oholez egindako taparekin.

Eta gurdia, lera, goldea, area, eta beste lanabesen gordelekua. Lekurik handienetakoa izaten zen, etxeko atearen segidan.

Komuna, ohol zuloduna, goian egoten zen, simaurrea tokiaren gainean.



En el desván solían estar las Arcas para guardar los granos de trigo y maíz.

Citemos otros lugares y elementos que solían estar en la planta baja del caserío.

En una esquina, y a veces en una chabolita exterior, la piedra para afilar hachas y cuchillos que vemos aquí arriba.

El lugar delimitado con una pared de unos 50 cms de alto donde se depositaba el estiércol producido al hacer las camas al ganado.

La cochiguera rodeada por gruesas tablas, para engordar el cerdo.

Cajón de pared llamado "Kare-aposentua", de unos 50 cms de alto, con tapa de madera, en la que se guardaba la cal.

Cajón de pared llamado "Gazi kutxa", de unos 50 cms de alto, con tapa de madera, para conservar en sal los tocinos, lomos y pernils del cerdo.

El mayor espacio, sin cierres, lo ocupaban el carro, la narria y los diferentes arados que se utilizaban en el campo.

El aseo, tabla con agujero, estaba en el primer piso, sobre el recinto del estercolero.

Ukuilua eta ganaduak

La cuadra y los ganados

Beste gela nagusia ukuilua zen, etxeko pertsonen hurrengoak ganaduak baitziren. Etxerako eta saltzeko esnea emateaz gain, behiek, txekorrak hazita, diru sarrera ematen zuten, eta gurdiari eta goldeari tira egiteko beharrezkoak ziren.

Argazki hauetan ikusten diren behiak “Parda alpina” arrazakoak dira, nahiz eta gure artean “Behi suizoa” esanda ezagutu dugun.

Suitzakoaren antzera gure lurra ere ez da zelaia, baizik eta aldapatsua. Eta hezetasuna ere nahiko handia daukagu. Beraz ez da harritzekoa hango behiak hemen ere onak izatea.

Otro recinto importante era la cuadra, pues los ganados eran los siguientes a las personas. Además de dar la leche para casa y para vender, criaban los terneros que vendían a los carniceros, y eran necesarios para tirar de los carros y los arados.

Las vacas que se ven en estas fotografías son de raza “Parda alpina”, aunque aquí se la ha llamado “Vaca suiza”.

Al igual que el país suizo nuestra tierra no es llana, sino pendiente. Y la humedad también bastante grande. No es raro pues que las vacas de allí sean buenas para aquí.





Beste arraza batzuetakoak, adibidez Frisoiak, baino esne gutxiago ematen dute, baina soro aldapatsuetan lanerako askoz go-gorragoak dira, eta hezetasunak ez ditu hain-beste gaixotzen.

Urte batzuetatik hona, baserritarrek garrario eta soroko lanak egiteko traktore txiki batzuekin konpontzen dira. Beraz, behiak esnetarako eta haragitarako hazten dituzte. Eta horretarako, aspaldian frisoiak eta pirenaika izeneko arrazako behiak sartu dituzte ganaduak dituzten baserri askotan.

Lur aldapatsuak zituzten baserrietan, sorroetako goldaketa eta beste lanak egiteko indar gehiago behar zutenez, idi pareak edukitzen zuten, hemen ikusten diren bezalakakoak.

Nahiz eta eguneroko lanak aipatzerakoan ere gai hau ukitu den, baserritarrek behie jana ukuiluan emateaz gain, eguraldi ona zenean belardian larrean jatera ateratzen zituzten. Horren berri ematen diguten bi argazki ikus ditzakegu hurrengo orrian, behiak larrean jaten eta baserritarra zaintzen

Dan menos leche que las de otras razas, por ejemplo las Frisonas, pero son mucho más duras para trabajar en terrenos abruptos, y la humedad nos les afecta tanto al coger enfermedades.

Desde hace ya bastantes años nuestros labradores tienen pequeños tractores para tirar de los carros y los arados. Por ello crían las vacas sólo para leche y carne. Y para eso, en muchos caseríos hace tiempo que tienen vacas de las razas Frisona y Pirenaica, que dan más leche y carne respectivamente.

En caseríos con tierras muy pendientes, Para poder labrarlas y hacer otros trabajos, precisaban de más fuerza de tiro y, para ello, tenía la pareja de bueyes como vemos aquí.

A pesar de que se trata de esto al hablar del trabajo diario, además de dar comida al ganado en la cuadra, cuando hacía buen tiempo sacaba las vacas a pastar al campo. En las dos imágenes de la página siguiente podemos ver a las vacas pastando en el hierbal, y al labrador cuidándolas.



GOIKOETXEKO MATEO BEHIEN ZAIN



BEHIEN FERRA

Bere azkazaletan josteko iltzekin



Gaur ez dira ia ikusten baina lehen baserri guztietan zeukaten astoa edo behorra. Lera edo gurdi txikiren bat eramateko erabiltzen zituzten, baina gehien bat kaleko bezeroei esnea eramateko, sorotik etxera arbiak ekartzeko eta horrelako lanetarako.

Baserriko ganaduak, lanerako erabiltzen zirenez, ferratuta egoten ziren. Eta aldian behin ferratzera eraman behar izaten ziren. Beasainen Errementariko Enparantza anaiek egiten zuten lan hori.

Aunque hoy día ya no se ven, antes en todos los caseríos tenía un burro o una yegua. Los utilizaban para acarrear la narria o carros menores pero, sobre todo, para llevar la leche a los clientes de la calle y nabos u otros productos del campo a casa.

Al utilizar el ganado para el trabajo en el campo, solía estar herrado y, de vez en cuando había que llevarlos a herrar. En Beasain ese trabajo lo hacían los hermanos Enparantza en su casa Errementari.

Oiloak eta oilategiak Gallinas y gallineros

Oiloak ere gure baserrietako ganadu oso garrantzitsuak izan dira. Alde batetik, etxerako arrautzak eta oilaskoak izateko, eta bestetik, horiek salduta diru pixka bat irabazteko.

Etxe inguruko soroak eta baratzeak aztarrika ez hondatzearren eta oiloak egun guztian libre ibili ahal izatearren, basoan egindako oilategietan egoten ziren. Baina horrek bazuen beste akats bat ere, noiznahi azeriek bi edo hiru oilo harrapatzen zizkietela; horregatik oilategi batzuetan zakurra ere izaten zuten.

Oilategi hauetara oiloentzat eta zakurrarentzat jana eramatea, eta egindako arrautzak etxera ekartzea, gehienbat etxeko ume koxkortuen lana izaten zen. Arratsaldean eskolatik itzuli ondoren egiten zutena.

Las gallinas han sido otro ganado importante de nuestros baserritarras. Por un lado para tener huevos y pollos para casa, y por otro, para poder conseguir un dinero vendiendo ambos productos.

Durante el día las gallinas solían andar por el campo, escarbando la tierra y comiendo, y para no estropear la huerta y los sembrados, tenían en pequeños gallineros en el monte. Pero, a veces, el zorro les comía una o dos gallinas y, por ello, también solía estar un perro del caserío para cuidarlas.

El trabajo de llevar la comida para las gallinas y el perro, así como recoger los huevos puestos por las primeras, generalmente lo hacía algún jovencito o jovencita de la casa, tras regresar de la escuela.



Nahiz eta gaur egunero egin, lehen oiloak arrautza gehienak udaran eta udazkenean egiten zituzten, neguan gutxiago ipiniz.

Horregatik neguan arrautzak izateko, lurrontzi altu batean karea eta urarekin karesne lodia egiten zuten, udaran soberan zeuzkaten arrautzak arnasarik ez hartzeko, lurrontzi hartan sartuta gordeta edukitzen zituzten.

Oiloak gehienbat udaberrian lokatzen zirenez gero, baserriko etxekoandreak oilalokari orduan jartzen zizkion arrautzak txitak ateratzeko. Beti 19 edo 21 arrautza ipiniko zizkion, baina berezitasun honekin: hain juxtu ere, ilargia zer alditan zegoen ondo begiratuta. Urte askoren poderioz, aiton-amonek, aita-amek eta beraiek egiaztatu zuten moduan, gure baserrietan burutzen diren lan asko ilargiaren aldiak kontuan hartuta egiten dira.

Oilategian zituen oiloak aldatu beharrik ez bazeukan, txitak handitzen zirenean oilaskoak atera nahiko zituen eta, horretarako oiloak hilberrian jarri zituzten arrautzak, hilberrian lokatzen zen oiloari jarriko zizkion. Baina etxerako uzteko oilandak nahi bazituen, oiloak ilbeheran jarritako arrautzak, ilbeheran lokatzen zen oiloari jarriko zizkion.

Nahiz eta ilberrikoak eta ilbeherakoak ehunetik ehun ez arrak edo emeak irten, gehienak behintzat ala ateratzen ziren. Baserritarrak urteetan zehar ondo ikasita zeukaten gai hori.

Arrautzak jarri ondoren txitak jaiotzeko behar dituen hogeitabat egunetan, nahiz eta oiloak ondo gorde, zaindu, jiratu, etab., jaio aurreko egunen batean ekaitza eta trumoiak egiten bazuen, txitak akabatu eta, asko behintzat, ez ziren jaiotzen.

Etxekoandreak txitari jana emateko zaperoa prestatzen zuen, arto-irinarekin eta zahiarekin egindako oreka alegia.

Hurrengo argazkian oilaloka ikus dezakegu bere txitekin.



A pesar de que hoy en las granjas ponen huevos cada día, antes la mayoría los ponían en verano y otoño, y menos en invierno.

Para poder disponer en invierno, en una tina de barro, hacían una lechada gruesa con agua y cal. Y en verano guardaban huevos en aquella masa para que, al no poder respirar, se conservasen hasta el invierno.

Al ponerse cluecas las gallinas mayormente en primavera, las amas de casa les ponían entonces los huevos para que nacieran los pollitos. Siempre le pondría 19 ó 21 huevos, pero con la siguiente particularidad, esto es, mirando bien la fase en que estaba la luna. Tras comprobar en muchos años, sus abuelos, sus padres y ellos mismos, muchos trabajos que se hacen en nuestros caseríos se hacen teniendo en cuenta las fases lunares.

Si no tenía necesidad de renovar sus gallinas querría que nacieran pollitos, para que al crecer fueran pollos y, para ello, esperaba a que una gallina se pusiera clueca en fase lunar creciente, y le pondría huevos puestos en creciente. Pero si quería pollitas para renovar sus gallinas pondría huevos puestos en menguante a la que se ponía clueca en esta fase.

Aunque no todos los pollitos salían pollos o pollas según la fase lunar antes citada, si lo hacían la gran mayoría. Nuestras baserritarras tenían bien aprendida la influencia que la luna tenía en muchos de sus trabajos.

La gallina clueca empollaba los huevos durante unos veinte días, calentándolos, dándoles la vuelta y cuidándolos. Pero si pocos días antes de nacer había tormenta con truenos, morían muchos pollitos en el huevo y nacían pocos.

Para dar de comer a los pollitos, la mujer hacía una masa, llamada "zaperoa", con harina de maíz y su salvado.

En la fotografía vemos la gallina con sus pollitos.

Erleak Las abejas

Etxean ezitia eta argizaria izatearren, baserri batzuetan erlategiak ere izaten zituzten. Baserri batzuetan ganbarako leihoan edukitzen zuten aspaldi, baina gaur egun etxetik gertu dauden erlategiak izaten dituzte.

Eta behin baserriari, bere eraikuntzari eta bertan bizi direnei dagozkien hainbat xehetasun jarri ondoren, aipa ditzagun baserritarren lanei buruzko berri batzuk. Eguneroko lanekin ekingo diogu eta garaian garaikoei buruz gero arituko gara.



Para poder tener en casa miel y cera, en algunos caseríos tenían también colmenas. En algunos, hace tiempo, solía estar en la ventana del desván, pero hoy día tienen las colmenas fuera de casa.

Y tras haber visto algunos detalles del caserío, de su construcción y sobre quienes en el habitaban, veamos algunos ejemplos sobre el trabajo que desarrollaban. Empezaremos con los trabajos diarios, y luego trataremos los de cada época del año.



Eguneroko lanak
eta bizimodua

Trabajos diarios
y formas de vida

Baserriko senar-emazteak goizeko seietan jaikitzen ziren gehienetan. Gizona ukuilura joaten zen, ganaduei jana eman eta behiak jeztera. Andrea, berriz, sukaldera, familia osoarentzat gosaria prestatzera, arto-zopak edo taloak esnearekin.

Ukuiluko ganaduei ordu batean gosaria ematen ohituz gero, bai behia eta bai astoa, oihuka jan eske hasten direnean, iratzargailu hoberenak dira. Janaria, berriz, belardian segarekin ebaki eta aurreko arratsaldean ekarritakoa izaten zen, ebaki berritan duen gazitasuna eta ihintza joan ondoren ganaduentzat hobe delako.

Behiak jetzi ondoren, jaten ari ziren bitartean, etxerako beharko zen esnea pertzean jarri eta, hau elaratzean zintzilik ipinita, beheko suan egosten jartzen zuten. Eta gainontzeko esnea marmitetan sartu, eta emazteak kaleko bezeroei eramateko prestatzen zuten.

Baita ere, ukuiluko zoruan garoa botaz, behien azpiak egiten zituen. Egunero goizean, eguerdian eta iluntzean egin arren, behien pixez eta kakaz bustirik zeudelarik, astean behin ateratzen ziren simaur pilara, behar zenean so-roak ongarritzeko.

Gosarian, batzuetan arto zopekin eta bestee-tan taloekin esnea hartzen zutela esan dugu.

Gosaldu ondoren, gizona kanpoko lanak egiten hasiko zen, eta andreak umeak eskola bidean jarriko zituen. Baina horretarako, aurreko egunetik prestatuta zeukan umeentzako janaria, bakoitzari bere ontzitxoan sartu eta ematen zien kalera eramateko.

Eskolara joaten ziren neska mutikoeak, familiarteko edo etxekoen lagunen baten etxeetan bazkaltzen zuten. Goizean eskolarako bidean, amak jarritako bazkaria gero bazkaltzera joango ziren etxera eramaten zuten.

El matrimonio del caserío se levantaba generalmente a las seis de la mañana. El marido iba a la cuadra a dar de comer al ganado y ordeñar las vacas. La mujer iba a la cocina a preparar el desayuno para toda la familia, sopas de borona o talos con leche.

Si se acostumbra al ganado a darle el desayuno a una hora, no hay mejor despertador que cuando empiezan a pedirlo con sus mugidos y rebuznos las vacas y los burros. Se les daba la hierba que se había segado en el prado la tarde anterior, porque es mejor que la recién segada con su salobridad y humedad del rocío.

Tras ordeñar las vacas, mientras estas desayunaban, ponía en el caldero la leche necesaria para la casa y, colgándolo sobre el fuego bajo, la ponía a cocer. El resto de la leche la ponía en marmitas y preparaba para bajarla la mujer a las clientas de la calle.

También hacía la cama de las vacas, esparciendo helecho en el suelo. A pesar de hacerla tres veces al día, las orinas y excrementos de las vacas hacía que una vez a la semana se sacaran del todo al estercolero, para abonar los campos en su momento.

Ya hemos dicho que el desayuno era de sopas de borona o talos con leche.

Tras el desayuno el hombre iba a hacer los trabajos de fuera de casa, y la mujer a preparar los hijos para ir a la escuela. Pero para esto, tenía preparada la comida para los niños desde la víspera, dándole a cada niño un recipiente para llevar a la calle su comida.

Cuando iban a la escuela, los niños comían en casa de algún familiar o conocido que vivía en la calle, a donde llevaban la comida preparada por su madre y la dejaban antes de entrar en la escuela.

Mesede horren truke, baserritarrek bere etxean jasotzen zituzten garaian garaiko jakiak bidaltzen zizkieten, hala nola gaztainak, sagarrak, odolkiak, barazkiak, eta abar.

Haur txikirik baldin bazeukaten eta amona etxean bizi bazen, senar-emazte gazteak soroa edo etxetik kanpora lanera joaten zirenean, hark zaintzen zuen. Bestela gurasoek sorora eramane behar izaten zuten.

Batek baino gehiagok soro bazterreko belarretan, ondo bilduta lo egin zuen. Beste batzuk berriz, gurasoak soroko goldaketak edo lanak egiteko eramaten zituzten uztartutako idien buruen gaineko ardi larruaren gainean lotuta ere bai. Ondo kulunkatuak gainera.

Esnea saltzeko bazuten berriz, senarrak marmitetan jarritako esnea astoaren gainean kokatu eta, etxerik etxe bezeroei partitzera kalera jaisten zen. Eta bizkor etxera itzuli beharko eguerdirako jana pronto edukitzeko.

Egunero esnea eramateaz gainera, baratze-ko porru, aza, tipula edo etxeko gazta, sagar, arrautzak edo oilaskoak saltzeko moduan zeuzkanean, herriko ferian saltzera eramango zituen diru pixka bat sortzearen.

Haiekin ateratako diru apurrak ez zituen nolanahi banatuko. Etxean izaten ez ziren azukrea, olio, txokolatea, eta jantziak egiteko oihalak erosteko izango ziren. Eta batzuetan, ferian jenero asko azaldu zela eta, uste baino gutxiagorekin etsi behar, erdiak berriz etxera itzuli beharra ez zenean.

En agradecimiento por este favor, los baserritarras les enviaban productos del caserío de cada momento, como castañas, manzanas, verduras, morcillas, etc.

Cuando en el caserío había algún niño pequeño, si vivía la abuela era la que se quedaba con él, cuando salía el matrimonio a trabajar los campos. Si no, lo tenían que llevar ellos al campo.

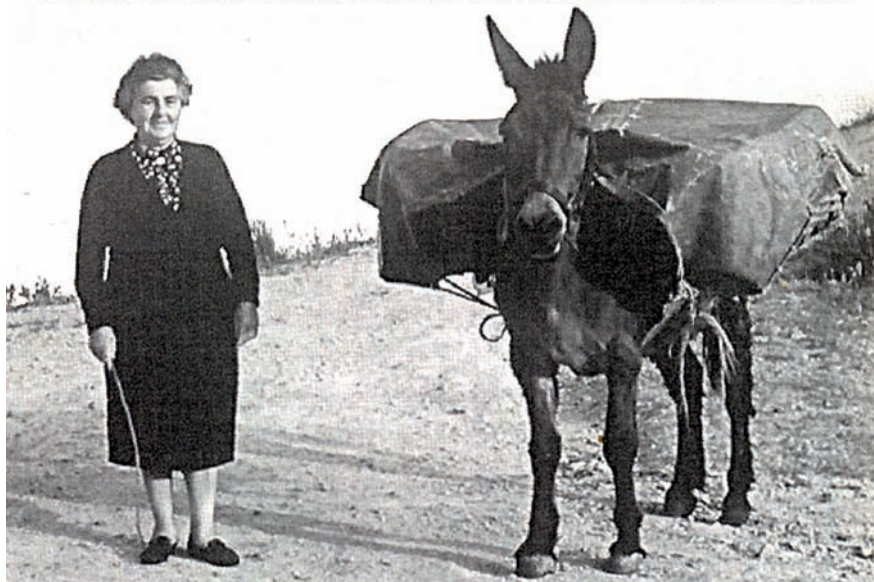
Más uno ya durmió buenas siestas bien envuelto en una esquina del labrado. Otros durmieron bien acunados atados sobre la piel de oveja que cubría el yugo de la pareja de vacas, cuando el matrimonio salía a labrar la tierra con los arados.

Y si tenían la leche para vender, ponía las marmitas sobre las dos cestas cargadas al burro, y la mujer bajaba y la repartía en las casas a las clientas. Y pronto volvía al caserío a preparar la comida para la familia.

Además de la leche, el día de la feria bajaba, además, puerros, cebollas, huevos, pollos o lo que tuviera en el caserío para vender, para tener dinero en metálico para poder comprar ropa y otros productos.

Pero es seguro que no los gastaría alegremente. Había que llevar a casa aceite, azúcar, chocolate y otras cosas como calzado. Y lo que ocurría, a veces, era que en la feria aparecía mucho más género del que la clientela necesitaba y, más de cuatro, tenían que regresar a casa con parte del suyo.

ARTETAKO KONTXITA ESNEA BANATZETIK





Gizonen eguneroko lanetako bat ganaduentzat belarra ebakitzea zen. Horretarako, segarria barruan zuela, segapotoa gerrian lotu, saski handia, eskuarea eta sega bizkarrean hartu eta belardira edo sagastira joango zen.

Han arituko zen, zelaian edo behetik gora, belarra ebakitzen. Aldian behin segarriarekin sega zorroztera geldituko zen, eta hura izango zen egiten zuen deskantsu apurra. Eta nahiko belar ebaki zuenean, eskuareaz bildu, saskia belarrez bete, denak bizkar gainean hartu eta baserri aldera abiatuko zen. Etxera iristean, ukuiluko ganbelen aurrean, lurrean zabalduko zuen belarra, gazitasuna eta hezetasuna galtzearren.

Gero, ganaduak ura edatera, etxe inguruan egoten zen askara ateratzen zituen eta, ukuilura sartutakoan, jana eman eta azpian garo pixka bat botatzen zien.

Etxerako ura ere, askako iturrian suila bete eta eramaten zen sukaldera.

Beasaingo herriak 1909. urtean kaleko etxeetara banatu zuen Albizturko Santa Marinako auzoan bilatu eta bildu zituen zazpi iturrietako ura, eta horrela, kale inguruan zeuden baserriek XX. mendearen hasieratik zeukaten ura sukaldeko harraskaren iturrian, baina mendi magaletan zeuden gehienak ia mende erdi bat geroago izan zuten, kanpoko iturriko ura sukalderaino sartu zuten.

Uno de los trabajos diarios de los hombres era segar la hierba para el ganado. Para ello, se ponía al cinto la funda con la piedra de afilar la guadaña y, con esta, el rastrillo y el gran cesto al hombro, iba al prado.

Allí, en prado llano o cuesta arriba, estaría segando hierba, descansando de vez en cuando para afilar la guadaña con la piedra. Así pasaban las horas hasta que estimaba suficiente. Recogía la hierba con el rastrillo y la metía en el gran cesto. Y cargando cesto y herramientas al hombro regresaba a casa. Al llegar extendía la hierba delante de los pesebres para que perdiera su humedad y salobridad para el día siguiente.

Luego sacaba el ganado a beber agua, en el pilón cercano a la casa y, al regresar a la cuadra les daba un poco de hierba del día anterior, echando un poco de helecho debajo.

El agua para casa también, se llevaba desde la fuente exterior con la herrada.

En el centro urbano de Beasain se hizo la distribución domiciliaria del agua en el año 1909, con la que se recogió en Zazpi Iturrieta, en Santa Marina, y así, los caseríos ubicados cerca del centro tuvieron agua en su cocina, pero los situados en las faldas de los montes tardaron casi 50 años en llevar el agua hasta sus cocinas, desde las fuentes que tenían en su pilón.

Eguediko hamabietan elizako sakristauak kanpaiak jotzen zituenean bakoitzak, zegoen tokian, Agur Maria errezatuko zuen, eta gizona etxe aldera abiatzen zen.

Etxekoandreak, astean behin, labe sua egiten zuen aste guztirako ogia egosteko, eta haiekin batera, gosaritarako arto pare bat ere bai.

Bazkaria, etxean zeudenek elkarrekin egiten zuten. Egunero jakina izaten zen, indabak urdai pusketa batekin egosita eta, bere garaian, azarekin nahastuta. Eta bigarren platera indabekin egositako urdaia bera.

Bazkalondoan gizonak lo kuluxka bat egiten zuen; ordu laurden bat edo ordu erdikoa. Ganbarako lasto edo garo gainean egiten zuen, arropak kendu eta jantzi ez ibiltzearren. Belar gainean behin ere ez, nahiz eta lehortuta egon txarra zela eta.

Arratsaldean, gizona berriz kanpoko lanak egitera joaten zen; eta Andrea batzuetan baratzera, eta besteetan gizonarekin batera kanpoko lanetara.

Laurak aldean merienda egiten zuten. Gazta pixka bat ogiarekin, edo sagar pare bat edo... Eta gero eguzkia joan arte lanean jarraituko zuten.

Eguzkia joaten zenean, eta ilundu baino lehen, gizona hurrengo egunean ganaduei jana emateko segarekin belarra ebakitzen ari-tuko zen. Andrea, berriz, etxe aldera abiatuko zen familiarentzat afaria jartzera.

Ganadu janarekin etxera iristean, ukuilu-ko ganbela leihoen aurrean zabalduko zuen. Gero behiak jetzi eta jana eman ondoren, ga-roarekin azpiak egiten zizkieten.

Afaria, gehienetan iluntzearekin batera egiten zuten. Afaltzeko, urritik otsailera arte gatzaina erreak eta taloa esnearekin, eta haiek bukatzean porrusalda ogi zopak eginda eta taloa esnearekin.

Gaztainak erre behar zirenean, amak danbolinean sartu eta beheko suaren elaratzean zintzilikatzen zuen, eta gero hura birarazteko ume koxkortua jartzen zen. Beste etxe batzuetan aitona edo amona izaten ziren. Gaztainak hasi berritan egosita ere oso goxoak izaten ziren. Horretarako erdi zuritu, urarekin pertzean jarri eta, hau elaratzean zintzilikatuz, beheko suaren gainean egosten ziren.

Cuando a las doce del mediodía el sacristán de la parroquia tocaba las campanas del Angelus, cada cual rezaba un Ave María, y el hombre iba ya hacia casa.

La mujer, una vez a la semana, cocía en el horno el pan para casa y, a la vez, un par de panes de maíz para los desayunos.

Quienes estaban en casa, comían juntos a mediodía. Siempre igual, alubias cocidas con tocino y, en el tiempo, acompañado de berza. Y de segundo plato el tocino con el que se habían cocido las alubias.

Tras la comida el hombre hacía una siesta de quince o treinta minutos. Para no andar desnudándose y vistiéndose, se tumbaba sobre la paja o el helecho del desván, pero jamás sobre la hierba, pues era malo aunque estuviera seca.

Por la tarde el hombre iba a hacer los trabajos del campo, y la mujer generalmente a la huerta, excepto cuando iba con el marido a hacer trabajos en el campo.

Hacia las cuatro hacían una pequeña merienda de queso con pan o un par de manzanas... Y luego seguían trabajando hasta que se escondiera el sol.

Cuando se iba el sol y antes de que oscureciera, el hombre segaba la hierba para dar de comer al ganado al día siguiente. Y la mujer se encaminaba hacia la casa para preparar la cena para la familia.

Al llegar el hombre a casa con la hierba, la extendía ante los pesebres. Luego, tras ordeñar a las vacas y darles algo de comer, les hacía las camas con helecho.

La cena, generalmente la tomaban al anochecer. Desde octubre a febrero consistía en castañas asadas y talo con leche. Y cuando se acababan aquellas, se sustituían con caldo de puerros con sopas de pan.

Cuando había que asar castañas, las ponía la mujer en el tamboril y lo colgaba sobre el fuego bajo, poniendo al hijo o hija jovencitos para girarlo. En otras casas lo giraban el abuelo o la abuela. Recién recogidas las castañas, cocidas también solían ser muy ricas. Para ello se pelaban un poco y se ponían en el caldero con agua, y colgándolo sobre el fuego bajo se cocían.

Afalondoren arrosarioa errezatzen zuten, eta ari ziren bitartean arto buruak zuritu, ganaduentzat hostoak kimatu eta honelako lanak egiten ziren. Arrosarioa bukatu ondoren, eta lan hauek egin bitartean, berdin afaltzean, etxeko bakoitzak egunean zehar entzundako berriak eta gertaerak agertuko zituen. Eta neguko iluntze luzeagoetan, aitonak edo aitak kontu zaharrak kontatzen zituen.

Amak ez zituen horrelako lanak egiten, baina ez geldi egoten zelako. Beti izaten zuen pusketa jartzeko praka edo josteko arroparen bat. Edo bestela, esnea gutxi sobratzen zelako kalera eramaten ez bazan, gelditzen zenarekin gazta txiki bat egingo zuen.

Aitaren beste lanetako bat, berriz, auzoko beste baserritarren batekin erdibana, festetarako hildako txekorraren larrua ondu ondoren, etxekoentzat abarkak jostea izaten zen.

Belarrak bukatzen zirenean eta berria izan bitartean, ganaduei arbola hostoak ematen zitzaizkien. Horretarako, etxe askoren inguruan, hosto lizarrak egoten ziren aldatuta; eta bestela haritz, gerezi, gorosti edo huntzaren hostoak kimatzen ziren. Eta hostoak bukatzean otearen puja berriak, otajaikiarekin txikitu, arbiari nahastu eta ematen zitzaizkien.

Udara aldean, ganaduak mendira eraman ezean, larrera ateratzeko belardirik ez zen izaten. Baina garia jaso ondoren ateratzen zen belar txikia edo soro bazterreko belarrak jatera ateratzen zituzten batzuetan, eta zaintzen ume koxkortuak izaten ziren. Arratsaldea pasa ezinik, orduan egingo zituzten labanarekin bere gogokoak ziren txilibitu, boldoki eta gainontzeko jostailuak.

Eta askorentzat, etxeratzeko ordua arratsaldeko korreo zaharra trenbidean gora, Zumarraga aldera “Pifafafa” “Pifafafa” eginez ikusitakoan izaten zen.

Umeek egin beharreko beste lan batzuk ere izaten ziren. Eskolatik etorritakoan, pitxarrarekin edo suilarekin iturritik ura sukaldera ekartzea, basoko oilategira, oiloei eta zakurrari jana eraman eta itzuleran jarritako arrautzak ekartzea.

Baserri gehienetan familia handiak izaten ziren, eta horrek beharrak handitzen zituen. Horregatik, lantzeko lur gehiago izatearren,

Tras la cena se rezaba el rosario en familia y, mientras lo hacían, hacían trabajos como desgranar mazorcas de maíz o arrancar hojas de las ramas para el ganado. Tras el término del rosario o durante la cena, cada cual contaba los sucesos del día o lo que habían oído. Y durante los largos anocheceres del invierno el abuelo o el padre solían contar antiguas historias y creencias.

La madre no solía hacer estas cosas, pero no porque estuviera quieta. Siempre tenía algún petacho que poner a un pantalón o algo que coser. O si no llevaba leche a la calle, porque no había mucha en la casa, con la sobrante hacía un poco de queso.

Otro trabajo del hombre solía ser la elaboración de albarcas para los de casa, con la piel curtida de ternero que había matado, a medias con otro, para las fiestas.

Cuando se acababa la hierba y antes de que brotara la siguiente, al ganado se le daban hojas de árboles. Por eso, junto a muchos caseríos, solían tener fresnos y, si no, se deshojaban robles, cerezos o yedras y se les daban. Y cuando se terminaban las hojas brotes tiernos de argoma, bien picados con la “otajaikia” que luego veremos.

Hacia el verano, si no se llevaban las vacas a pastar en el monte, en los prados no había hierba. Pero también se les sacaba a comer la pequeña hierba que brotaba tras segar el trigo y la que estaba en los bordes de los prados, y las cuidaban los niños. Pasando la tarde, allí hacían con su navaja sus tan queridos silbos, trabuquillos y otros juguetes que luego compartían.

Y para muchos, la hora de volver con las vacas a casa era cuando veían pasar al tren correo, pitando “Pifafafa” Pifafafa” hacia Zumarraga.

También había otro trabajo que solían hacer los niños. Al volver de la escuela, traer agua a la cocina con la jarra o la herrada. Llevar la comida al gallinero del monte para las gallinas y el perro, y traer los huevos que hubieran puesto.

En la mayoría de los caseríos las familias eran numerosas, y eso agrandaba las necesidades. Por eso, para tener más tierras que

otadiak erre eta garbituz, aldiko soro berri bat egiten saiatzen zen baserritarra.

Igandeko meza ondorenean gizonak eliz atarian tertuli saioa egiten zuten, beren arteko albisteak esanez.

Andreak, berriz, kapatxo txiki batean baserriko jaitsitako arrautza batzuekin, dendara joaten ziren, azukrea, olio edo etxean izaten ez zen gauzaren batekin truke egitera.

Gero elkarrekin etxera, edo baserria herriko gertu bazegoen, bakoitza bere aldetik. Andrea aurretik bazkaria prestatzera, eta gizona geroxeago, beste baserritar batzuekin tabernan zerbait hartuta, albisteren batzuetaz hitz egin ondoren.

Beste gai bat ordutegiarena zen. Baserri gehienetan zeukaten etxean hormako edo zutikako ordulari bat, eta gizonak ere izaten zuen igandeetan poltsikoan eramaten zuena, baina egunero ez zen erabiltzen.

Baina baserrikoek, beren aurrekoei ikasita zeukaten, egunean zehar gutxi gorabehera zer ordu izango zen, edo denbora neurri garantzitsuenak behintzat jakiten.

Gure ume garaiko oporrak ama jaiotako Zeraingo baserrian igaro genituenez, ondo gogoan daukat han erabiltzen zuen goizeko lehen denbora neurria. "Hiruizarra Armuinoko ertzen, esnea pertzen".

Armuiño Zeraindik ikusten den tontor bat da; eta Hiruizarra zeruan ikusten dugun "Orion" izeneko izar multzoa edo konstelazioa.

Ba Hiruizarra, egunsentian, Armuinoko ertzera iristerako baserritarrek behiak jetzi gabe baldin bazeuzkan, eguna berandu hasita zebilela esaten zen.

Eta horrela beste denbora neurri asko. Baserri bakoitzetik edo bere soroetatik begiratuta, eguzkiak leku jakin batzuetan zer errainu egiten zuen begiratzat igarri egiten zieten orduak, nahiz eta zehatza ez izan.

Azken batean, gaia ez zen ordua asmatzea, baizik eta eguneko lau edo bost garai jakinak nabarmentzea.

labrar, procuraban crear nuevos sembrados, quemando y limpiando argomales.

Tras la misa dominical, los hombres se reunían en el pórtico para intercambiar noticias de sucesos ocurridos.

Las mujeres, iban a la tienda a cambiar los huevos que habían bajado de casa, por azúcar, aceite o algunas otras cosas que necesitaban en casa.

Luego iban juntos al caserío, o si estaba cerca, cada uno por su lado. La mujer por delante para preparar la comida, el hombre un poco después, tras haber tomado algo y charlado en el bar compartiendo con otros labradores noticias para ellos interesantes.

Otro tema era el de la hora. En casi todos los caseríos tenían reloj de pared o de pie, y los domingos el hombre también solía llevar el de bolsillo, pero los días laborables no se solía andar el reloj.

Pero los baserritarras, aprendido a sus antecesores, sabían poco más o menos que hora podía ser o, al menos, reconocían los momentos más importantes de cada día.

Las vacaciones de nuestra niñez las pasábamos en el caserío natal de nuestra madre en Zerain, y recuerdo bien una de las medidas. "Hiruizarra Armuinoko ertzen, esnea pertzen".

Armuiño es un cerro que se ve desde Zerain; y "Hiruizarra" es el grupo de estrellas formado por la constelación Orión que se ve en el cielo.

Pues si para cuando las estrellas de Orion, llegaran en el amanecer a la punta de Armuiño, no estaba en el caldero la leche ordeñada, el labrador empezaba el día tarde.

Y así otras muchas referencias de los tiempos. Según las sombras que hacía el sol en determinados puntos, mirando desde cada caserío o de sus prados, se daban cuenta de las horas, aunque no fueran exactas.

Al fin, el tema no era saber la hora exacta, sino interpretar cuatro o cinco momentos importantes de cada día.

Pertsona eta ohe jantziak

Ropas de las personas y de la cama

Ikus dezagun zerbait janzkeren eta oheko oihalen ohiturei eta garbiketari buruz.

Gizonezkoek txapela, lihoarekin egindako ehunezko alkandora luzea, gerrikoarekin lotutako galtzak eta oinetarako mantarrak eta abarkak erabiltzen zituzten.

Emakumezkoek, buruko zapia, azpiko gona, gaineko soinekoa eta oinetarako mantarrak eta abarkak. Esnea kaleko bezeroei eramatera jais-terakoan, soineko berrixeagoa eta galtzerdiak jantziko zituzten.

Umeak, berriz, mutikoak gerrikoa eta mantarrak izan ezik gizonen antzera; eta neskak, buruko zapia izan ezik, emakumeen antzera.

Aste egunetako soinekoak orain baino gutxiago izaten zirenez, lixiba astean edo hama-bostean behin egiten zen.

Soineko jantzi hauek eta oheko izarak garbitzeko lixiba tresnak etxe guztietan zeuden eta, argazkian ikusten diren hiru lanabesek osatzen zuten.

Lixiba-ontzia, Lixiba-harria eta Uraska. Lixiba-harria hiru edo lau harriren gainean jartzen zen muturretik uraskara lixiba-ura botatzeko moduan. Eta haren gainean lixiba-ontzia.

Arropa eta izarak lixiba-ontzian sartu eta lihozko oihal pusketa batekin estaltzen ziren.

Beste alde batetik, egunero goizean beheko sua piztu baino lehen, aurreko egunean egindako errautsak jasotzen eta gordetzen ziren. Baserri batean baino gehiagotan eza-gutu dut sukaldeko harraskaren azpian errautsak gordetzeko tokia.

Errauts hori lixiba egiteko zen. Lihozko oihalaren gaina errautsez estaltzen zen eta

Veamos las costumbres sobre las ropas de las personas y las camas y su limpieza.

Los hombres utilizaban la boina, una larga camisa hecha con tela de lino, pantalones sujetos con la faja y en los pies las mantas y las albarcas de cuero.

Las mujeres llevaban el pañuelo en la cabeza, el vestido y el delantal y en los pies las mantas y las albarcas de cuero. Para bajar la leche a la calle se ponían un vestido mejor y calcetines.

Los niños, excepto la faja y las mantas, como los hombres; y las niñas como las mujeres, excepto el pañuelo y las mantas.

Como la ropa de diario se cambiaba menos que ahora, la colada de la limpieza se hacía cada semana o dos semanas.

En todas las casas tenían los elementos para la colada de las ropas y sábanas de las camas, compuestos por las tres piezas que se ven en la página siguiente.

El recipiente, la piedra base y la pila de agua. Se colocaba la piedra base sobre tres o cuatro piedras, de forma que de su punta echara el agua colada a la pila. Y sobre ella se colocaba el recipiente de madera.

Se llenaba el recipiente con la ropa a lavar y se tapaba con un trozo de lienzo de lino.

Por otra parte todas las mañanas, antes de encender el fuego bajo, se recogían las cenizas producidas la víspera y se guardaban. En muchos caseríos el lugar de guardarlas solía ser un hueco situado bajo la fregadera de la cocina.

Pues esa ceniza era para hacer la colada, colocándola sobre el lienzo de lino que cubría

bere gainetik ur irakina botatzen zen, errautsa arropetara iritsarazi eta igaro zezan.

Arropa artean igaro eta ur erraustu hura azpiko lixiba-harriko muturretik harraskara erortzen zenean, emakumeak ontzi batekin hartu eta berriro errautsaren gainetik botatzen zuen. Eta horrela hiru edo lau aldiz, arropak garbitu arte.

Eginkizun luze hau bukatu ondoren, etxe ondoko ur-askara edo inguruko errekarara saskian eramaten ziren arropak ur-berritzera.

Arropa bustiak pisu handia hartzen zenez, errekaraino eramane behar baziren, gizonak eramane ohi zituen.

Kontuan izan behar da, gainera, neguan, urberritzen hasi aurretik, emakumeak ur gainean zegoen izotz-horma puskatu egin behar izaten zuela. Eskerrak gauzak aldatu direnik.

la ropa, y echándole agua hirviendo se iba colando entre la ropa.

Tras colarse el agua y la ceniza entre la ropa, por el pico de la base caía a la pila, de la que la mujer recogía con un recipiente y la volvía a echar por encima de la ceniza. Y así, volvía a colar el agua y la ceniza entre la ropa tres o cuatro veces hasta quedar limpia.

Tras terminar este largo trabajo, se llevaba la ropa en un cesto, a aclarar en agua en el pilón de casa o a la regata cercana.

Como la ropa mojada cogía mucho peso, cuando había que llevarla hasta el río la solían llevar y traer los hombres.

Hay que tener en cuenta que en invierno, antes de empezar a aclarar la ropa, las mujeres tenían que romper la capa de hielo. Menos mal que han cambiado las cosas.



Neguan soroetako lana gutxitu egiten zenez, beste lan batzuk egiteko denbora zeukaten, eta tartean hauek egiten zituzten:

“Koltxoiak harrotu”. Emakumeak ohetako koltxoiak askatu eta barruko artilea ateratzen zion eta ganbaran pilatzen zuen. Urte guztian bere gainean lo egin eta artilea zapal eta gogortuta egoten baitzen.

Han, ondo harrotu arte hagarekin jo eta jo aritzen zen eta nahikoa zela ikusten zuenen, berriro azalean sartu eta josi egiten zuen, koltxoia harro eta bigun berriz ere ohean jarri eta ondo lo egin ahal izateko.

Umeen ohetako koltxoiak, berriz, pixez zikinduta egoten zirenez, harrotu baino lehen artilea garbitu eta eguzkitan lehortu behar izaten zenez, hauek udaran harrotzen zituzten.

Como en invierno bajaba el trabajo en el campo, tenían tiempo para hacer otros trabajos y, entre ellos, hacían estos:

“Ahuecar colchones. La mujer soltaba los colchones, sacaba la lana interior y la amontonaba en el desván. Tras dormir todo el año sobre ella, la lana solía estar muy apelmazada y endurecida.

Tras largo rato sacudiendo la lana con una vara conseguía ahuecarla y, cuando estaba bastante, la volvía a meter en la funda y cosía los colchones, volviendo a ponerlos en sus camas para dormir cómodamente.

Los colchones de los niños, como solían estar meados, antes de ahuecar la lana solía lavarla y extender al sol para secarla, por lo que este trabajo se hacía en verano.

Ereintzarako lurra prestatu
eta eguneroko lanak

Preparación de la tierra
y trabajos diarios

Urtarrilean libre ditugun lur sailak laiatu edo goldatu eta simaurtuta utz ditzakegu, izotzak lur mokorrak birrintzen laguntzen du eta udaberrian lurra, arearekin erraz lantzeko moduan izango dugu.

Soroetako lurak goldatzeko, ganaduekin tiraka golde txikiarekin eta goldearekin egiten hasi aurretik, Euskal Herrian sortutako laiarekin egiten zen.

Burdinazko bi orratz luze eta egurrezko eskulekua dituen tresna euskalduna da. Bat eskuinekoa eta bestea ezkerrekoa.

Laia eskuekin erabiltzen zen baserriko tresna berezia zen. Laiari bakoitzak, esku banatan bat zuelarik, bi laiarekin egiten zuen lana.

Baratze txikiren bat goldatzeko etxeko bat ibiliko zen, baina soroetan taldean lan egiten zuten, bakoitzak metro erdikoren bat zabalerako errenkada besterik ez baitu goldatzen.

Bi eskuekin laiak gora jaso eta, ahal zen indarrez, hanken puntan aurreko lurrean sartzen ziren. Gero laia bakoitzaren bi orratzen gainean hanka jarri eta, bultza eginez lurrean gehiago sartzen zen.

Eta eskuekin bi laien kirtenei atzeraka eraginez, lur zatia aurreraka birarazi egiten da.

Las tierras que tenemos libres, las podemos labrar en enero, y mezclarles el estiércol, pues el hielo del invierno ayuda a romper los terrones y, en la primavera estará más fácil para prepararla con la rastra.



Antes de voltear las tierras con la romana o el arado de reja tirados por el ganado, este trabajo se hacía a mano con las layas, instrumento agrícola oriundo de Euskalerrria.

Eran un conjunto de dos layas, izquierda y derecha, con dos agujas y un mango cada una, de oriundez vasca.

La laya era una herramienta manual propia de los caseríos. Cada labrador tomaba una laya en cada mano y trabajaba con ambas.

Para voltear la tierra de alguna huerta pequeña, lo haría uno solo, pero en los campos lo hacían en equipo, pues cada uno no abarcaba más de unos 50 centímetros de ancho.

Elevando las layas verticalmente, se clavaban lo más posible en la tierra ante los pies. Luego se empujaba con el pie a cada una de ellas para intentar clavarla en la tierra lo más profundamente posible.

Luego tumbando las layas hacia atrás, se consigue voltear la tierra hacia adelante.

Gero pauso bat atzera eman eta lan bera egiten da. Eta horrela, atzeraka lan eginez, lurra errenkadan goldatzen da. Lan astuna benetan. Horregatik esan dugu lan hau taldean egiten zela.

Baina lur zatiaren bi alboak lurrarekin bat eginda zeudenez, ezin zen zohia izeneko zatia birarazi aurretik errenkadaren zabaltasunean lurra ebakita ez bazegoen.

Eta ebaketa hori "Nabarra" izeneko burdinazko aizto baten bitartez egiten zen. Egurrezko pertika luze baten muturrean, metro beteko beste egur bat zeukan eskuairan jarrita, goiko muturrean bi kirten zituelarik. Eta eskuairaren azpian, pertikan sartuta, lurra ebakitzeko aiztoa zeukan.

Beraz, goldaketa hasi aurretik, zenbat lagun arituko ziren jakin behar zen, honen arabera errenkada zabalagoa edo estuagoa ebakitzeko. Hurrengo argazkietan ebaketan eta laian ikus daizteke.

Seguido se da un paso hacia atrás y, se hace lo mismo. Y así, trabajando hacia atrás, se voltea la tierra en hileras. Es un trabajo en verdad pesado. Por eso hemos dicho que se trabajaba en equipo.

Pero como la tierra que trabajamos está compactada con el resto, hay que cortarla en la anchura que vamos a voltear, según el número de layadores.

Y ese corte se hace con la cuchilla metálica llamada "Nabarra". Es una pértiga de madera en una de cuyas puntas tiene otro trozo de un metro colocado en escuadra, y en cuya punta superior tiene un mango cruzado. Y bajo la escuadra tiene clavada una cuchilla metálica para cortar la tierra.

Así pues, antes de iniciar el volteo de la tierra, se hacen cortes en la tierra, más o menos anchos, de acuerdo con el número de personas que van a layar. En la fotografía vemos dando los cortes.



Hemen ikusten ditugu garai bateko bost neska gazte beasaindar laian aritu ondoren.

Behin arratsaldeko saioa bukatu ondoren, laiariak soro bazterrean eseri eta merienda egiten zuten, burututako lanaren ordainetan.

Oso momentu atsegina izaten zen, batik bat gertuko baserritarren bat edo beste laguntzera etorrita bazen, gero hari laguntzera joango ziren.

Goian esan dugun bezala, gero ganaduekin tira eginez erabiltzen ziren goldeak eta tresnak sartzen joan ziren.

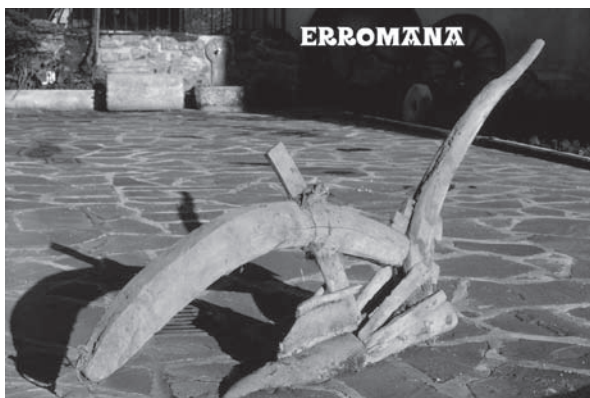
Aquí vemos cinco chicas jóvenes beasaindarras tras haber estado layando.

Tras terminar el labrado de la tarde, el equipo descansaba al borde de la pieza tomando una merienda en pago a su trabajo.

Solía ser un momento muy agradable, sobre todo si habían venido a ayudar de algún caserío cercano, al que luego se iría a devolver el favor.

Tal como hemos dicho arriba, fueron entrando los aperos tirados por el ganado, con los que se araban las tierras.





Goiko argazkian “Erromana” izeneko golde txikia ikusten da. Nahiz egurrezkoa izan, azpiko muturra burdinazkoa da eta bera da lurrean sartu eta harrotzen duena.

Ganaduak tira eginez erabiltzen zen, baserritarrak atzeko kirtenetik gidatzen zuelarik.

Area dugu eskuineko argazkian. Lurra birarazi zenean, lehortzen uzten zitzaion, eta ondoren zohiak puskatu eta soroa prestatzen hasteko tresna zen.

Zohiak puskatu ahal izateko, arearen gainean pare bat harri handi jartzen ziren bere pisuarekin lana errazteko. Behin baino gehiagotan harrien gainean eserita, aita eta amarekin sorora joandako neska edo mutikoren bat ere, ikusi genuen.

Hurrengo argazkian ikusten ditugu Dolarea baserriko soroan, andrea itulari eta gizona area zuzentzen. Eta hemen ikusten dira goian aipatu ditugun harri handiak arearen gainean nola daramatzan, laiarekin egindako zohiak errazago birrintzeko.



En la imagen superior vemos el antiguo arado llamado “Romana”. A pesar de ser de madera, tiene la punta inferior metálica que, metida en tierra es la que la rotura.

Se utilizaba tirada por el ganado, guiándose desde el mango trasero.

En la siguiente fotografía se ve el arado llamado rastra, con el que se preparaba la tierra rompiendo los terrones volteados, tras haberse secado.

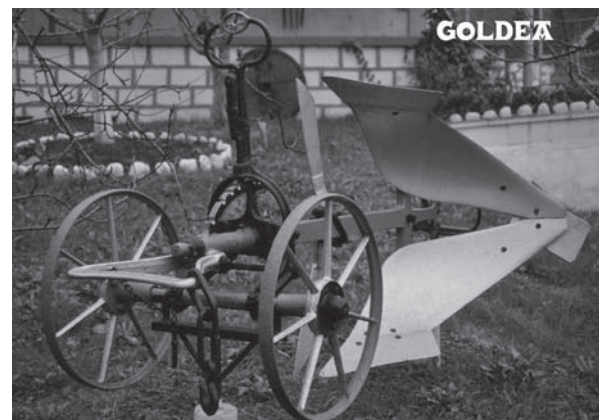
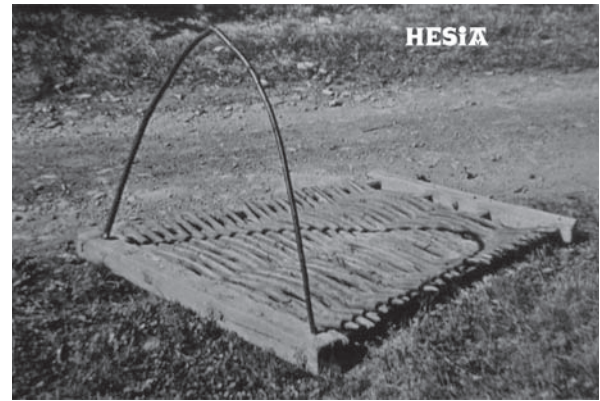
Para poder romper mejor los terrones, se colocaban dos o tres grandes piedras sobre el arado. Sentados sobre las piedras se solían ver algún niño o niña que habían ido con sus padres al campo para no quedarse solos en casa.

En la siguiente fotografía vemos a la mujer guiando a los bueyes y el hombre tirando del arado en el campo de Dolarea. Vemos las dos o tres piedras citadas arriba, colocadas sobre el arado para poder romper más fácilmente los terrones.



Ereintza edo aldaketa baterako edo bes-
terako lurra prestatzeko lanabes ezberdinak
erabiltzen zituztenez, hemen azaltzen ditugu
gure baserrietan edukitzen zituztenen argaz-
ki batzuk.

Dependiendo de la siembra para la que ha-
bía que preparar la tierra, se utilizaban unos
u otros aperos, por lo que seguidamente pre-
sentamos fotografías de diversos elementos
que tenían en los caseríos.



Baserrietan egin behar ziren garraio lanak gurdiarekin eta lerarekin egiten ziren, biak beheko argazki hauetan ikusten direlarik.

Gurdia gurpilduna denez, gurdibide eta errepideetan ibiltzeko izaten zen. Baina orain urte batzuk, bere gurpil estuak errepide eta kaleak, kanalak eginez, hondatu egiten ziztuztela eta, herrira jaisteko autoen antzeko gomazko gurpilak jarraza zizkieten.

Soroetatik elikagaiak edo belardietatik belarrak etxera ekartzeko zutikako ohol estu batzuk jartzen zizkieten alboetan; eta etxetik soroetara simaurrak eramateko oholez egindako lau alde gainean jarrita, kaxa luze bat osatzen zuten.

Lera berriz, nahiz lan berdintsuak egin, gurdibide malkartsuetatik ibili behar zirenean erabiltzen zuten, gurpilik gabe, arrastaka erabiltzen zen gurdi itxurakoa baita.

Bai bata eta bai bestea, idiak edo behiak uztartu eta erabiltzen ziren. Horretarako, pertikaren muturra uztarritik zintzilika zegoen gurtedean kabilarekin kateatu egiten zen.

Baina argazki honetako lerak bi pertika dauzka eta horrek, bien erdian ganadu bakarra jarri eta berarekin erabiltzeko dela esan nahi du. Ganadu bakar hori, gehienetan astoa edo behorra izaten zen.

Para transportar cosas en el caserío se utilizaban el carro y la narria, que vemos en las fotografías de la página siguiente.

El carro, al tener ruedas, se andaba en los caminos de carros y en las carreteras. Pero hace unos años, dado que con sus estrechas ruedas acanalaban y estropeaban las carreteras y las calles, les obligaron a ponerles ruedas de goma como las de los autos.

Tanto para transportar los productos del campo al caserío como el estiércol desde este a los campos, se le colocaban unas cartolas de madera en los cuatro lados, formando una alargada caja en la que transportar todo sin que se cayera.

La narria, que es como un carro sin ruedas que se arrastra, se utilizaba para transportar hierba segada y otros géneros por los tortuosos caminos del monte.

Tanto el carro como la narria eran tirados por la yunta de vacas o bueyes. Para ello se sujetaba con la clavija la punta de la pértiga en el sobeo que cuelga del yugo.

Pero la narria que vemos en la fotografía tiene dos pértigas, y eso quiere decir que era para usarla con un solo ganado colocado entre ambas. Ese ganado solitario generalmente era el burro.



GURDIA



LERA

Garaian garaiko lanak
eta ospakizunak
Trabajos y celebraciones
de cada época

Eta urtarrilarekin hasita, Errege bezperan hurrengo egunean umeei emateko jostailuak egiten ziren.

Errege egunaren hurrengo igandean, Lazkao Astotxo festa. Umeak mojen komentura joaten ziren Egiptoko ihesa ikustera.

San Sebastián egunean, Beasaingo auzoa den Garin herrian urteko festa nagusia ospatzen zen, elizkizunak, bertsolariak, trikitixa, jolasak eta idi demak izaten zituztelarik.

Eta urtarrileko kontuekin gabiltzanez gero, esango dugu baserriko andreak, baratzeko zati bat prestatu ondoren, udaberriko azak aldatzen zituela.

Y empezando en Enero, la víspera del día de Reyes se elaboraban los juguetes que se darían a los niños el día siguiente.

El domingo siguiente a la festividad de Reyes los niños iban a Lazkao a ver en el convento de las monjas la imagen de la huida a Egipto.

El día San Sebastián se celebran las fiestas patronales del barrio de Garín, con misa solemne, bertsolaris, trikitixa y juegos como el arrastre de piedra con bueyes.

La mujer del caserío, en enero preparaba un trozo de la huerta y plantaba las berzas que crecerían y podrían consumir en la siguiente primavera.



Gizonak, berriz, fruitu arbolak zainduko zituen. Aldatu edo, izerdia mugitu baino lehen, inausi eta txertatu, neguan egin beharreko lanak dira. Eta gainera, ilbeheran egin beharrekoak.

Orain beste era batera txertatuko da, baina lehen irekitako adarrean sartu behar zitzaion egur mehetua ahoan txistuz bustita sartzen zen, eta horregatik txertatzen ari zenak ez omen zuen erretzailea izan behar. Gero erretxina berotu eta, epeldutakoan, euriak eta beroak sartu ez zitezen, txertatutako lekuan ematen zitzaion eta, ehunezko zerrendara batekin ondo lotuta, bukatuta gelditzen zen.

Soroetako lurrak udaberrian ongarritzeko, baserritarrek karobian karea egiten zuten. Egin behar zen lana astuna izaten zen, izan ere, sua ez itzaltzeko gau eta egun zaindu eta egurra bota behar zitzaion. Horregatik askotan, bi edo hiru baserritar batzen ziren lan hau txandatzuz egiteko, gero karea elkarren artean banatuz.

Ezkerreko argazkian harriz egindako karobia; eta sutan dagoen eskuinekoan mendia zulatuta egindakoa, Arrauka zuloa izenekoa.

Ba udaberrian karobiaren ondoan kareharrria izateko, urtarrilean hasten ziren Murumenditik gurdiaekin ekartzen.

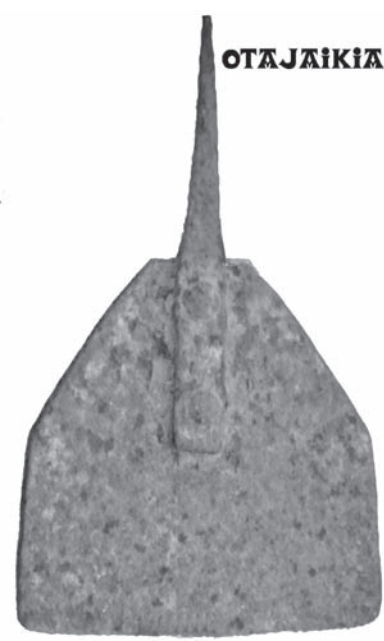
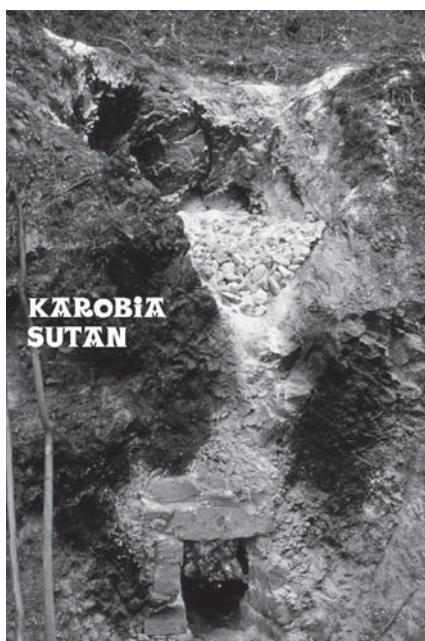
El hombre se dedicaba a cuidar los árboles frutales. Plantar nuevos, podar e injertar antes de que se moviese la savia, eran trabajos del invierno. Y además había que hacerlos en la fase lunar menguante.

Ahora se injertara de otras formas, pero antes la parte afilada de la rama que se debía introducir en la del árbol, había que mojarla con saliva, por lo que quien hacía los injertos no podía ser fumador. Luego se untaba el injerto con resina templada y, para que no lo estropeara la lluvia ni el calor, se le ponía una venda que se hacía atándola bien con una tira larga de tela de lino.

Para poder fertilizar los campos en la primavera, los labradores hacían cal en sus caleras. El trabajo era muy pesado, puesto que había que cuidar el fuego día y noche, echando leña, para que no se apagara. Por ello, se solían unir los de dos o tres caseríos para cuidarlo en relevos, repartiéndose luego la cal conseguida.

En la fotografía de la izquierda vemos la calera de piedra; y la que está encendida a la derecha, es agujero hecho en la roca.

Para poder tener piedra caliza junto a la calera, la traían en los carros desde la pequeña cantera hecha en Murumendi.



Lurrak ongarritzeko simaurra ere erabiltzen zen. Eta hau, goian ikusi dugun bezala, baserritarrek ukuiluan behiei garoarekin oheak egin, eta hauen pixa eta kakekin nahasten zenean loritzen zuen.

Baina lur asko bazeuzkan eta nahiko simaur ez zuela izango uste bazuen, neguan mendiko oteak ebaki eta, aurreko orriko argazkian ikusten den otajaikiarekin goitik behera joz, ote-adarrek ondo txikitu eta gero, etxe aurreko estratan lokatz tokirik bazegoen, simaur bihurtu zedin lokatzetara botatzen zuen. Eta estratan ez bazen, inguruko istingaren batean botatzen zuen.

Otajaikia xafla zorrotz bat zen, goiko punta haga luze batean sartu eta enbor baten gainean goitik behera joz otea txikitzeko.

Otea beste zeregin baterako ere erabiltzen zuten. Ganaduentzat belar edo janari gutxi baldin bazeukan, otearen pujak ebaki, otajaikiarekin txikitu, arbiarekin nahastu eta ematen zitzaien.

Arbiak ere, urtarrilean, otsailean eta martxoaren erdialdean loritzen hasi aurretik, behar ahala egunero-egunero, ganaduei jana emateko atera eta txikitzen ziren.

Otsailean sartuta, baratzean udaberrirako tipulak eta porruak aldatuko zituen.

Izotz arrisku handirik ez zen egunetan, fruta arbolak eta hosto galkorra duten zuhaitzak kimatu egiten ziren.

Bideak eta ubideak txukundu, udaberriko euriek ez dezaten kalterik eragin zelaietan.

Otsailak 2.- Kandelaria eguna. Emakumeak mezatara kandelak bedeinkatzera joaten ziren, baina etxean lana egiten zen. Aspaldi emakumea kandela bedeinkatuarekin etxera iristen zenean, piztu egiten zuen eta gizonezkoen txapelen barrualdean eta emakumezkoen soinekoen eskumuturren barruan, bi kandela tanta botatzen zituen. Eta berehala gizona, piztutako kandelarekin ukuilura joan, eta etxeko ganaduei bi tanta botatzen zizkien.

Esaera zaharrak dio: “Kandelario elurra dario”. Eta ona gainera egitea.

Otsailak 3.- San Blas eguna. Eztarriko minen aurkako abokatua. Inguruko herrietako ospakizunak, Idiazabalgo urteko festa nagusia; eta Zeraingo San Blas ermitan meza ematen zen eta ondoren fruituak, gozokiak eta erroskilak bedeinkatzen ziren.

Para abonar las tierras se utilizaba el estiércol. Como hemos visto arriba, lo hacía el labrador echando helecho seco en las camas del ganado, varias veces al día, para que se pudriera al mezclarse con sus orina.

Pero si tenía muchas tierras y creía que no le llegaría este estiércol, cortaba argoma del monte en invierno, lo machacaba bien con el machete vertical que vemos en la página anterior y lo mezclaba con el barro de alguna estrada cercana a la casa, para que se convirtiera en abono para los campos. Y si cerca de casa no tenía ninguna estrada, lo echaba en algún lodazal cercano.

Este machete vertical se llamaba precisamente “Otajaikia”, ya que se utilizaba para picar argoma, llamada “Otea” en euskara.

La argoma se utilizaba también para otro objetivo. Si había poca hierba para dar de comer al ganado, se troceaban brotes tiernos de argoma, se mezclaban con el nabo picado y se les daba de comer.

El nabo también, antes de que floreciera en enero, febrero y marzo, se sacaba y se troceaba cada día para dar de comer al ganado

Ya en Febrero, se plantaban en la huerta los puerros y cebollas para la primavera.

Los días en que no había riesgo de helada, se podaban los frutales y los árboles de hoja caduca.

Arreglar los caminos y sus canales de desagüe, antes de las lluvias de primavera.

Febrero 2.- Día de Candelaria. Las mujeres iban a misa a bendecir las velas, pero en casa se trabajaba. Antiguamente, al llegar la mujer a casa con la vela bendecida, la encendía y echaba dos gotas de cera dentro de la boina de los hombres y de la muñeca del vestido de las mujeres. Y el hombre tomaba la vela encendida e iba a la cuadra, echando dos gotas de cera sobre cada uno de los ganados de la casa.

El refrán dice que en Candelaria nieva. Y bien que lo haga.

Febrero 3.- San Blas. Abogado contra los males de garganta. En pueblos de alrededor celebraban las fiestas patronales en Idiazabal; y misa con bendición de frutas, caramelos y rosquillas en la ermita de San Blas del pueblo de Zerain.

Otsailak 4.- Santa Ageda bezpera. Ilunabarrean hasi eta baserrietako gazte-taldea, koplari eta trikitiarekin, etxerik etxe santean ibiltzen ziren, ematen zietenarekin gero afari bat egiteko.

Otsailak 5.- Loinazko San Martín eta Santa Ageda eguna. Beasainen herrikoia dugun Loinazko San Martín egun honetan jai egiten zen, mezarekin hasita.

“Karnabal Igandea, Astelehena eta Asteartea”. Beasaingo gazteak Tolosara joaten ziren jai hauek ospatzera.

“Hausterre-eguna”. Eskola-umeek jai izaten zuten eta emakume batzuekin elizara joaten ziren meztara eta hautsa hartzera.

Martxoan sartuz, baratzean letxugak, eta zerbak aldatzen ziren.

Martxoko ilbehera ere une ona da tipulak aldatzeko, ilberrian aldatuz gero zildu edo igo egiten baitira.

Udaberrian sartzear gaudenez, zuhaitzen izerdia mugituz, sagarrondoan adarretako txertoak egiten ziren.

Baita ere zelaietan belar hazia ereiten zen.

Goian egiten ikusi dugun karea, zelaietan udaberrian edo udazkenean bota behar izaten zen.

Martxoak 1. Aingeru Guardako eguna.

Nahiz eta baserrian lana egin, batzuk meztara jaisten ziren, batik bat ikazkintzara joateko asmotan zeuden gazteak. Meza ondorenean ostatura joaten ziren eta, enkantean mendiko loteak hartu zituzten gizonek, mendirako koadrilak aukeratzen zituzten eta, aukeratuei han bertan bazkaria ematen zieten lanean hasteko egunak eta abar izendatuz.

Martxoak 12. San Gregorio eguna. (Urdailako minaren aurkako abokatua) Astigarreta auzoko San Gregorio ermitan ganadu eta soroetako gaitzen (gorrinen) kontrako meza ematen zen.

“Garizuma eta Aste Santua”. Garizumako ostiraletan bijilia egiten zen, hau da, egun guztian haragirik jan gabe.

“Erramu Eguna”

Erramu igandeko meza nagusian apaizak eta bere laguntzaileek elizako ate batetik ir-

Febrero 4.- Víspera de Santa Agueda. Los jóvenes de los caseríos se agrupaban, con un koplari y un trikitilari, y andaban cantando las coplas de Santa Agueda de caserío en caserío, y cenaban con lo recaudado.

Febrero 5.- San Martín de Loinaz y Santa Agueda. Este día de nuestro santo San Martín de Loinaz se hacía fiesta, empezando con la celebración de la misa solemne.

Domingo de Carnaval, Lunes y Martes, los jóvenes de Beasain solían ir a ver los Carnavales de Tolosa.

Miércoles de Ceniza. Las escuelas hacían fiesta, y los niños y algunas mujeres iban a la iglesia a oír misa y recibir la ceniza.

Entrando en Marzo, en la huerta se plantaban lechugas y acelgas.

La fase lunar menguante de marzo también es buena para plantar cebollas. Si se plantan en fase creciente, se suben.

Próximos a entrar en primavera, moviéndose la savia, se hacía el injerto de las ramas de los manzanos.

Se sembraban los prados de hierba.

La cal que hemos visto hacer arriba, se debía extender en los campos en la primavera y en el otoño.

Marzo 1.- Día del Ángel de la Guarda.

A pesar de trabajarse en los caseríos, algunos solían bajar a misa, sobre todo los jóvenes que pensaban ir a hacer carbón. Tras la misa iban a la posada, puesto que quienes habían cogido las subastas de los montes para ello, elegían las cuadrillas que llevarían, a quienes daban allí mismo una comida, concretando el día de subir al monte, etc.

Marzo 12.- San Gregorio. (Abogado de los males del estómago). En la ermita de San Gregorio de Astigarreta se daba una misa contra las enfermedades del ganado y contra la roya de los campos.

Cuaresma y Semana Santa. Los viernes de la Cuaresma eran vigilia, esto es, no se podía comer carne en todo el día.

“Domingo de Ramos”.

En la misa del domingo de Ramos el celebrante con sus acólitos hacía procesión saliendo de

ten eta beste ateraino prozesioa egiten zuten. Beste atera iristean jo egin behar izaten zuten barrukoak irekitzeko.

Meza nagusi honetan erramu adarrak bedeinkatzen ziren. Gero etxean gorde eta ekaitza zetorrean hosto bat sutara botatzeko.

Baserritarrek erramu adar handiak ekartzen zituzten bedeinkatzera, gero etxerako eta soroetarako gurutzeak egiteko. Horretarako hila-bete inguru izango zuten, "Santikutz" egunean (maiatzak 3) jarri behar izaten ziren urtero. Gurutzearen bi zatiak elkarri josterakoan, bien erdian, kandela bedeinkatuaren tanto bat botatzen zieten.

una puerta de la iglesia a la otra. Al llegar a esta daba unos toques para que les abrieran los de dentro.

En esta misa solemne se bendecían las ramas de laurel. Se tenían en casa y, cuando venía tormenta, se echaba una hoja al fuego.

Los labradores traían a bendecir gruesas ramas de laurel, con las que hacían cruces para casa y para los campos. Tenían para ello un mes, pues el día Santa Cruz (Mayo 3) debían colocarlas cada año. Al coser entre sí las dos partes de la cruz, se echaba en medio de ambas piezas una gota de cera bendita para bendecirlas.



Baserriko ate nagusiko kanpoaldean jartzekoa izaten zen gurutzerik handiena eta edertuena.

Leiho markoetan jartzekoak txikiagoak izaten ziren, nahiz eta hauek ere apaindutakoak izan.

Ukuiluko horma zirriztuan eta soroetan jartzekoak ziren txikienak, eta azken hauek soro ertzean sartzen ziren, metroa baino luzexiago zen makila baten mutur pitzatuan sartuta.

"Aste Santuko" sermoietarako kanpoko sermolaria ekartzen zen elizara, eta herriko biztanle gehienak joaten ziren entzutera.

Gero bikario jaunarengana joan beharko zen sakristiara, Pazkokoa egiteko txartela jasotzeko galderak erantzutera.

La cruz que se colocaba en el exterior de la puerta principal del caserío solía ser la mayor y más decorada.

Las que se colocaban en las ventanas eran más pequeñas, aunque estaban también algo decoradas.

Las menores se colocaban en una rendija de la pared de la cuadra y en los campos. Estas últimas se ponían sobre una vara de un metro de alto, que se clavaba en una esquina de la heredad.

Para los sermones de la Semana Santa se solía traer un orador de fuera, y asistían casi todos los habitantes del pueblo.

Luego había que ir a la Sacristía a estar con el párroco y responder a sus preguntas, para recibir la Cédula de Pascua.

“Ostegun Santu” egunean, gehienetan laiatze-ko garaia izaten zenez, baserrietan goizean lana egiten zen, baina arratsaldean elizkizunetan eta prozesioan parte hartzera joaten ziren denak.

“Ostiral Santu” egunean, egun osoan jai eta arratsaldeko elizkizun eta prozesiora joaten ziren.

“Zapatu Santu” eguna. Arratsaldeko elizkizunetara emakumeak botila txiki batekin joaten ziren. Elizkizun horretan apaizak sua eta ur berriak bedeinkatzen baitzituen, eta etxera biak eramane nahi izaten zituzten.

Ur bedeinkatuarekin pontean betetzen zuten botilatxoak, eta su berriarekin, ardagai pusketak bat piztu eta etxeraino eramaten zuten. Su berri honekin pizten zen sua egun hartan.

Eta ur bedeinkatua urte osoan edukitzen zen etxean; eta ekaitza zetorrenean erramu bedeinkatu hostoa ur honetan busti eta, leihotik kanpora botatzen zen, gurutzearen itxura eginez eta zerbait erreztatuz. Gero hostoa surtara botatzen zuten.

Apaiza konjuruak egitera baserrira iristen zenean ere, soroak bedeinkatzeko erramu hostoa ur honetan bustita ematen zioten.

Mutikoek, gaztaina, intxaur edo txanponen bat ateratzearren, ardagai pusketatxoak poltsikoan eramaten zituzten egun horretan. Elizkizunean bat piztu eta, etxerik etxe joaten ziren, beste pusketatxoari su eman eta etxeakoandeari su berria eskaintzeko.

“Pazko Eguna”. Denak meza nagusira joaten ziren. Gero elizaren jiran prozesioa egiten zen. Eguerdian etxean, zeukanak arkumea jaten zuen.

“Pazko bigarrena”. Egun honetan Zaldibiako Saturdi Ermitan erromeria egiten zen.

Kukua Goierrira martxoko azken egunetan iristen da. Esaera zaharrak dio, “Martxoko Ama-birjinetan Erromako zubin, handik hiru egunera mundu guzina”. Martxoko Ama Birjina 25ean da.

Alde egin, berriz, ekainaren azkeneko egunetan joaten da, eta esaera zaharrak dio, “San Joanetan kuku, San Pedrotan mutu”. Lehenbiziko eguna 24an, eta azkena 29an dira.

Gainera, kukuak badu gaurko biztanle arruntek oso gutxi ezagutzen duten beste berezitasun bat. Kumeak izateko arrautzak jartzerakoan, ez

El día de Jueves Santo, como era época de layar la tierra, la mayoría trabajaba por la mañana, pero a la tarde iban todos a tomar parte en los oficios eclesiásticos y en la procesión.

El día de Viernes Santo todos guardaban fiesta y asistían a los oficios de la tarde y a la procesión.

El Sábado Santo las mujeres solían ir a los oficios vespertinos de la iglesia con una pequeña botella. En dichos oficios el sacerdote bendecía el agua y fuego nuevos, y solían llevar ambas cosas a sus casas.

Llenaban la botella en la aguabenditera de la iglesia y, el fuego nuevo lo encendían en un trozo de yesca seca y los llevaban a casa. Con este fuego encendían el fuego de casa.

Y el agua bendita nueva se guardaba durante todo el año y, cuando amenazaba tormenta, mojaban en ella una hoja de laurel bendecido y, abriendo la ventana, aspergían al exterior haciendo el signo de la cruz. Luego echaban la hoja al fuego.

Cuando venía el sacerdote a hacer los conjuros de los campos de casa, le daban otra hoja de laurel mojada en esta agua.

Los muchachos, para sacar unas castañas, nueces o alguna moneda, íbamos a la iglesia con los bolsillos llenos de trozos de yesca. Encendíamos uno y con él otro, y así íbamos de casa en casa ofreciendo fuego nuevo a las mujeres.

Domingo de Pascua. Todos los de casa iban a la misa. Luego se hacía procesión al redor de la iglesia. A mediodía en casa, quien podía comía cordero.

Segundo día de Pascua. Este día se hacía romería en la ermita de Saturdi en Zaldibia.

El Kuko llega al Goierri los últimos días de marzo. El refrán dice que en la Virgen de Marzo (marzo 25) pasa bajo el puente de Roma y, a los dos días, está ya por todo el mundo.

Marchar suele hacerlo en los últimos días de junio, y el refrán dice que en San Juan kuko y en San Pedro mudo, o sea que se marcha entre los días 24 y el 29 del mes de junio.

Además el cuco tiene una característica desconocida para muchos habitantes corrientes. A la hora de tener su descendencia no hace

du bere había egiten, baizik eta beste txori batzuek egindako habían jartzen ditu. Gehienetan txantxangorriaren habiak izaten dira.

Horretarako, hark habia uzten duen momentuan bertara joan eta, habian jarrita dau den arrautzetatik bat kanpora bota ondoren kukuak bere arrautza bat jartzen du. Horrela txantxangorria bere habiara itzultzean, denak bereak balira bezala txitatzen ditu.

Gauza bera egiten du lau edo bost habiatan eta horrela, berak txitatu eta mantendu gabe, kumeak izaten ditu.

Eta kumeak jaiotzen direnean, txantxangorriak jana emanez denak berdin hazten ditu, nahiz eta kume bat bera baino handiagoa izan. Eta horrela kukuak, lau edo bost habiatan, bakoitzean arrautza bat jarritz berak hazi gabe kumeak aurrera ateratzen ditu.

Hemen ikusten dugu txantxangorria bere habian kukuaren kumeari jana ematen. Ondo asko nabarmentzen da amaren eta kumearen tamainaren aldea.

nido como los demás pájaros, sino que pone sus huevos en los nidos hechos por otros. Los que más le gustan son los nidos del petirrojo.

Para ello, cuando aquel deja su nido para ir a buscar comida, el cuco va a el y tira del nido uno de los huevos del petirrojo y pone uno suyo en su lugar. Así cuando el petirrojo regresa a su nido, los sigue empollando como si todos fueran suyos.

El cuco hace otro tanto en cuatro o cinco nidos diferentes, y así, sin estar empollando nacen sus crías y se mantiene la especie.

Y cuando nacen las crías, el petirrojo las va criando dándoles de comer, aunque una de las crías es mucho mayor que él mismo. Y el cuco consigue que siga su descendencia sin haberse molestado en empollar ni buscar comida para criarla.

Aquí vemos a un petirrojo en su nido, dando de comer a la cría del cuco. Bien claro se nota que el cuerpo de la cría es muchísimo mayor que el de la madre.



Apirilean sartuta.

Baratzean landaketa egiterakoan ez sartu dena batera, saiatu pixkanaka egiten, horrela ekoizpena ere tartekatua izango da.

Apirilak 16. Santa Engrazia eguna. Segurako Santa Engrazia ermitan meza ematen zen, eta bertan fruituak, barazkiak eta haziak bedeinkatzen ziren.

Llegados a Abril.

La plantación de primavera en la huerta conviene hacerla escalonada, pues si no, luego vienen todas a la vez.

Abril 16.- Santa Engracia. En la ermita de Santa Engracia, de Segura, en la misa se bendecían frutas, verduras y simientes que llevaban los labradores.

Apirilak 28. San Prudentzio eguna. Lazkaon urteko festa nagusiak izaten ziren.

Zelaietan belar hazia erein.

Artoa eta indaba ereiteko lanak apirilaren hasieran hasten ziren, lurra prestatuz.

Aurreko urtean artoa egindako soroan, hura kendu ondoren garia egin bagenuen, oraingoan artoa beste soro baten egin beharko zen. Arbia izandako sailean edo...

Apirilaren hasierako egunetan soroa laiatu egin beharko zen, ondoren egun batzuetan zahartzen utzi behar zaio eta.

Laiatzeko etxean nahiko (lau edo bost) laiari ez bazeuden, kanpoko bati edo besteri eskatu-ko zien laguntzera etortzeko, gero gauza bera beraiei egitekotan. Edo bestela, lan hori egitera baserrietara joaten ziren laiari koadrilaren bati deitu beharko zioten.

Goian ikusi dugu, laiarien arabera, nola nabarrarekin zohiak ebakitzen zituzten eta laiarekin lurra azpikoz gora nola jartzen zuten.

Laiatu eta egun batzuetara lurra zahartu ondoren, area bi edo hiru harri handirekin zamatuz, eta behiekin tiratuz lurra berdindu egiten zen eta, zokor asko gelditzen baziren, alperra behiekin pasatuz puskatzen ziren.

Gero besarea edo zazpihortza behiekin pasatzen zen, lurra pixka bat harrotuz ereiteko moduan prestatzeko. Besarearen atzeko hortz batean pote zaharren bat edo antzekoa sartzen zitzaion, berak egiten zuen arrastoa zabalagoa izan zedin, gero hazia errenkada zuzenean ereiteko. Beste batzuk lerroak egiteko, lau puntako "markoa", egurrezko orrazi antzekoa, gizonek tiraka pasatzen zuten.

Atzetik, arto eta indaba aleak mantalean edo saskian hartu, eta emakumeak izaten ziren pausoz pauso haziak lurrean bota eta hankarekin zapalduz sartzen zituztenak, eta besareak hurrengo pasadan, lurra gainera botaz, estaltzen zuten.

Eguraldi oso txarra ez baldin bazen behintzat artoa ereiteko egun jakinak izaten ziren, apirilaren 24a aldera. Horregatik dio esaera zaharrak "San Jorge goizegi, San Markos artoak ereinda balegoz". Lehenbizikoa apirilaren 23an da, eta bigarrena 25ean.

Gero landarea ateratzen zihoan eran, jorratu egin behar zen.

Abril 28.- San Prudencio. Fiestas patronales del vecino pueblo de Lazkao.

Sembrar hierba en los prados.

En abril se iniciaba la preparación de la tierra para sembrar el maíz y la alubia.

Si en el otoño anterior habíamos sembrado el trigo en el campo donde sacamos el maíz, ahora habría que sembrar este en otra heredad. Donde creció el nabo o así...

Los primeros días de abril habría que layar y voltear la tierra, dejándola que se envejeciera durante unos días.

Si en casa no había bastantes personas para layar (4 ó 5), se pedía que vinieran a ayudar a parientes o vecinos cercanos, devolviendo luego el favor. Y si no, habría que llamar a alguna de las cuadrillas que se dedicaban a ello, en los caseríos necesitados.

Ya hemos visto arriba, cómo se cortaba la tierra dependiendo del número de layadores, y como la volteaban.

Tras layar y dejar que la tierra envejeciera en unos días, se rompían los terrones nivelando la tierra, con el arado llamado "area", rastra, cargado con dos o tres grandes piedras y tirado por el ganado.

Luego se pasaban la "besarea" o "zazpihortza", arados de cinco y siete púas, para ahuecar la tierra para sembrar. En una de las púas traseras se le metía un bote o algo parecido, para que dejara una marca más ancha en la que sembrar en hilera los granos. Otros, pasaban luego un marcador de madera, con cuatro púas, que marcaba cuatro surcos en los que sembrar.

Detrás iba la mujer con los granos de maíz y alubias a sembrar, recogidos en el delantal o en un cestillo, e iba depositándolos de paso en paso, pisándolos según lo echaba, y en la próxima pasada del arado los tapaba y quedaba finalizada la siembra.

Si no hacía muy mal tiempo al menos, los días para sembrar el maíz solían ser señalados, hacía el 24 de abril. Por ello dice el refrán, San Jorge demasiado pronto y en San Marcos ya sembrado. El primero es el 23 de abril y el segundo el 25.

Luego, según iba saliendo y creciendo la planta, había que escardarla.

Hurrengo argazki eder honetan ikusten da ondo asko artoaren ereitea, eta segidan berriez, baserriko andrea artajorran nola ari den.

Erremolatxa ere artoarekin bateratsu egiten zen. Lurra prestatu ondoren, markoarekin errenkadak markatu eta hazia ereinez.

En esta bella fotografía se ve muy bien la siembra del maíz y, en la siguiente, la mujer del caserío haciendo la escarda.

La remolacha también se sembraba al tiempo y de forma muy parecida a la del maíz, marcando las hileras con el marco.



Landareak ernetzen zirenean bakandu egiten ziren, hau da, gertuegi atera ziren tokitik atera eta soilik gelditu ziren unetan sartu. Ondo etortzen ziren.

Udaberrian, artoa erein ondoren, herriko apaiza bere akolito edo sakristauarekin, etxerik etxe baserriaren lurra bedeinkatzera joaten zen. Honi Konjuruak egitea esaten zitzaion. Etxe ondotik, soroetara begira, konjuruetako otoitzak eginez ur bedeinkatua gurutze itxura eginez bedeinkatzen zituen. Baserrikoek dozena erdi bat arrautza ematen zioten eta akolitoak eramaten zuen saskian gordetzen zituen.

Herri batzuetan, etxeko konjuruak egi-teagatik apaizari etxera bi oilasko eramaten zizkioten.

Herriko lur sailei jira bat emanez ere konjuruak egiten zituen.

Urte guztian baserrietan lana gogor egin behar bazen ere, apirila benetan lan hilabetea izaten zen. Lihoa ere apirilaren hasieran ereiten zen.

Lihoa ere, gariaren antzera, lurra pres-tatu ondoren eskuarekin hazia alde guztietara soroan botatz ereiten zen.

Baserritarrek oihalak egiteko lihoa nahi zutenez, zuntz gehiago ematen zuena ereiten zuten. Aleak hurrengo urtean berriz ereiteko bakarrik erabiltzen zituztelarik.

Gure lurra eta klima, hezea eta epela, onak dira lihoa izateko, baina landare honek karez ongarritutako lurra ez du nahi izaten, baina oso gogokoa du neguan ondo simaur-tutakoa.

Lihoaren landareak nahiko ur behar du, horregatik, behin hazten asten zenean, euririk ez bazuen egiten hamar bat egunez behin ureztatu beharra zegoen. Urak beste belar batzuk ere hazten zituenez, jorraketa eginez kendu beharra izaten zen.

Lore urdinak ditu eta baditu burutxo batzuk bere barruan haziak dituztenak eta hurrengo urterako gordetzen direnak.

Argazkian ikusten den bezala, oso landare mehea da eta hazte azkarrekoa. Horregatik, ekainean hil egiten da.

Cuando brotaban las plantas había que aclararlas, arrancando y separando las que salían demasiado juntas, replantándolas en los huecos. Agarraban muy bien.

En la primavera, tras sembrar el maíz, el cura del pueblo solía ir de caserío en caserío a bendecir las tierras, acompañado del sacristán. A esto se le decía hacer los conjuros. Mirando a los campos desde el caserío, rezaba los conjuros y echaba una bendición haciendo la cruz con agua bendita. En cada caserío le daban media docena de huevos que el sacristán guardaba en el cesto que llevaba para ello.

Algunos caseríos, por hacer los conjuros, le llevaban al cura a su casa un par de pollos de casa.

También hacían conjuros dando una vuelta por tierras del pueblo.

Si en los caseríos había que trabajar duro durante todo el año, abril era verdadero mes de trabajo. El lino también era de primeros de abril.

Al igual que el trigo, tras preparar la tierra, el lino se sembraba esparciendo las semillas con la mano en todas direcciones.

Como los labradores querían el lino para hacer tela, sembraban la planta que más fibra daba. Sus granos sólo los utilizaban para la siembra del próximo año.

Nuestra tierra y el clima húmedo y templado son buenos para el lino, pero aunque a esta planta no le gusta la tierra fertilizada con cal, le gusta mucho la tierra bien fertilizada con estiércol en invierno.

La planta del lino necesita bastante agua. Por ello, si cuando empezaba a crecer no llovía, había que regarla cada diez días o así. Y como el agua hacía crecer otras hierbas también, había que escardar el sembrado quitando las malas hierbas.

La flor del lino es azul y tiene además una especie de bolsitas donde están los granos y se guardan para el siguiente año.

Como se ve en la fotografía es una planta muy delgada y de rápido crecimiento. Por ello, en junio se muere.



**LIHO
LANDAREA**

Landarea heldu eta lehortu denean, egunsentian, eskuarekin zuztar eta guzti errotik ateratzen da eta, landare batekin lotuz, eskukadak egiten dira.

Eskukada hauei, egurrezko mazo batekin buruan joz, aleak kentzen zaizkie, hurrengo urtean ereiteko gordetzeko.

Eta liho eskukada guztiak “linaputzu” izeneko ur putzuan sartzen ziren, gainean harri batzuk jarritz urpean manten zitezten. Hamar bat egunetan edukitzen zen uretan lihoa, egostearren. Landare azalari lerre itxurakoa azaltzen zaionean, egosita dago.

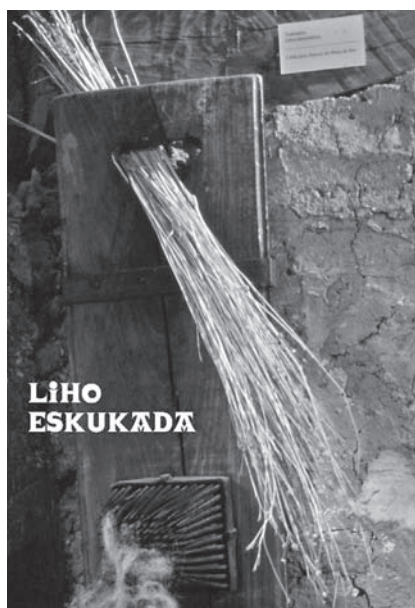
Linaputzu hau baserri bakoitzak egindakoa izaten zen. Inguruko errekatxoren baten alboan, oso sakona ez zen lau koadroko putzua izaten zen, errekatxotik kanal batekin ura hartuz eta, beste batetik errekarara itzultzen zen.

Cuando la planta madura y se seca, se arranca con raíces y todo al amanecer y, atando con una de la misma planta se hacen manojos.

Maceando las cabezas de estos manojos, se les quitan los granos que se guardan para sembrarlos al año siguiente.

Y todos los manojos se introducen en un pozo de agua, llamado “pozo del lino”, pisados con piedras. Se tenían en el agua unos diez días, para que se cociera el lino. Cuando a la corteza del lino le aparece una especie de baba, quiere decir que ya está cocido.

Cada caserío tenía su pozo del lino, no muy profundo y situado a la orilla de un riachuelo cercano, del que tomaba el agua corriente por un canalillo, y lo desaguaba al riachuelo por otro.



Lehortu ondoren, lihoak zeukan azal gogorra kentzeko, tranga ireki, eskukadak trangan zeharkatuta jarri eta, tranga irekiz eta itxiz, aurreko orriko argazkian ikusten den iztupa multzoa lortu arte, lihoa trangatu egiten zen.

Gero, lihoa garbitzeko, iztupa multzoa txarrantxatu egin behar zen. Txarrantxa hau, burdin orratz multzoa zeukan ohol bat izaten zen, eta orratz tartean iztupa multzoa pasatuz garbitzen zen.

Eta hemendik aurrerako lanak gehienbat emakumeen lanak izaten ziren.

Liho multzo garbi hauekin egiten zen gero liho-haria. Horretarako tresnarik zaharrenak eskuko gorua eta linaia ziren. Goruan iztupa multzoa jarri eta, esku bateko behatzekin haria egiten zuen eran, beste eskutik zintzilika zeukan linaiaaren muturrean haria lotuta jarri eta bera jiraraziz egiten zen haria. Linaia hariz bete ahala hustu eta mataza egiten zuen, harilkaian sartuz.

Gerora hankarekin birarazten ziren egurrezko tresnak erabili izan dira. Hemengo argazkietan bi eratakoak ikus ditzakegu.

Tras secarse, para quitar a la planta su corteza dura se abre la tranca, se cruzan en ella los manojos y, cerrando y abriéndola, se le quita la cáscara hasta quedar la estopa, tal como se ve en la fotografía de la página anterior.

Luego, para limpiar el lino, había que pasar la estopa por la carda, que consiste en un cúmulo de agujas metálicas colocadas en una tabla, que la limpian y ahuecan al pasarla.

Y los trabajos posteriores eran principalmente hechos por mujeres.

Con estos manojos se elaboraba el hilo de lino. Para ello, las herramientas antiguas eran el capuchón y la rueca de mano. Se colocaba un manojito de estopa en el capuchón y, con los dedos, se iba haciendo hilo que, con la punta atada en la rueca y haciendo girar a esta, se conseguía hacer el hilo. Cada vez que se llenaba la rueca se soltaba el hilo y se hacía la madeja.

Luego aparecieron las ruecas mecánicas que se giraban con el pié. En las fotos vemos ambas formas de hilar.



Gero harilkaian zegoen haria harilkatu eta bolak edo kopetak egiten zituzten.



Luego las madejas las convertía en ovillos o en trenzas para llevar al tejedor.



Gero hari hauek ehuleari eramaten zizkionten, hark bere ehungailuan ehunezko oihalak egiteko, ondoren etxean alkandorak eta beste arropa batzuk egin ahal izateko.

Oihalak egiteko lan honen ordainsaria errotariarenaren berdina izaten zen, hau da, makila hariarekin ordainduz. Beraz, baserritarrek bolatan edo kopetetan hamar kilo hari eramaten bazion ehuleak, ehunetik hamarra kobratuz, oihaletan bederatzi kilo emango zizkion.

Al llevar el hilo al tejedor, este con su telar, lo convertía en lienzos de lino, con los que en los caseríos hacían camisas y otras ropas, así como las sábanas para las camas.

El precio a pagar por su trabajo al tejedor era el mismo que se daba al molinero, esto es, la "makila". Así pues, si el labrador llevaba diez kilos de hilo en ovillos o trenzas, el tejedor le entregaba nueve kilos de paño de lino, habiéndose quedado con una décima parte del lino recibido.



Maiatzean sartuta zerba, letxuga, eta toma-tea aldatzen zituzten baratzetan.

Urte guztian iraungo duten tipulak aldatzeko unerik onena maiatzeko ilbehera da.

Orain da udaran jango ditugun barazkien landaketa handienaren garaia.

Maiatzak 3 Santi Kutz. Egun honetan baserritarrek, Erramu egunean bedeinkatutako adarrekin egindako gurutzeak jartzen zituzten. Baserriko ate nagusian, leiho markoetan, ukuiluko horma-zirriztuetan eta soroetan, goian esan den bezala.

“Igokunde eguna”. Kristauak zirenak, behin jaunartzea egin ondoren, egun honetan zehar berrogei kredo errezatu behar izaten zituzten, nahiz elizan, kanpoan edo etxean.

“Beasaingo festak”. Beasaingo semea zen eta Japonian, gurutziltzatuz, martirizatu zuten Igokundeko eta Loinazko Martin Santuaren oroimenez, herriko festak Igokunde egunaren hurrengo igandean hasten dira, nahiz eta egunik garrantzitsuena astelehena izan, Santuaren Basilikara elizgizonek, agintariek eta herritarrek prozesioa eginez ospatzen dena.

“Mendekoste bigarrena”. Astelehen honetan, gaur Beasaingo auzoa den Astigarretako San Gregorio ermitan, bertakoek egun guztiko erromeria egiten zuten, mezarekin hasi, bazkaria eta trikitilari eta bertsolariekin.

Entrando ya en el mes de mayo, plantaban en la huerta acelgas, lechugas y tomates.

El momento para plantar cebollas que duren todo el año es el menguante de mayo.

Es el momento de plantar la gran cantidad de verduras que consumiremos en verano.

Mayo 3.- Santa Cruz. Era en este día cuando los labradores colocaban en la casa y en los campos las cruces que habían hecho con el laurel bendecido en día de Ramos. En la puerta, ventanas, cuadra y campos, como hemos dicho más arriba.

Día de la Ascensión. Los cristianos, una vez hecha la comunión, debían rezar en este día cuarenta credos, bien en la iglesia, en casa o fuera de ella.

“Fiestas de Beasain”. El hijo de Beasain martirizado y crucificado en Japón, San Martín de la Ascensión y Loinaz es el patrón de nuestras fiestas, que celebramos el domingo y lunes siguientes a la Fiesta de la Ascensión, haciéndose una solemne procesión a la Basílica del Santo con asistencia de autoridades eclesiásticas y civiles y gran público.

Segundo día de Pentecostés. Este lunes en la ermita de San Gregorio del barrio de Astigarreta, se hacía una romería que duraba todo el día, con misa, comida, “trikitilaris y bertsolaris”.





Maiatzak 15. San Isidro eguna.

Nekazarien patroia den santu honen eguna aspalditik ospatzen ez bazen ere, Beasaingo baserritarrek XX. mendeko lehen hamarkadetan behintzat ospatzen zuten eta, ezbeharretan elkarri laguntzeko, santuaren izeneko lagunartea zeukaten.

Egun honetan baserritarrek, mezatara joan ondoren, lagunarteko bilera egiten zuten eta eguerdian bazkariarekin bukatzen zuten.

“Corpus Christi” eguna. Goizean, meza nagusiaren ondoren, egun honetarako herrian elizako emakume laguntzaileek prestatuta egoten ziren bi aldareetara prozesioa egiten zen, Santisimoa kustuaren barruan bikarioak palioaren azpian eramaten zuelarik.

Lehenbiziko aldea udaletxearen aurrean egoten zen eta elizatik bertaraino prozesioan joan ondoren, bikarioak otoitz batzuk egin eta, belaunikatuta zegoen herriari, Santisimoarekin bedeinkazioa ematen zion.

Handik abiatu eta Arana kalearen bukaerara egoten zen bigarren aldarera prozesioan joan eta berdin ospatzen zen.

Eta azkenik, elizaraino berriro ere prozesioan joaten zen.

Prozesioa igaroko zen bidean, azeri buztan, mihilua eta ezpata izeneko belarrak botatzen ziren.

Mayo 15. San Isidro.

Aunque este día del patrón de los labradores antiguamente no se celebraba, los de Beasain ya lo celebraban desde la primera década del siglo XX, y además tenían una cofradía con el nombre del santo, para ayudarse unos a otros en caso de algún percance.

Este día los labradores iban a misa y, tras la misma hacían la asamblea de la cofradía y celebraban una comida de hermandad.

“Corpus Christi”. Tras la misa solemne, se hacía una procesión a los dos altares, que para ello habían preparado en la plaza y en la calle Arana. El párroco portaba Santísimo en la custodia e iba bajo palio, custodiado por la Guardia Civil.

La primera parada de la procesión era en el altar de la plaza, y aquí se colocaba la custodia. Tras unas oraciones que dirigía el párroco, tomaba la custodia y daba la bendición a todos los asistentes.

De allí la procesión se dirigía al altar de la calle Arana, y se hacían las oraciones y bendición iguales al anterior.

Y la procesión regresaba nuevamente a la parroquia.

Las calles que iba a recorrer la procesión solían estar cubiertas de hierbas como cola de caballo, hinojo y espadaña.



Corpus Christi 30-5-1929

Kontuan izan behar da, prozesioan parte hartzen ez zutenak, prozesioa igarotzerakoan kalean baldin bazeuden, lurrean belaunikatu beharrean zeudela.

Prozesio hauetan erabili zen azkeneko palioa, 1929ko Corpus Christi egunekoan estreinatu zen eta, aspaldiko ohiturari jarraituz, bera eramateko sei makilak beste hainbeste baserri jakinetako semeek eramaten zituzten.

“Txorimaloa”. Gariaren gainean dagoen esaera zahar batek dioenez, maiatzerako garia burututa egoten da. “Handia banintzen txikia banintzen, maiatzen burutua nintzen.”

Horregatik garia burutzen zenean txori guztiak bere buruko haziak jatera etortzen zirenez, ordurako izugarriak so-roan jarrita egon behar zuten.

Etxean zeuden galtza eta al-kandora zaharren batzurekin bi makilekin egindako gurutzea jantzita, eta gero lastoa-rekin betez, etxeko mutikoek egiten zituzten. Baratzetan ere jartzen ziren.



Quienes no tomaban parte en la procesión, si se encontraban con ella al pasar por la calle, tenían que arrodillarse en el lugar y adorar al Santísimo.

El último palio que se anduvo en estas procesiones, se estrenó el día de Corpus Christi del año 1929 y, siguiendo la costumbre, quienes portaban los seis palos eran hijos de determinados caseríos.

“El Espantapájaros”. Según un antiguo dicho, el trigo suele granar en el mes de mayo, y dice así: “Fuera grande o fuera pequeño, pero para mayo ya estaba granado”

Por ello cuando el trigo granaba, venían todos los pájaros a comer sus granos, por lo que para esas fechas los labradores tenían que tener puestos los espantapájaros.

Se vestía una cruz hecha con dos varas, con alguna camisa vieja y un pantalón, que se llenaban con paja o hierba seca para darle algo de cuerpo. Lo hacían los jóvenes de casa. También se ponían en las huertas.

Euria egin zezan erreguteak Igokunde aurreko hiru egunetan egiten ziren, eta lehortea handia baldin bazegon herriak eskatzen zuten ere bai. Prozesioarekin izaten ziren.

Ekainean letxuga, tomatea, piperra, aza eta azalorea aldatzen zituzten baratzetan.

Porruak aldatzeko unerik onenetakoa San Joanetako ilbehera da.

Sasoi honetan indartsu ateratzen dira belarrak, eta baratzetan maiz kendu behar dira gure laboreei konpetentzia ez egiteko. Orduak igaro behar dira makurtuta lanean.

Udako eguraldiaren arabera, ekainean, uztailean edo abuztuan mendiko belarrak ebaki eta jaso behar izaten ziren.

Egun gutxitan egitekoa zenez, lan honetan ere etxeko andre-gizon gehienak aritu behar izaten zuten.

Ilargiari begiratzen zioten; ilbeheran ebakiz gero, hautsik ez zaiolako egiten, eta indar eta usain askoz hobea izaten duelako.

Gizonek, eguzkiak berotu baino lehen, ia egunsentian segarekin belarra ebakitzen hasi eta eguerdira arteko saioak egiten zituzten.

Eta arratsaldeetan, berriz, etxeko gehienek belarra ontzeko eguzkitan jiratu eta gurdia edo lera bete eta etxeraino eramaten zuten.

Gero belar guztia gurditan edo leretan baserriko ganbarara eramaten zen.

Las rogativas pidiendo lluvia se solían hacer los tres días anteriores a la Ascensión y si era grande la sequía, cuando las pedía el pueblo también. Se hacían con procesión.

Ya en Junio, en la huerta se plantaban tomate, lechuga, berza, coliflor y pimientos.

La mejor época para plantar puerros era la fase lunar menguante de San Juan.

En esta época crecen hierbas en las huertas, y hay que quitarlas para que no hagan competencia a las hortalizas. Había que pasar muchas horas trabajando agachado.

Dependiendo de cómo fuera el clima, en junio, julio y agosto había que segar y recoger las hierbas del monte.

Como era un trabajo a hacer en pocos días, participaban en él la mayoría de los hombres y mujeres del caserío.

Se miraba la fase lunar, pues a la cortada en menguante no le sale polvo y tiene un olor y fuerza mucho mejores.

Los hombres, casi al amanecer y antes de que calentase el sol, empezaban a segar la hierba y lo hacían hasta el mediodía.

Y por la tarde, el resto le daba vueltas para secarla al sol, y cargaban el carro o la narria y la llevaban hasta el caserío.

Luego metían toda la hierba en el desván con el mismo carro.







Gurdia ezin bazen ganbararaino sartu, polea baten bitartez, teilatu azpiko leihotik fardoak igotzen ziren.

Eta hau betetzen zenean, belar metak egiten ziren, etxe ondoan.

Ekainak 13. Paduako San Antonio.

Nahiz eta denek jairik ez egin, gazte asko eta asko Bizkaiko Urkiolako San Antonioren elizan egiten zen erromeriara joaten ziren.

Ekainak 23. San Joan bezpera. Etxe gehienetan San Joan sua pizten zen, handiagoa edo txikiagoa izan. Polita zen Usurbeko magalera iluntzean begiratu eta baserri gehienetan sua piztuta ikustea.

Beasaingo Igartza auzoan ohitura zen San Joan arbola altxatzea eta orain urte batzuk berreskuratu da ohitura hori.

Gau honetan etxeetako ate markoetan lizar adarrak jartzen ziren, gaur bakarren batzuk oraindik ohitura honi eusten diotelarik.

Ekainak 29. San Pedro eguna.

Beasaingo auzoa den Arriaran herrian bere urteko festa nagusiak ospatzen zituzten.

Arriaranen Gipuzkoako in-txaurrondo handiena eta oso ospetsua izan zena zegoen.



Si el carro no podía entrar en el desván, se subía la hierba en fardos mediante una polea que colgaba del tejado

Y cuando llenaban el desván, se apilaba la hierba en almiarres cerca del caserío.

Junio 13. San Antonio de Padua.

Aunque todos no hacían fiesta este día, algunos jóvenes solían ir a la famosa romería que se hacía en Urkiola (Bizkaia).

Junio 23. Víspera de San Juan. En la mayoría de los caseríos se encendía la hoguera, mayor o menor. Era bonito mirar a la falda del monte Usurbe, al anochecer, y ver ardiendo las hogueras de los caseríos.

En el barrio de Igartza de Beasain, se colocaba el árbol de San Juan, costumbre que se ha recuperado hace unos años.

Esta noche se colocaban ramas de fresno en el marco de la puerta de las casas, cosa que algunos siguen haciéndolo.

Junio 29. San Pedro.

En el barrio de Arriarán celebran este día su fiesta patronal anual.

En Arriarán estuvo el árbol nogal más grande y famoso de la provincia de Gipuzkoa.

Bere gerria lau metro eta hoge zentimetro zen. Aletan ere bere etekina ez zen makala, hamazazpi anega intxaur goxo eta xamurrak ematen omen zituen. 1932ko urte zahar egunean, elurra zela, bota omen zuten, Eibarko herrian eskopetentzako kulatak egiten zituen lantegi bati salduta. Aurreko orriko argazkia 1912koa da.

Uztailean sartuta, negurako zerbak, porruak, azak eta letxugak aldatzen ziren baratzetan. Eta frutetan udako kimaketa egin.

Baratzean ureztaketa egin beharra zegoen, eta ahal zela iluntzean. Egunero ureztatzea baino, astean bi edo hiru egunetan ondo bustitzea hobe zen.

Baratzaren ertzetako leku batzuetan, tartakue deitzen zitzaion landare bat aldatzen zen, bere usainarekin satorrak ez sartzeko.

Udaran, artoaren lastoa erabat hazi zenean eta lorea irteten zitzaionean, lorea eskwarekin kendu eta ganaduei ematen zitzaion.

Garia berriz, behin helduta zegoenerako familiako andre-gizon larri guztiak prestatzen ziren gari-ebaketan hasteko.

Igitaiak ondo pikatuta jarriko zituzten etxe-ko jaunek, eta erabakitako egunean goiz eta arratsaldeko lanari helduko zioten.

Esku batean igitaia eta bestean behatzak babesteko zoketa, bi edo hiru kolpez lastabala izeneko lasto eskukada egin ondoren, lasto batekin lotu, lurlean utzi eta beste bat egitera, makur-makur eginda adituko ziren eguzkipeko ordu astunetan.

La circunferencia de su tronco medía cuatro metros y veinte centímetros. Su producción era espectacular, pues daba al año diecisiete fanegas de tiernas y ricas nueces. Lo talaron el último día del año 1932, con nieve, vendido a una fábrica de culatas de escopeta de Eibar. En la página anterior vemos la fotografía de 1912.

Entrados en Julio, plantaban en la huerta acelgas, puerros y berzas para el invierno. Y en los frutales hacían la poda del verano.

Las huertas había que regarlas y, a ser posible, se hacía al anochecer. Era mejor regar bien dos o tres veces a la semana que hacerlo todos los días.

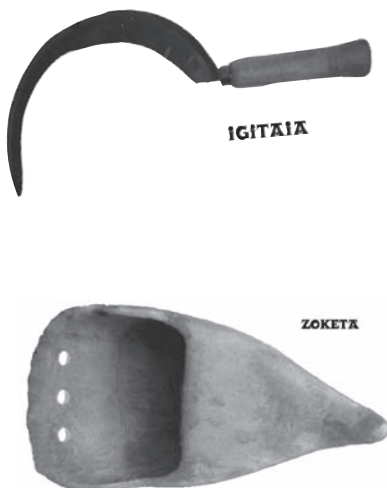
En dos o tres esquinas de la huerta se plantaba una planta llamada "tartakua", cuyo olor de sus raíces espantaba a los topos.

Cuando en el verano crecía la planta del maíz y daba la flor, se arrancaba la flor y se les daba a los ganados.

Y para cuando maduraba el trigo, se preparaban todos los mayores del caserío para iniciar la siega.

El hombre ya tendría bien picadas las hoces y, el día acordado, harían la siega por la mañana y por la tarde.

Con la hoz en una mano y los dedos de la otra mano protegidos con la "zoketa" o guante de madera, en dos o tres golpes hacían un manojo que ataban con una paja. Dejarlo en el suelo y a hacer otro, agachados todo el día bajo el sol ardiente.



Atzetik ume koxkortuek eskukadak hartu eta elkarren kontra zutik jarritz, garia ihartzeko metatxoak egiten zituzten.

Familiako gutxi ziren baserrietan, laiatzeko garaian bezalaxe, gari ebaketan ibiltzen ziren gizon taldea ekarri beharko zuten.

Metatxoetan garia ihartu ondoren, gurdian etxeko ganbarara jasotzen zuten eta, berehala garijotze lanak hasten ziren.

Horretarako etxe guztietan garia jotzeko bi edo hiru harri zabal izaten zituzten.

Garia jotzeko harri hauek aldapatxoan bezala jarri ahal izateko, adarrekin egindako euskarri batzuk jartzen ziren. Eta garia jotzean aleek ihes ez egiteko, ganbarako atea eta leihoa ixten ziren.

Eskukadak hartu eta harriaren kontra jo eta jo garbitzen zuten garia. Nahiz eta gari joleek burua eta aurpegi gehiena zapi batekin estali, nahiko hauts jan behar izaten zuten. Beraz ez zen gogoko lana, baina urte guztirako ogia nahi bazen, egin beharrekoa.

Detrás venían los mozos y mozas de la casa, haciendo montones de manojos tiesos, para que se secaran al sol.

Al igual que en la época de layado, cuando en un caserío eran pocos de familia, solían contratar cuadrillas de jóvenes que segaban.

Tras secarse el trigo en los manojos, se transportaban al desván del caserío y, enseguida empezaba el trabajo de desgranado.

Para ello en cada casa tenían dos o tres losas sobre las que se pegaba el trigo.

Para tener inclinadas estas losas, se apoyaban en unos pequeños bastidores hechos con ramas. Y para que los granos no volaran con el viento, se trabajaba con las puertas y ventanas del desván cerradas.

Se golpeaban los manojos contra las losas para soltar el grano que quedaba en el suelo. A pesar de cubrir con una tela la cara y la cabeza, se solía tragar bastante polvo. Por tanto, no era un trabajo agradable, pero necesario si se quería tener pan.



GANBARAN GARIA JOTZEN

Uztailak 26. Santa Ana eguna. Ordiziako festa nagusia, eta familiakoren bat izanez gero, batzuk bazkaltzera joaten ziren.

Uztailak 31. San Inazio eguna. Gipuzkoako jai eguna zenez, mezatara eta jaiegunetako ohiturak.

Abuztura iritsi gara eta baratzean uzta garraia da. Beroarekin azkar heltzen ziren barazkiak eta argi ibili beharra zegoen, handiegiak egin edo pasa ez zitezen.

Neguko landaketarekin jarraitzen dugu. Aldatutako landareak ondo hazteko ondo zaindu behar ditugu, batez ere simaurketa eta ureztapena zaindus.

Abereak larrean ibiltzera ateratzen ziren, eta han zebiltzan bitartean, ukuilua garbitzeko aprobetxatu behar zen.

Abuztuaren lehenbiziko egunetan simaurra simaurtegitik soroetara gurdiaekin edo asto gaineko kartolatan ateratzen zen. Han pilak eginda utzi, eta gero sardearekin soroan zabaltzen zen.

Arbia San Lorentzotan egiten zen (abuztuak 10), eta oso mainatsua denez, kontu handirekin ibili beharrekoa zen.

Garia izan zen soroan, gelditu ziren gari zuztar eta belarrak arearekin kendu eta errenkadan bildu egiten ziren, eta bere hartan erre.

Gero arbi-hazia eskuarekin alde guztietara botaz ereiten zen, eta berriz arearekin beste pasada bat emanaz lurperatzen zen.

Arbia ereiteko azkeneko eguna Abuztuko Amabirjina bezpera eguna izaten zen.

San Roke egunetik aurrera ereinez gero, zanbroa izeneko gorrinen antzeko gaixotasuna sartzen omen zaio. Ereiteko orduak ere ba du bere zerikusia, beraz eguerdiko ordu beroenetan bota behar da hazia lurrera.

Gero landarea ernetzen irailean eta hazten urrian zihoala, jorratu egin behar zen, arbiondo mardulak jaso nahi baziren. Horregatik esaera zaharrak dio: "Jorra bat arbi bat, bi jorra bi arbi, hiru jorra nahi den hainbat arbi".

Beraz nahiz eta irailean eta urrian jorratu behar direla jakin, garai beretan garoa ebaki eta jaso behar zela, sagarrak bildu eta ganbaran zabaldu, etab., askotan ez zen jorratzeko asti handirik izaten.

Julio 26. Santa Ana. Fiesta patronal de Ordizia, y si se tenía algún familiar se iba a comer, al igual que luego venían.

Julio 31. San Ignacio. Como era fiesta de guardar en Gipuzkoa, se iba a la misa y se actuaba como los domingos.

Llegados a Agosto era momento de recoger los frutos de la huerta. Con el calor se maduran pronto y había que estar atento para que no se subieran y pasaran.

Se seguía con la plantación de las verduras para el invierno. Para que crecieran bien había que cuidarlas, abonando la tierra con estiércol y regándolas.

Se sacaban los ganados a pacer en los campos y, entre tanto, se aprovechaba para limpiar bien la cuadra.

En los primeros días de agosto se sacaba el estiércol a los labrados con el carro, dejándolo en montones, y en los días posteriores se procedía a esparcirlo bien por todas las heredades.

El nabo se sembraba por San Lorenzo (Agosto 10), y como es una planta muy caprichosa había que andar con mucho cuidado.

Los restos de pajas y hierbas que habían quedado donde se había recogido el trigo, se quitaban con la rastra, se ponían en fila y se quemaban.

Luego se sembraba el nabo, echando el grano a mano en todas direcciones, y se pasaba otra vez la rastra para enterrarlo.

El último día para sembrar el nabo solía ser la víspera de la Virgen de Agosto.

Si se sembraba después de San Roque, le entraba una enfermedad, propia del nabo, parecida al sarro. También tiene importancia la hora de sembrarlo, puesto que hay que echar el grano en las horas calurosas de mediodía.

Cuando el nabo empezaba a asomar en el campo en septiembre y crecía en octubre, había que escardarlo si se quería buen nabo. Por eso dice el refrán: "Una escarda un nabo, dos escardas dos nabos, tres escardas todo".

Pues aunque se sabía que había que hacer las escardas en septiembre y octubre, al mismo tiempo se segaba el helecho, se recogía la manzana y guardaba en el desván, por lo que no solía haber mucho tiempo.

Nahiz eta gabonetarako arbiondo batzuk eginda izan, oraindik ez du behientzako indarririk, horregatik urtarrila, otsaila eta martxoaren erdialdean loratu baino lehen, egunean egunerako behar zirenak biltzen ziren, gero igitaiaarekin txikitu eta ganaduei emateko.

Txerriari emateko, berriz, txikitu ondoren pertzean egosten zen.

Arto artean egindako indaba, abuztuaren azkenerako heldu ahala jasotzen hasten zen. Emakumeak ia egunero egiten zuten jira bat indaba helduak jasotzera irailean eta urrian.

Irailean geundelarik, larreetan belar haziak erein eta karea botatzen zen.

Eta goian esan den bezala, ermetzen ari diren arbiak jorratzeko garaia da.

Irailaren 8a. Amabirjinaren jaiotza eguna. Egun honetan Goierrin hiru ermitatan egiten ziren erromeriak eta baserritar asko joaten ziren batera edo bestera.

Hauek ziren. Beasaingo Loinazko Amabirjinaren ermita; Itsasoko Kizkitzako Amabirjinaren ermita; eta Mutiloako Lierniko Amabirjinaren ermita.

Egun honetan, Beasaingo elizatik Loinazko Amabirjinaren ermitara prozesioan joan, eta bertan meza entzuten zen.

Aunque para Navidades ya habían crecido algunos nabos, no tenían fuerza para el ganado, por lo que se recogían día a día entre enero, febrero y marzo, antes de florecer, y se troceaba con la hoz para dárselos a comer a los ganados.

Para dárselo a los cerdos, una vez troceados se cocían en el caldero.

A finales de agosto se empezaba a recoger la alubia que se había sembrado junto con el maíz. La mujer casi todos los días daba una vuelta hasta septiembre y octubre.

También en septiembre se echaba la cal en los campos y se sembraba la hierba.

Como se ha dicho arriba, era tiempo de escardar los nabos que estaban brotando.

Septiembre 8. Nacimiento de la Virgen María. Este día se celebraban tres romerías en el Goierri, y era muchos los labradores que iban a una u otra.

Estas eran. Ermita de la Virgen de Loinaz, en Beasain; Ermita de la Virgen de Kizkitza, en Itxaso; y ermita de la Virgen de Liernia, en Mutiloa.

Este día se iba en procesión desde la parroquia de Beasain a la ermita de la Virgen de Loinaz y se celebraba misa.





San Agustín egunaren (abuztuak 28) hurrengo igandean, Aralarko Mikel Deunaren Baselizan Absolbizio mezak ematen ziren.

Goierriko baserritar askok, beste leku askotakoek bezala, oinez joan eta etortzeko ohitura handia zuten. Beasaindik, Lazkaomenditik aurrera, Igaratzaraino joan behar zen, eta handik Goardaetxetik San Migelera. Joan eta etorri egun batean egiteko nahikoa.

Irailak 29a. Mikel Deuna. Herri batzuetan jai erdia egiten zuten.

Iraillean hasi eta San Martín (azaroak 11) inguru arte izaten zen garoa ebaki eta etxeratzeko garaia. Ahal zirenak garo-ganbaran gordeko ziren eta gainerakoak garo-metetan pilatuko ziren, etxeakoak bukatu ahala eramateko. Gainera, hurrengo urtean askoz garo hobea etortzen zela eta, ilbeheran ebakitzen zuten.

Herri saileko basoetatik ebaki behar zirenean ezin zen norberak nahi zuenean hasi, baizik eta aurretik izendatzen zuten egunera arte itxaron behar zen.

Goierriko Idiazabal, Mutiloa, Segura, Zegama eta Zeraingo herriak, Arabako beste batzuekin partzuergokoak zirenez, Otsaurte inguruko basoetatik garoa hartu zezaketen. Etxe bakoitzetik ahal zuten guztiak joaten ziren garoa hartzera.

El domingo siguiente al día de San Agustín (Agosto 28), en la Basílica de San Miguel de Aralar se celebraban misas de absolución.

Muchos labradores de Beasain, como los de otros pueblos, tenían costumbre de ir y volver a pie. Había que ir de Beasain por Lazkaomendi y Aralar a Igaratza, y de allí por Guardaetxe a San Miguel. Para ir y venir en un día, buena andada.

Septiembre 29. San Miguel. En algunos pueblos celebraban media fiesta.

Empezando en septiembre y hasta San Martín (Noviembre 11), era el tiempo de segar y acarrear el helecho. Se guardaba en el desván del helecho y, cuando se llenaba, hacían almiarres cerca de casa. Además, como al año siguiente crecía mucho mejor helecho, se esperaba segar en la fase lunar menguante.

Cuando se quería traer helecho de los montes comunales, no se podía segar cuando uno quisiera, sino que había que esperar hasta el día que se señalaba para ello.

Los pueblos de Idiazabal, Mutiloa, Segura, Zegama y Zerain, al pertenecer a la Parzoneña de Gipuzkoa y Araba, podían coger helecho de la zona de Otsaurte. Y solían ir todos cuantos podían segar de cada casa, para traer lo más posible.



Behin eguna izendatuta gero, lehenbiziko hiru egunetan igitaiarekin bakarrik ebaki zezakeen, bestela asko ziren familiek, errenkadan jarri eta gutxi zirenetakoak ezer asko gabe utziko zituztelako. Gaur egun ez dut uste horrelako neurririk hartzen dutenik.

Otsaurteko basoetako bordetara, partzuegoan parte zuten herrietako etxe bakoitzeko sasoirik hoberena zuten gizasemeak bezperatik igotzen ziren, erromeria batera joango balira bezala soinujole eta guzti. Eta basoan igarotzen zituzten egun batzuk.

Egunero edo bi egunean behin, etxeakoak igotzen ziren jaki eta edariak eramatera, eta ebakitako garoak gurdiaekin etxeratzeko.

Urrira iritsi eta, izotzak etorri aurretik, denbora luzez gorde ditzakegun fruituen uzta; kalabaza, intxaurrak, sagarrak, etab. heltze puntu egokian bildu eta izozteetatik babesean dagoen toki lehor eta egurastuan jasotzen ziren.

Hazten ari ziren arbiak jorratu egin behar ziren esan bezala.

Batzuk lehentxeago eta besteak geroxeago, sagarrak gehienak udazkenean biltzen ziren. Azokara saltzera eramateko edo etxe mahaian jateko behar ziren alerik onenak, sagarrondora igo eta eskuz biltzen ziren.

Horretarako, garai hartako gizonen alkan-dora handia gerrikoan gora igo, eta golkoa sagarrez bete-bete eginda jaisten zen zuhaitzetik baserritarra.

Gero, sagardoa egitekoak eta urrutiko adar mehetan zeudenak, hagarekin sagarrondoa astindu eta lurrera botatzen zituzten.

Eskuz bildutakoak etxe sagar-mandioan poliki-poliki jarri eta ukitu gabe gordetzen ziren. Hagaz botatakoak berriz, asko baziren batzuk behiei emateko egun batzuetan gor-

Tras señalarse el día de inicio de la siega, en los tres primeros días sólo se podía segar con la hoz, para que las familias que eran muchos segadores no dejaran sin helecho a los demás. No se si hoy en día está en vigor esta norma.

A las bordas de los montes de Otsaurte, las personas que iban a segar de cada caserío solían subir de víspera, como si fueran a una romería con acordeonista y todo. Y pasaban sin bajar a casa una serie de días, segando de día y divirtiéndose al atardecer.

Cada uno o dos días subían los de casa a llevarles comida y bajar en carros el helecho que habían segado.

Llegado Octubre, antes de empezar las heladas se recogían, a punto de madurar, los frutos que se guardaban durante largo tiempo, como las manzanas, nueces, calabazas, etc. y se guardaban en lugares secos.

También ahora había que escardar los nabos que estaban creciendo.

Unas clases antes y otras después, la mayoría de las manzanas se recogían en otoño. Las mejores para llevar a vender a las ferias, o para comer en la mesa, se recogían a mano subiendo a los árboles.



Para ello, los hombres subían con sus grandes camisetas de lino, subidas en la faja, y bajaban con el seno completamente lleno de manzanas.

Luego, las que se iban a destinar a hacer sidra y las que estaban en ramas delgadas, se echaban al suelo con una vara larga.

Las recogidas a mano se depositaban en el desván de las manzanas, colocándolas si tocarse. Las tiradas con la vara, si eran muchas, se guardaban unos días para dárselas a

detzen ziren, eta besteak dolarearen ondoan pilatzen ziren.

Sagardoa, gutxi edo asko, baserri gehienetan egiten zen, gero udarako lan astunak egin behar zirenean egarria kentzeko izateko.

Aurrena sagarrak askan pisoiarekin txikitu eta dolarera botatzen ziren. Eta hau betetzen zenean, ohol lodiz estali, gainean zeharkako hagak ipini eta, dolareko ardatza biraraziz, sagarra estutzen zen.

Honela ateratzen zen lehenbiziko sagardoari "pittarra" esaten zitzaion. Zerbait edan eta upelera sartzen zen ondu eta gordetzeko.

Gero upeletik botiletara sagardoa pasatu nahi bazen, ilbeheran egin behar zen, bestela liga egiten zaiolako.

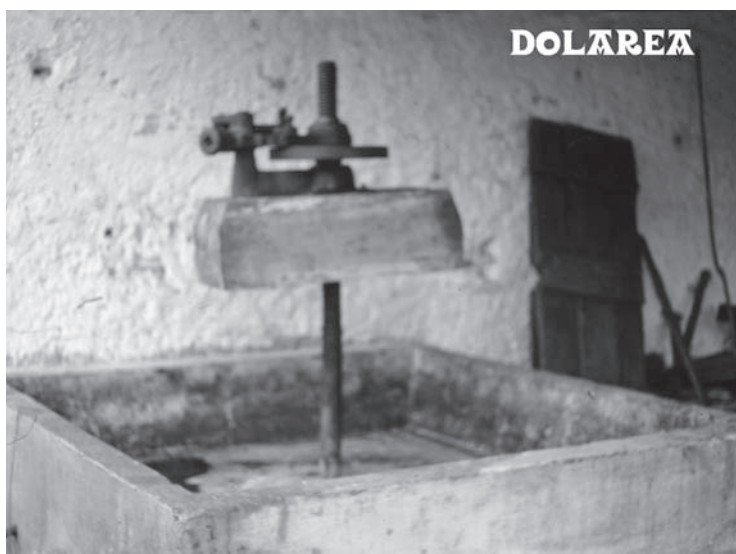
las vacas, y el resto se apilaban junto al lagar donde se prensarían.

La sidra, poca o mucha, se hacía en casi todos los caseríos, para poder tenerla en verano al hacer trabajos pesados.

Se machacaban las manzanas en un pesebre de madera con el pisón, y se echaban al lagar. Y cuando este se llenaba, se cubría con gruesas tablas, se cruzaban las viguetas y, girando el eje, se prensaba la manzana.

Al primer zumo que salía de este apretón se le llamaba "pittarra". Se bebía un poco y se metía en las cubas para que fermentase.

Si luego se quería pasar de las cubas a botellas, se hacía en fase lunar menguante, para que no se le hiciera poso.



Gure baserrietan sagarrondoa eta gaztainondoa izan dira fruta arbola nagusiak, bai batak eta bai besteak nahiko lursail zabalak hartzen zituztelarik. Bai etxean jateko edo ferrian saltzeko ere fruta oso estimatuak baitira gaur ere.

Baserri bakoitzak bere sagastia eta bere gaztainadia izaten zituen, eta batzuetan sagasti eta gaztainadi bat baino gehiago ere izaten zituen.

Hona hemen garai bateko sagar motak: Errezila, Mokotea, Urtebia, Musu gorria, Txori sagarra, San Juan sagarra eta Apaiz sagarra.

Los principales árboles frutales de nuestros caseríos han sido el manzano y el castaño, que cubrían buena parte de sus heredades y montes. Eran frutas muy apreciadas, tanto para comer en casa como para venderlas en la feria.

Cada caserío tenía su manzanal y su castañoal y, muchas veces, solían tener varios manzanales y castañoales, unos más cerca y otros más lejos de la casa.

Algunos nombres de manzanas eran la Reineta, Mokote, Urtebie, Musu gorria, Txori sagarra, de San Juan y manzana del cura.

Baina sagastiak zahartu egin direnez, oso sagar mota gutxi dago.

Baserri ondoan beste fruta arbola batzuk ere edukitzen zituzten, hala nola udareondoa, aranondoa eta mizpira, baina bakoitzetik bana edo bakarren batetik bi agian. Eta etxearen horman kiribildurik, baserri askotan mahats-parra egon ohi zen.

Fruta arbolak urtero inausketa egitea eskatzen du, eta baserriko hormako mahats-parrak azaroko ilbeheran egitea.

Sagarrondo gazteak, urtero neguko ilgo-retan inausen ziren Eguberriak igaro eta berehala, arbolaren izerdia mugitu baino lehen.

Pero como han envejecido los manzanales, hay muy pocas clases de manzanas.

También solían tener junto a los caseríos otras clases de frutales, como peral, níspero, o ciruelo, pero uno o dos de cada uno. Y en algunos caseríos, solían tener enredada en la pared de la fachada, una o más parras de uva, para consumo de los de casa.

El árbol frutal pide que se le pode todos los años, y la parra de uva antes citada se podaba en la fase lunar menguante de noviembre.

Los manzanos jóvenes se podaban nada más pasar la Navidad, antes de moverse la savia, en la fase lunar creciente.



UDAREONDOA



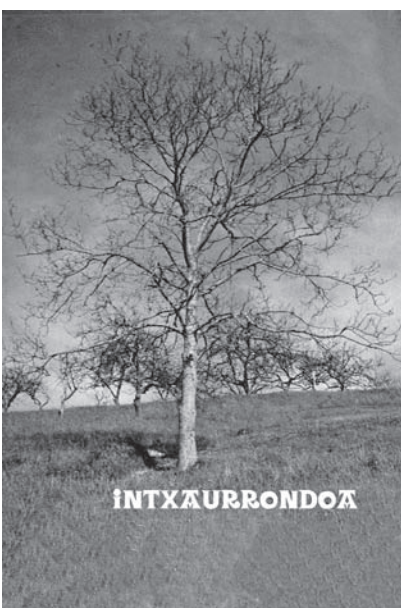
ARANONDOA



MIZPIRONDOA



GAZTAINONDOA



INTXAURRONDOA



GEREZIONDOA

Gaztainondoari dagokionez, gutxienez zazpi motatakoak beren hosto eta morkotsengatik bereizten ziren. Andre Mari gaztaina, Bixkaie (erretzeko preziatuena), Otainu gaztaiana (egosi-rik jateko estimatuena), Inurrikoa, Txakarroa eta Berde gaztaina.

Udazkenean gaztainak biltzeko gurdiekin gaztainadira joan, saskia eta matxardea eskuan hartu eta, etxeko batek hagarekin gaztainondoak astindu, eta bestek saskiak bete ahala gurdira eramaten zituzten. Etxera ekarri eta ganbaran pilatuta jarriko zituzten.

Gero hilero-hilero, ilbeherako egunetan, pala batekin morkots piloa bere lekutik ondokora pasatuz buelta emango zieten. Eta egunero morkotsetik atera, danbolinean erre eta afaltzeko jaten ziren.

Gaztainadia bi belaunaldiz behin berritu behar izaten zen, eta hemen halakorik egin ez denez, gaur egun jadanik ez da gaztainarik biltzen Beasainen. Urtero Galiziatik ekartzen dira.

Intxaurra da, bestalde, ondoen iraun duen fruta arbola, ugalduekin egin delarik. Baserri guztietan biltzen dituzte intxaurrak urte guztian jateko, eta batzuetan saltzeko ere bai.

Gerezia ere gainbehera doa. Eta dendetan salgai dauden gehienak kanpokoak dira.

Azaroan sartzean, libre geratu diren lursailetan karea zabaldu zezaketen.

Azaroak 1. Santu Guztien eguna. Jai eguna zenez gero, denak mezatarak joaten ziren, eta gero kanposantura bisita egin eta familiakoen alde bere hilobian erreztatza.

Azaroak 2. Arima eguna.

Egun honetan garai batean apaizak hiru meza ematen zituen.

Emakumeak mezatarak joaten ziren eta, etxe bakoitzak elizan zuen sepulturan, argizaiola piztu, apaizak erresponstua errezzatzeko.

Azaroan artoa heldua izaten zen, eta artaburuak jasotzen ziren, ihartu ondoren aletzeko. Lehen esan bezala, eguneroko arrosarioa baserrietako sukaldean errezzatzerakoan, aletzen ziren artaburuak.

Azaroak 11. Tourseko San Martin eguna.

Gaur Beasaingo auzoa den Astigarretako urteko jai nagusiak ospatzen ziren, agintariak mezatarak eta bazkarira joaten zirelarik.

En cuanto a las clases de castaños se distinguían, al menos, siete clases por su hoja y por su erizo. Castaña Andra Mari, Biskaie (la preferida para asar), castaña Otañu (la preferida para cocer), Inurrikoa, Txakarroa y Berde gaztaina.

Para recoger las castañas en otoño, se iba al monte con el carro tirado por el ganado, y el cesto y la pinza de mano. A medida que se llenaba el cesto con erizos, se descargaba al carro, y luego se traían a casa, guardándolas apiladas en el desván.

Luego todos los meses, en la fase lunar menguante, se daba vuelta a los erizos con la pala, pasándolos de un lado a otro. Y las castañas que había que cenar cada día, se sacaban del erizo y se asaban en el tamboril.

El castañal había que renovarlo cada dos generaciones del caserío, y como aquí no se ha hecho esto, hoy día apenas hay castaños en Beasain, y se consumen las castañas que mayormente se traen de Galicia.

Por otra parte, el nogal ha sido el frutal que mejor ha permanecido, incluso crecido. Recogen nueces en todos los caseríos y, en algunos, para vender también.

El cerezo también ha perdido mucho, y las cerezas que se venden son de fuera.

Al entrar en noviembre se solían enriquecer con cal las tierras que habían quedado libres.

Noviembre 1. Todos los Santos. Al ser fiesta de guardar todos iban a misa, y luego al cementerio a visitar las tumbas de los familiares, rezando y poniendo algunas flores.

Noviembre 2. Día de las Almas del Purgatorio. En algún tiempo el sacerdote solía celebrar tres misas este día.

Las mujeres iban a misa y encendían la lámpara de cera en la sepultura de cada casa, y el sacerdote rezaba el responso por los muertos de la casa.

En noviembre había madurado ya el maíz, y se recogían las mazorcas, para desgranarlas al secarse. Como se dijo arriba, las mazorcas se desgranaban en la cocina, al rezar el rosario en los atardeceres.

Noviembre 11. San Martín de Tours.

En el barrio de Astigarreta se celebraban las fiestas patronales, a las que asistían las autoridades de Beasain.



Gainera, esan den bezala, egun honen inguruan hasten ziren baserritar batzuk txerria hiltzen.

Azaroak 30. San Andres. Beasaingo San Andres ermitan meza ematen zen.

Garia ereiten, berriz, herri batzuetan San Martin egunaren inguruan hasten ziren.

Artoa kendutako soroan golde txikia pasatu eta lurrari buelta ematen zitzaion aurrena.

Gero hiru edo lau lagun errenkadan jarri, eta aitzurrarekin lurra txikitu egiten zuten, zohia eta lurra berdinduz.

Gari hazia eskuarekin alde guzietara botaz erein eta area pasatzen zen hazia estaltzeko, eta garia ereinda zegoen.

Azkeneko hiru lan hauek ez ziren osorik bata bestearen atzetik egiten, hau da, ez zen bat bukatu arte bestea egiteko itxaroten, baizik eta zatika-zatika hirurak egiten joaten zen, lurra bueltatu ondoren gehiegi lehortu ez zedin.

Garia ereiterakoan euria hasten bazuen ere ez zuen axola. Askotan lokatzetatik hankak atera ezinik ibilita ere, erein egiten zen garia bere garaian egiteagatik. Gariari ez zaio lokatzetan ereitea axola, gero neguko izotzak eta elurrak lur ura gozatu egiten baitu.

Además, como se ha dicho, al rededor de este día empezaban a matar el cerdo en los caseríos.

Noviembre 30. San Andrés. Se celebraba misa en la ermita de San Andrés.

En algunos pueblos también, el sembrado del trigo se iniciaba por San Martín.

Primero se volteaba un poco la tierra, con la reja, donde se había recogido el maíz.

Luego se ponían tres o cuatro personas en equipo, y rompían la tierra con la azada, igualando los terrones.

Se sembraba el trigo esparciendo el grano, con la mano, en todas direcciones, tapándolo luego al pasar la rastra con el ganado.

Estos tres últimos trabajos citados no se hacían uno detrás del otro, esperando a terminar uno para iniciar el otro, sino que se iban alternando los tres para que la tierra no se secara demasiado tras ser volteada.

Si al sembrar el trigo empezaba a llover, no importaba. A menudo se sembraba andando sobre el barro, con tal de hacerlo en su tiempo. Al trigo no le importa ser sembrado en campo embarrado, pues las heladas y nevadas de invierno atemperan la tierra.

Garia da lurra gehien hondatu eta txartu egiten dutenetakoa, eta baba lurra gehien abonatzen eta ontzen duena.

Ereiteko aleetan, indaba, arto, erremolatxa eta arbi haziak etxekoak izaten ziren, baina gari hazia bi urtean behin kanpotik ekarrita aldatzea hobe zen, eta urtero ekartzen bazen, berriz, orduan eta hobe.

Gero gariari, “añoa” izeneko gaitza azaldu ez zedin, dendatik ekarritako harri kozkor batzuk ontzi handi batean uretan desegin eta, egun pare bat aurretik gari aleak bertan sartu, eta hurrengo goizerarte edukitzen ziren. Handik atera, egun batez lehortzen eduki eta ereiten ziren.

Txerria hiltzeko gaiari helduz, esaera zaharrak San Martin egunarekin nahiz lotu, baserri askotan urtean behin gabonak aurretik hiltzen zuten. Eta orain dela 60 urte, neronek aritu behar izan nuen txerriaren atzeko hanka eusten, eta Ostiral Santu eguna zen. Beraz, bakoitzak nahi zuenean hiltzen zuen, lan horretan ohitura zuenari deituz eta familiako behar zirenak prestatuz.

Urte guztirako txerrikia izateko, familiaren arabera, batzuetan txerri handi bat, eta besteetan ehun bat kiloko bi koxkorxeagoak hiltzen zituzten urtean.

Txerria ordotsa (arra) baldin bazen, ilbeheran hiltzen zen; eta ahardia (emea) baldin bazen ilberrian.

Hiltzen zuten egun berean, gibela etxe-koandreak prestatu eta, goizean bazen ha-maiketakoa eta arratsaldean bazen merienda, txerria hiltzen ibili ziren guztiek egiten zuten.

Behin, gure lagunarteko Andres Olano zena herriko ganadu-hiltzailea zelarik, Ostiral Santuko goizeko elizkizunetik irteten ari ginenean esan zidan, Beasaingo baserri batera txerria hiltzera joateko abisatu omen ziotela eta, etxe hartan jende gutxi zirela jakinda, ia gosalongoan elkartu eta biok joango ote ginen.

Nik lan hura egiteko ohiturarik ez nuela esan nion, baina berak lasai egoteko erantzun zidan, behin txerria mahian botata gero, azpian gelditzen zen eta eusteko errazena zen atzeko hankan jarriko ninduela. Laguna nuenez ezezkoa ematera ez nintzen ausartu, eta esan bezala, etxera joan, gosalduta, eta bere

El trigo es uno de los productos que más deteriora la tierra, y el haba la que más abona y mejora la tierra.

Los granos de siembra del maíz, la alubia, la remolacha y el nabo eran de casa, pero el grano de siembra del trigo se solía traer de fuera y cambiar cada dos años, y si se cambiaba cada año aún mejor.

Para que al trigo no le atacara la enfermedad llamada “añoa”, antes de sembrar, se compraban unos pedruscos que se ponían a deshacer en un cántaro de agua, en el que se tenía el grano durante un día. Tras sacarlo y dejarlo que se secara durante otro día, se sembraba.

Llegado el tiempo de matar el cerdo, a pesar de relacionarlo con el día de San Martín, en muchos caseríos lo mataban antes de las Navidades. Pero hace ahora 60 años yo mismo tuve que ocuparme de sostener la pata trasera del que mataban, y era el día de Viernes Santo. Se ve que cada uno lo mataba cuando quería, llamando a quien lo mataba y preparándose la familia.

Para poder tener sus productos durante todo el año, a tenor de la familia, unos mataban uno grande al año, y otros mataban dos aunque no tan grandes.

Si el cerdo a matar era macho se mataba en fase lunar menguante, y si era hembra en fase lunar creciente.

Nada más matarlo, la mujer preparaba el hígado y, quienes habían participado en la matanza, lo almorzaban si era a la mañana, o lo merendaban si era a la tarde.

En una ocasión, siendo matarife Andrés Olano, nuestro amigo de cuadrilla, cuando salíamos de los oficios del Viernes Santo me dijo que le habían avisado de un caserío para ir a matar el cerdo y, como eran pocos de familia, a ver si le podría acompañar a la matanza, juntándonos junto a la iglesia tras haber desayunado en casa.

Le dije que yo no había hecho nunca aquel trabajo, pero me contestó que estuviera tranquilo, pues me pondría en el puesto más fácil para sostener al cerdo tras haberlo tumbado sobre la mesa, en la pata inferior trasera. Como éramos amigos de la cuadrilla no me atreví a negarme y, tal como quedamos, fui a su

etxera joan nintzenean, mendian gora abiatu ginen baserrira bidean.

Iritsi ginenean zain zeuden etxeko lau lagunek, txerria botatzeko mahaia prestatuta zeukaten eta berehala ekin genion lanari.

Txerritegitik txerria atera eta mahai ondora ekarri zutenean, Andresek lepotik sartu zion bere tresna eta, denok batera, mahai gainera bota genuen.

Baina txerria ez zegoen konforme. Haren garraziak eta ostikadak. Hankarik errazena jarri omen zidan eusteko, baina haiek ziren astinduak ematen zizkidanak. Nire eskeletoa han desmuntatuko zidala pentsatzen nuen.

Baino Andresek, aiztoa sartuz, etxekoandrek jasotzeko nahiko odola atera zionean, bihotza ukitu zion eta han hil zen txerria.

Emakumeak odolkiak eta lukainkak egiten egun osoan ariko ziren. Eta, ordainetan, inguruko etxeetara, apaizari eta familiakoei etxeko ume kozkorrekin odolki pare bat eta solomo puska bidaltzen zieten.

Segidan ikusiko ditugun hamalau fotografia hauek, orain dela hogeita hamar urte Loitzenea baserrian atera nituenetako batzuk dira. Txiki-txikitatik nengoen txerria urtero nola hiltzen zen ikusita, baina argazki hauek atera ahal izatea niretzat oso zorionekoa izan zen.

Txerria hoztu ondoren, zatitu eta gazi kutxan sartzen zen, urtean zehar behar ahala atera eta jateko.

Eta etxeko andreek sukaldean, txerria hiltzen parte hartu zutenentzat hamaiketakoak prestatzen zuten, eta gero odolkiak egiten zituzten.

casa tras desayunar y nos dirigimos al caserío en la falda del monte Usurbe.

Cuando llegamos estaban esperando los miembros de la familia, preparada la mesa para tumbar el cerdo, e iniciamos el trabajo.

Sacaron el cerdo de la pocilga y, cuando lo trajeron junto a la mesa, Andrés le metió en el cuello su herramienta y, todos a una, lo tumbamos sobre ella.

Pero el cerdo no estaba conforme. ¡Qué gritos y patadas daba! Dijo que me dejaría la pata más fácil, pero las sacudidas que me daba eran terribles. Yo pensaba que me iba a desmontar el esqueleto.

Pero cuando Andrés creyó que ya le había sacado bastante sangre, que recogía la mujer de casa, le tocó el corazón y lo mató.

Las mujeres pasarían el día haciendo morcillas y chorizos, que repartirían entre sus familiares y vecinos como se acostumbraba. Solían mandar con los hijos un par de morcillas y un trozo de lomo.

Las catorce fotografías sobre la matanza del cerdo que veremos a continuación, las saqué hace 30 años en el caserío Loitzenea. Había visto desde niño cómo era la matanza del cerdo, pero el poder hacer estas fotografías y muchas más fue una suerte para mí.

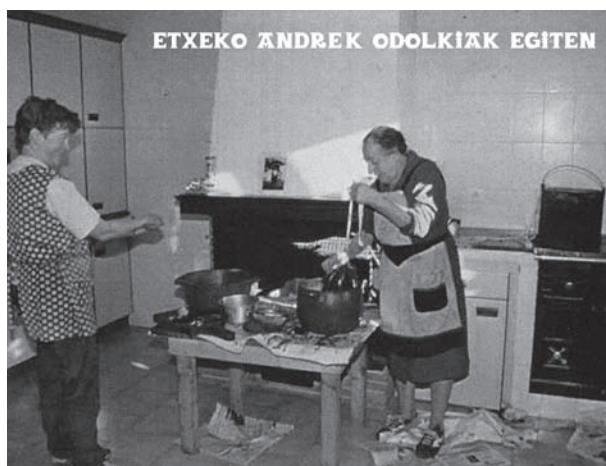
Tras enfriarse el cerdo, se troceaba y guardaba en la caja de sal, para sacarlos según los necesitaban para comer.

Como se ha dicho, las mujeres preparaban el almuerzo para los participantes, y pasaban el día haciendo las morcillas y los chorizos con la sangre y carne del cerdo.









Eta abenduan sarturik, libre ditugun lur sailak goldatu eta simaurtuta utzi ditzakegu izotzak lur mokorrak birrindu ditzan eta uda-berrian lurra erraz prestatzeko utzi.

Abenduak 13. Santa Lutzi eguna. Egun honetarako lanik handienak eginda egoten zirenez, ahal zutenek Zumarragako urteko feria ospetsura joaten ziren.

Abenduak 21. Santo Tomas eguna. Baserri-tar asko maizterrak izaten ziren, eta egun hau zegoen izendatuta Gipuzkoa guztian etxearen nagusiari urteko errenta ordaintzera joateko. Goierriko gehienak Segurara, Ordiziara eta Donostiara joan behar izaten zuten.

Y entrando en Diciembre, podemos voltear y abonar con estiércol las tierras que tenemos libres, para que las heladas desmenucen los terrones y las preparemos en primavera.

Diciembre 13. Santa Lucía. Ya que para este día solían estar hechos los mayores trabajos, muchos iban a la feria anual de ganado que se hacía en Zumarraga.

Diciembre 21. Santo Tomás. Muchos labradores que eran inquilinos de sus caseríos, tenían puesto este día en Gipuzkoa para ir a abonar la renta anual. La mayoría de los de Goierri solían tener que ir a Segura, Ordizia y Donostia.

Ari garen garai honetarako errenta saria dirutan ordaintzen zen, eta nagusiari gabonetarako kapoi parean eramaten zitzaizkion.

Abenduak 24. Gabon eguna. Ilunabarrean hasita, baserrietako gazte taldeak gabonetako koplak abestuz, baserriz baserri eskean ibiltzen ziren.

Etxeetan familiak bildu eta afari berezia egiten zen.

Abenduak 25. Eguberri eguna. Jesus haurra jaio zela ospatzeko jai eguna izaten zen, eta meza nagusira joaten zen. Eta eguerdiko bazkaria ere berezia izaten zen.

En la época que tratamos la renta se pagaba ya en dinero y, además, se le llevaba un par de capones al propietario.

Diciembre 24. Nochebuena. Los jóvenes de los caseríos se juntaban en cuadrilla y andaban cantando coplas de Navidad de caserío en caserío.

En los caseríos se juntaba la familia y se hacía una cena especial.

Diciembre 25. Día de Navidad. Era día festivo para celebrar el nacimiento del Niño Jesús, y se iba a la misa solemne. También la comida de mediodía solía ser especial.

Garairik gabeko lanak
eta eginkizunak

Otros trabajos
sin época concreta

Garai jakinik gabe egiten ziren lan batzuk aipatuko ditugu orain.

Behiari susarak hogeita lau ordu bakarrik nola irauten dion, berak agintzen duenean eraman behar da zezenarengana. Astoari berriez, lau edo bost egun irauten dionez, emea edo arra nahi badira ilbeherarekin edo ilberriarekin kontuak ateratzea errazagoa da.

Urte sasoian lau garta-denboren garaietako gauetan, aitonak kea nora aldera joaten zen ikusteko, gauerdian pipa errez leihora irteten ziren, hurrengo hilabeteetan zer haize izango zen jakin nahian.

Baserri batzuetan herriko festetarako txekorra hiltzen zuten bi familien artean, edo txahala batentzako bakarrik bazen. Horretarako lan horretan trebea zen bati deitzen zioten eta, hil ondoren, haragi pusketa txikiak egin, gatzatu eta, gorde ahal izateko zezina egiten zuten.

Bere larrua abarkak egiteko erabiltzen zuten, baina aurrena ondo garbitu, ilea behe-raka dela lurrean zabaldu eta kare-hautsaz ondo estaltzen zuten, nahiko gogorra gelditu arren, ontzeko.

Baserrietan garrantzi handia zuen beste gai bat auzotasuna izan zen.

Alde batetik lagunartea zeukaten, eta bakarren bati zoritxar bat suertatuz gero, etxea erre, ganaduak hil edo, lagunarteak lagun-tzen zion.

Baina aspalditik indarrean zegoen beste auzotasuna, "Lehen auzoa" izenekoa, izan zen. Izen hau, baserri batetik herriko kanpo-santura zihoan bidearen eskuin aldean aurkitzen zen lehen baserriko familiak zeukan.

Ahora citaremos algunos trabajos que no tenían fecha fija.

Como a la vaca el celo le dura solamente veinticuatro horas, había que llevarla a cubrir la por el toro cuando ella mandaba. Pero como a la burra le dura cuatro o cinco días, se podía llevarla al burro en fase lunar creciente o menguante para tener pollino o pollina.

En las noches de las cuatro épocas de temporadas del año, el abuelo salía a fumar la pipa fuera del caserío, para ver qué viento llevaba el humo, pues sería el viento dominante durante los siguientes meses.

En algunos caseríos, para las fiestas, mataban un ternero, o un ternero entre dos caseríos. Para ello llamaban a quien sabía hacerlo y, tras matarlo, lo troceaban, ponían los trozos en sal y hacían cecina para poder guardarlo y consumirlo en familia durante todo el año.

Limpiaban bien su piel, la extendían en el suelo con el pelo hacia abajo, y la cubrían bien con polvo de cal para curtirla y poder hacer luego las albarcas para la familia, aunque quedaba bastante dura.

Otro tema que en los caseríos tuvo mucha importancia fue la vecindad.

Por un lado tenían su asociación, con la que ayudaban al asociado que le hubiera ocurrido un incendio, muerte del ganado o alguna otra desgracia.

Pero otra vecindad muy antigua era la llamada "Primer vecino". Este nombre correspondía al primer caserío que se hallaba a la derecha, entre el propio caserío y su camino al cementerio.

Beraz, baserri honetakoek harekin egin-behar jakin batzuk zeuzkaten, nahiz eta momenturen batzuetan beren artean haserre egon.

Etxekoren bat gaixotzen zenean sendagileari eta apaizari abisua eramatea. Eta okerre-ra bazihoan eta elizakoak eman behar bazi-tzaizkion, apaizari laguntzea.

Gauetz gaixoa zaindu, egunez zaindu ahal izateko etxekoak lo egin ahal zezaten.

Hiltzen bazen, gorpua etxean zegoen bitartean, ganaduei eta etxeko edozein lani aurre egin.

Gorpua elizara eta kanposantura eramaterakoan, segizioa gidatu eta, bukatu ondoren etxera itzultzean, ukuiluan sartu eta, etxekoaren heriotzaren berri ganaduei ahotsez adierazi.

Etxeko erlategira joan, hatz kozkorrekin erlauntza jo eta, erleei heriotza adieraziz, argizaria egiteko agindu, etxeak elizan duen hilobi ordekoan argizaiolak argi egiteko.

Este Primer vecino tenía una serie de obligaciones con aquel, a pesar de que estuvieran algo alejados en su trato personal.

Si se ponía enfermo alguien de aquella familia, debía avisar al médico y al sacerdote. Y si iba a peor, y había que llevarle el viático, debería acompañar al sacerdote.

Cuidar de noche al enfermo, para que pudieran dormir sus familiares.

Si moría, mientras estaba el cuerpo en casa, debía dar de comer y cuidar el ganado, así como hacer otros trabajos de casa.

Al llevar el cadáver a la iglesia y al cementerio, debía guiar la comitiva y, al regresar al caserío tras las ceremonias, debía ir a cuadra y comunicar de viva voz a los ganados la muerte de su dueño.

También debía ir a las colmenas y comunicar la muerte a las abejas, pidiéndoles que hicieran mucha cera para que los del caserío pudieran alumbrar la sepultura de la iglesia.

Herriko festak eta erromeriak

Fiestas patronales y romerías

Eta azkenerako utzi nahi izan dugun gaia herriko festa nagusia eta beste eginkizun batzuen izan da.

Gure Loinazko Martin Santua Igokundekoa zenez, Beasaingo festa nagusia Igokenduko hurrengo astelehenekoa da, bera jaio zeneko etxearen ondoan jaso zen basilikara prozesioa egiten delarik.

Egia da gaur kaleko festek aurreko ostira-lean hasi eta bost egun irauten dutela, baina festaren muina astelehenekoa da.

Y hemos dejado para el final los acontecimientos de las fiestas patronales y otros de más de Beasain.

Ya que nuestro mártir de Japón era San Martín de la Ascensión y Loinaz, la fiesta patronal anual es el lunes siguiente a la Ascensión, con procesión a la basílica construida junto a la casa en que nació.

Hoy día las fiestas en el pueblo se inician el viernes anterior y duran cinco días, pero el acto central es del lunes.



Loinazko San Martinen irudia Mariaren Jasokundeko elizatik basilikara eramán eta ekarri egiten zuten sei gizonak Beasaingo baserritarrak izaten ziren, eta haietakoren batek eramateari uzten zioenean, etxeko semeak hartzen zuen bere tokia. Eta gaur egun ere, ahal den neurrian hau mantentzen jarraitzen dute, nahiz eta beti ezin bete. Haien aurretik beste baserritar bat joaten zen, banderaduna.

Hurrengo argazkian orain dela 70 urteko sei andariak eta banderaduna, herriko bikarioa, kofradiako arduraduna eta basilikako zaindariarekin ikusten ditugu.

Los seis porteadores que llevaban y traían la imagen de San Martín de Loinaz en la procesión, solían ser hijos de caseríos de Beasain y, cuando uno de ellos cesaba como porteador, tomaba su plaza otro familiar del propio caserío. Y hoy día mantienen en lo posible esta costumbre, aunque no siempre pueden. Delante el santo suele ir el abanderado portando la bandera del pueblo.

En la siguiente fotografía, de hace 70 años, vemos a los seis anderos y al abanderado con el párroco, el responsable de la cofradía y el cuidador de la basílica.



Goizean goiz, bere jantzi bereziekin, udal-txera joaten ziren, eta bertan zain egoten zen alkateak herriko bandera ematen zien.

Handik herriko agintariekin batera elizara itzultzen ziren, txistulari banda aurretik zihoularik. Eta elizatik prozesioa irteten zen basilika aldera, aurretik txistulariak ereserkiak joz eta musika bandarekin.

San Martinen irudiaren aurretik ere, aldarrean bere alboetan dauden eta bere akolitoak izan ziren San Antonio eta San Luis, prozesioan eramaten ziren.

A primera hora de la mañana los anderos iban al ayuntamiento y, el alcalde que les esperaba, les entregaba la bandera del pueblo.

Subían a la iglesia en unión de las autoridades locales, precedidos de los txistularis. Y salía de la iglesia la procesión hacia la basílica, precedida de las bandas de txistularis y de la música.

Delante de la imagen de San Martín iban las de sus acólitos San Antonio y San Luis, que se hallan en la iglesia a sus lados, y que fueron martirizados con él.

Herriko dantzariak ere, beren bi ezpatak eskutan zituztelarik, prozesioan joaten ziren eta, elizatik irtetean, basilikara iristean eta irtetean eta elizara berriz itzultzean santuari dantza egiten zioten. Banderadunak ere santuari aldi berean astintzen zion herriko bandera.

Prozesioa bukatzean, bandera berriro udal txera itzultzen zen.

Eta San Martinen basilikan meza entzun ondoren, hamaiketako egiten zen, herritik kanpo bizi zirenak eta eginkizun honetara etortzen zirenak agurtzeko.

San Martin jaio zen lekuan dagoen ermita-txoari bisita egin, lagun artean egon eta itzule-rako ekintzak egiten ziren, hau da, berriro dantzariak santuari dantza egin eta banderadunak bandera astinduz agurtu.

También solían ir los bailarines del pueblo, con una espada en cada mano, quienes bailaban al santo al salir y regresar a la iglesia, y al llegar a la basílica y salir de ella. También el abanderado blandía la bandera local ante el santo, las cuatro veces de salida y llegada a la iglesia y la basílica.

Al acabar la procesión, los portadores volvían a traer la bandera al ayuntamiento.

Al terminar la misa en la basílica, se almorzaba en los alrededores de ella, aprovechando para saludar a los conocidos que habían venido de otros pueblos.

Tras visitar la pequeña ermita situada donde nació el santo, y despedir a los amigos, se iniciaban los actos del regreso, bailando los bailarines y blandiendo la bandera del pueblo el abanderado.



Kofradiako arduradunaren aginduak jarraituz ateratzen zen prozesioa berriro herriko elizara.

La procesión salía hacia la iglesia siguiendo las indicaciones del responsable de la cofradía.



Eta herriko festei jarraipena ematen zieten, beste gauza askoren artean gazteen aurrekuak eta dantzarien dantzek.

Herriko jai hauen barruan, baserritarrek antolatzen zituzten bere jai bereziak ere, idi demak hain zuzen ere.

Batzuetan kanpoko idi demetan ibiltzen ziren baserritarrekin, eta besteetan beren arteko idiekin ere bai. Gipuzkoa plazan egiten ziren.

Y seguían las fiestas patronales, con el Aurreku de los jóvenes y otros espectáculos de bailes y danzas.

Dentro de estas fiestas, los labradores organizaban sus fiestas, en las que se incluía la prueba de arrastre de piedra.

A veces con bueyes que andaban de fiesta en fiesta, y otras con sus propios bueyes. Lo hacían en la plaza de Gipuzkoa.



Hurrengo argazkian ikus dezakegu Beasaingo idi demako harria.

En esta fotografía vemos la piedra de arrastre de Beasain.



Urteak pasa ahala, festetan gazte jendea entretenitzeko eta jolasteko, Gipuzkoa plazara zaldiko-maldikoak, noriak eta antzeko tresnak etortzen hasi ziren, eta herritarrek ez zieten muzinik egin. Ikus dezagun orain dela 80 urteko festetan zer jendetza zebilen.

A medida que pasaban los años, con motivo de entretener a la juventud, empezaron a venir a la plaza de Gipuzkoa norias y atracciones de ferias, y los habitantes no les hicieron ascos. En esta fotografía, de hace 80 años, vemos la acogida que tuvieron.



Baino urteroko festez gain, baserrietako gaztediak beste toki askotan ere ongi pasatzen zuen.

Hemengo hiru argazki hauetan, gehienak baserriko semeak diren gazte taldeak ikusten ditugu.

Bat orain dela ia ehun urteko festetako, bestea Murumendiko Atxipiko harkaitz gainean, eta bestea orain dela ia ehun urte Urbiako ostatua zabaldu zuteneko festakoa.

Pero además de entretenerse en las fiestas del pueblo, los jóvenes de los caseríos lo pasaban bien en otros muchos sitios.

En las próximas tres fotografías, la mayoría son jóvenes de caseríos de Beasain, que se han juntado en alguna romería.

Esta primera de hace 98 años, la siguiente en la roca de Atxipi de Murumendi, y en la tercera hace casi cien años en la inauguración de la fonda de Urbia.



Herriko feriak

Ferias de Beasain

Eta azkenik, Beasaingo feriari buruz zerbait. Gipuzkoan feriak egiten hasi zirenean, XI. mendean orain dela mila urte, lau ziren probintzia guztian egiten zirenak.

Leku irekietan egiten ziren, bat Ezkioko Santa Lutzia ermitaren ondoan; beste bat Elosun, San Andres egunean; beste bat Aiako Iturriozko San Joanen, Igokunde egunean; eta laugarrena Igokunde ondorengo larunbat eta igandean, Beasaingo Loinazko Amabirjinaren ermitaren ondoko zelaietan. Beraz, hiru feria egun bakarrekoak eta bat bi egunekoa, eta hau Beasaingoa izanik.

Zazpiehun urtetan zehar iraun zuten feria hauek, 1727. urtean Gipuzkoako Batzar Nagusiak herri barruetan egiteko agindu arte.

Baina ordurako Beasaingoa, 1665etik aurrera herriko eliza atarian egiten zuten. Horregatik daude gure eliza atarian harrizko eserleku luzeak, eta Seroretxe aldetik ezagutu genituenak gaur kenduta daude.

Ez dakigu noiz arte iraun zuen feriak eliza atarian, baina Beasaingo udalak 1867ko abenduaren 8an egin zuen bileran, azokari buruz hitz egin zuten eta erabaki hau aho batez hartu zuten.

Herrian bigarren mailako tren geltokia zegoelarik eta Irundik Madrilera doan bidean egoteaz gain, Zegamatik, Nafarroatik eta Azpeititik datozen errepideek ere gure herrian bat egiten dutelarik, eta indarrean zegoen legeari begiratzuz eta eskualdearen erdialdean egonik, bidezkoa zela astean behin azoka bat egitea erabaki zuten, eta eguna astearte izendatu zuten.

Eta hasieran beste herri batzuekin gora-behera txiki batzuk izan arren, hala jarraitu zuten eta hala jarraitzen du.

Y para terminar algo sobre la feria de Beasain. Cuando hace mil años, en el siglo XI, se empezaron a hacer ferias en Gipuzkoa, eran cuatro las que se hacían en la provincia.

Se celebraban en zonas abiertas, una en el barrio de Santa Lucía de Ezkio; otra en Elosua el día de San Andrés; otra en San Juan de Iturrioz, de Aia, el día de la Ascensión; y la cuarta en las campas de la ermita de la Virgen de Loinaz, el sábado y el domingo siguientes a la Ascensión. Tres ferias de un día y una de dos días, siendo esta la que se celebraba en Beasain.

Estas ferias se celebraron durante setecientos años, hasta que en 1727 la Juntas Generales ordenaron hacerlas en pueblos.

Pero para entonces la feria de Beasain se había trasladado al pórtico de la parroquia en 1665. Por eso están en el pórtico los largos bancos de piedra, y los que conocimos del lado de Seroretxea y que se quitaron.

No sabemos hasta cuando duró la feria en el pórtico de la iglesia, pero el Ayuntamiento de Beasain, en su reunión del 8 de diciembre de 1867, trató de la feria y tomaron por unanimidad el siguiente acuerdo.

Dado que el pueblo tenía estación de tren de segunda categoría, además de hallarse en la carretera general de Irún a Madrid, y al coincidir en la villa las carreteras que venían de Zegama, Navarra y Azpeitia, de acuerdo con la legislación vigente y al ser centro de la zona, acordó celebrar un día de feria a la semana, nombrando el martes como día más adecuado para su celebración.

Y aunque al principio hubo algún pequeño tira y afloja con algunos pueblos, así se celebró y se sigue celebrando.

Geroko beste bilera batzuetan ere Udalak asteroko feriari buruz erabakiak hartu behar izan zituen.

Feriak herrian egiten hasi zirenean, kale nagusian jartzen ziren saltzaileak, udaletxearen azpian, baina euria egiten zuen egunetan, plazan zegoen Etxeberri zeuzkan arkupeetan jartzen ziren baserritarrak, baina oso tropelean denak sartu ezinik gainera.

Hurrengo bi argazki hauetan ikusten dira esandako lekuak. Eskuinean Kale Nagusian feriak egiten hasi zireneko lekua kalean bertan. Ezkerrekoan, plazako Etxeberriko arkupeak ikusten dira, feriako saltzaileak euri egunetan babesten ziren tokia eta, gero ikusiko dugun eran, kopiatuak izan zirenak Udaletxe eta Eskola berriak egin zirenean.

Horrela, 1895. urteko hasieran Udalak, eskuineko argazkian Kale Nagusiaren ondoan, plazara igotzen ziren harmailen bi aldeetan, ikusten diren bi estalpeak eraiki zituen eta feriak lasaiago egiten jarraitu ahal izan zuten.

En reuniones de fechas posteriores el Ayuntamiento también tuvo que tomar acuerdos sobre la feria semanal.

Las ferias del martes se empezaron a hacer en la calle mayor, bajo el Ayuntamiento, pero cuando llovía los baserritarras se ponían en los arcos de la casa Etxeberri, de la plaza, pero estaban muy apelotonados y sin sitio para todos.

En las siguientes dos fotografías podemos ver los lugares citados. A la derecha la calle Mayor, donde se iniciaron las ferias de los martes. A la izquierda los arcos de la casa Etxeberri, donde se resguardaban los vendedores en los días de lluvia y que, como luego veremos fueron copiados al edificarse los nuevos Ayuntamiento y Escuelas.

Así, a principio de 1895 el Ayuntamiento construyó las dos tejavanas que vemos en la fotografía de la derecha, a ambos lados de la escalera de subida a la plaza, y las ferias se pudieron celebrar más normalmente.



Eta herriko biztanle kopurua goraka zihoan eran, feria ere berdin zihoalarik, Udala feriak egiteko tokia handitu behar zela jabetu zen eta, lehen egindako estalpeak zeuden tokian eraikin berri eta handiagoa egitea erabaki zuen.

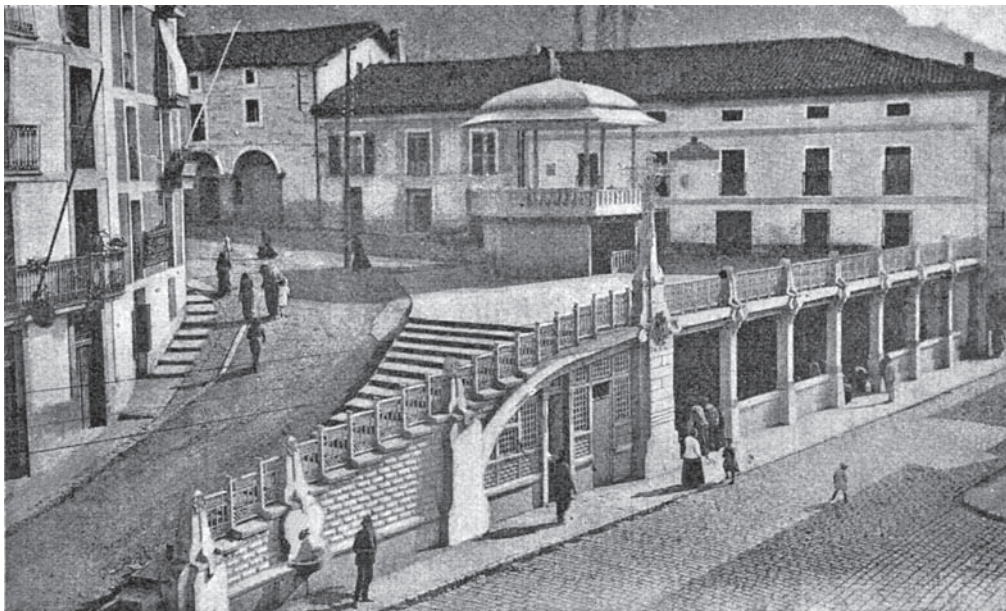
Eta baimenak, proiektuak eta behar ziren guztiak egin ondoren, 1913. urteko maiatzaren 11n inauguratu zuten beheko argazkian ikusten den feriako plaza berria.

Gainera eraikin honekin goiko plaza ere handitu egin zen, eta beheko plazatik goikora igotzeko mailadi berriak egin ziren, bere gainean musika bandarentzako kioskoa eginez.

Y a la vez que los habitantes de Beasain iban aumentando, y la feria también, el Ayuntamiento se percató de que debía agrandar el lugar para la feria, y decidió edificar una plaza abajo aumentando la superficie de la de arriba hasta la misma calle.

Y tras aprobarse los proyectos y permisos pertinentes, el 11 de mayo de 1913 se inauguró la nueva plaza de la feria que vemos en la fotografía.

Además con esta construcción se amplió mucho la plaza de arriba, y se construyó la nueva escalera que unía ambas plazas, así como el kiosco para la banda de música.



Udaletxea bera ere, behar ziren zerbitzuak eman ahal izateko txiki geldituta zegoen, eta herriko alaba eta ongilea izan zen Martina Maiz Bagazgoitia jaio zeneko Etxeberri etxea Udaletxearen kontra zegoena erosi zuen eta, udaletxe zaharra botata, erositako etxeak zeuzkan arkupeen berdinak eginez, 1924ko urriaren 26an Udaletxe berria eta eskolak inauguratu ziren.

Eta handik urte gutxira, beheko plaza ere goikoaren azpian asko handitu zuten, ferietarako lekua asko handituz.

1926ko otsailaren 2an egin zen azokaren hiru argazki ikus ditzakegu. Lehenbiziko biak Bideluze plazan zeuden bi pilotalekuetan ganadu azoka, eta azkena Loinazko San Martin plazan baserritarrek beren baratzetako etekinak saltzen zituztena.

El Ayuntamiento también era ya pequeño para albergar todos los servicios necesarios y, compró la casa Etxeberri, ubicada contra el mismo, donde nació la hija y bienhechora de Beasain Martina Maíz Bagazgoitia y, derribando el antiguo, edificó el actual dotándole de la arcada que tenía la casa, e inaugurando los nuevos Ayuntamiento y escuelas el 26 de octubre de 1924.

Y de allí a pocos años, amplió la plaza de debajo de forma importante, aportando un espacio suficiente para las ferias.

Aquí podemos ver tres fotografías que se hicieron en la feria celebrada el día 2 de febrero de 1926. Dos de la feria de ganado en el frontón de la plaza Bideluze, y la tercera en la plaza, en la que los labradores vendían los productos que sacaban del campo.



Garai berriak Nuevos tiempos

Beste arlo askotan bezalaxe, baserriko lan eta eginkizunetan ere, azken bi belaunaldi-tan aldaketa oso handiak gertatu dira.

Garirik ez da egiten. Artoa ere oso gutxi. Eta ereite hauek egiteko lurra prestatzeko erabiltzen ziren goldea, area eta beste tresna asko lehen ganaduekin erabiltzen zirenak, gero traktore txikiak erosi eta lana asko erraztu zen. Eta horien atzean eramateko karroak zeudelarik, baserrietako garai bateko gurdiak eta lerak gordeta gelditu ziren.

Behiak soroetako lanik ez bazuten, esnetarako eta haragitarako bakarrik gelditzen ziren. Eta lur asko zeukatelako, baserri batzuetan zeuden idiak zer esanik ez.

Traktore txiki hauek asko erraztu zuten baserritarren lana. Lehen, gurdiak eta goldeak erabiltzeko, aurrena behiak edo idiak uztartu egin behar ziren, eta lan hau nahiko luzea zen.

Al igual que en otras facetas, en las dos últimas generaciones se han producido grandes cambios en el trabajo del caserío.

Se dejó de sembrar trigo. Maíz también muy poco. Y los brabantes y aperos que, tirados por el ganado, se utilizaban antes para preparar las tierras, pasaron a usarse tirados por pequeños tractores y, los carros sujetos a estos, sustituyeron también a los antiguos “gurdis” y narrias, quedando estos en completo desuso.

Si las vacas no hacían el trabajo del campo, quedaban sólo para producir leche y carne. Y si por tener mucho campo en algunos caseríos tenían bueyes, pues ni qué decir.

Estos pequeños tractores han facilitado mucho el trabajo del caserío. Antes para arrastrar los carros y arados primero había que uncir las vacas o bueyes, y esto era un trabajo bastante largo.



Ganaduak ukuilutik atera, uztarria buru gainean jarri eta, erearekin ganaduen adarrak eta kopetak ondo lotzeak bere denbora eramaten zuen.

Traktorearekin, berriz, bere gainean eseri, giltzarekin motorra martxan jarri eta abiatzeko pronto zegoen, lehen gurdiarekin baino bi edo hiru aldiz azkarrago egiten ziren lanak.

Beste alde batetik, baserriko lana oso astuna zen kaleko lantegi eta dendetan egiten zenarekin alderatuta, eta askoz diru gehiago eskuratzen zen. Kalera ezkontzen ziren seme-alaben bizimodua ikusi besterik ez zegoen.

Eta honek guztiak, gazteei baserrian gelditzeko gogo kentzen zien.

Beste alde batetik, Beasaingo herria hainbeste hazi zenez, gertu zeuden baserri asko bota eta desagertu egin dira, bere soroetan eta belardietan etxe eta kale berriak egin ahala.

Beste askotatik, berriz, herrira jaitsi ziren bizitzera eta hustu egin zituzten. Baina gehienetara, nahiz eta baserrian ez bizi, egunero edo oso sarri igotzen dira bertan bizi izandakoak baratzean lan egitera. Gehienetan mantentzen dute baratzea.

Hustu ziren hauetatik batzuk, itoginak teilatuko zurajearen habe eta gapirioak usteldu arazi eta eraitsi egin dira, bakar batzuetan hormak besterik ikusten ez direlarik.

Gaur baserri askotan ez da inor bizi, baina belardiak garbi edukitzea komeni zaienez, batzuk sei edo zortzi ardi edo ahuntzak dauzkate, edo beste batzuk bi edo hiru zaldi, eta hauek zaintzera igo beharra daukate.

Eta ia egunero igotzen direnez, oilo batzuk ere badituzte. Gainera abere hauek baratzea ongarritzeko simaur pixka bat ere egiten dute. Dena etxerako adina arrautza eta barazki izateko.

Hau bera egiten dute baserrietan bizi diren askok ere. Soroetako lanak egiteari utzi diote-nean, ganaduak kendu eta lurrak garbi mantentzearen, irtenbide hau bera eman diote.

Aranburuazpiko baserrian bezala beste askotan, nahiz eta bertan ez bizi, egunero igotzen direnez abereak badituzte, eta haienztako jakiak prestatu beharrean daude gero bere etxeetan izateko.

Sacar los dos ganados de la cuadra, colocarles el yugo sobre la testuz e ir atándolo a los cuernos y las cabezas con aquella larga tira de cuero llevaba su tiempo.

En cambio con el tractor, sentarse en su asiento, arrancar el motor con la llave, y estaba listo para trabajar, desplazándose dos o tres veces más rápido que con el ganado.

Por otra parte, el trabajo del caserío era mucho más penoso que el de las fábricas o los comercios. Además aquellos ganaban más dinero. No había más que ver el modo de vida de quienes se casaban a la calle.

Y todo esto a los jóvenes les quitaba las ganas de quedarse en el caserío.

Por otra parte, el gran crecimiento experimentado por el pueblo de Beasain, ha hecho desaparecer bastantes caseríos construyendo casas y calles en sus terrenos.

De otros muchos bajaron a vivir al pueblo dejando vacíos los caseríos. Pero aunque no vivan en él, alguien de casa sube todos los días o, al menos muy a menudo, suben al caserío para trabajar en la huerta, puesto que no quieren perderla.

En algunos caseríos a los que no se ha subido, las goteras han hecho que se pudran las vigas y cabrios de la estructura de madera y se han derruido, quedando sólo paredes.

Hoy en muchos caseríos no viven pero, al interesarles tener limpios los prados, algunos tienen seis u ocho ovejas o cabras, otros tienen dos o tres caballos, y para cuidarlos deben ir todos los días al caserío.

Y como suben todos los días, también tienen gallinas. Y estos animales les procuran algo de estiércol para abonar sus huertas. Todo con tal de tener huevos y algunas hortalizas para casa.

Y esto mismo hacen otros que viven en sus caseríos. Al dejar de labrar sus tierras han quitado el ganado pero, para mantener limpios los prados han optado por lo anterior.

Aunque no viven en el caserío, como suben todos los días, al igual que en Aranburuazpikoa tienen animales y preparan el alimento para ellos, para luego poder disfrutarlos en sus casas.



Telleri baserriko ardiak.



Astigarretako Dorronsorotegi baserriko ahuntzek.



Antxumeak ahuntzen atzetik.



Dorronsorotegi baserriko Juan akerrarekin.



Aranburuazpiko behorrak, oiloak eta antzarak.



Aranburuazpiko soroak eta artaburuak ihartzen, aletu ondoren oiloentzako janaria izateko.

Bakar batzuetan oraindik ere, txitak ateratzen dituzte, oilaskoak jan eta beren oilategiak berritzeko.

Baina Usurbe magalean azeriak daudenez, oilategietan gauez txakurra aske utzi behar izaten dute.

Badira baserritar batzuk ere, nahiz bertan bizi nahiz hustuta eduki, belardiak garbi edukitzearren, ganaduak dituen inguruko beste baserritar bati bere lurretan larrean edukitzen uzten dietenak. Baina honetarako baratzean itxiturak jarri behar dira bestela, bati gertatu zitzaion bezala, helduak zeudelarik indabak jasotzera joan zenean behiek ere gogokoak zituztela konturatu zen.

Algunos todavía crían pollitos, y así disponen de pollos y huevos para comer para su propio consumo.

Pero dado que en el monte Usurbe hay raposos, por la noche dejan el perro suelto en los gallineros.

También hay algunos labradores que viviendo en el caserío, para poder tener limpios los prados, los ceden a otros que tienen ganado para que las vacas de este puedan pastar en los suyos. Pero para esto conviene cercar las huertas, porque si no puede pasar lo que ya le ocurrió a uno; que teniendo las alubias maduras cuando fue a recogerlas se enteró de que también gustaban a las vacas.



Basartebekoa baserrian behiak larrean.

Ganaduak esne eta haragitarako hiru edo lau behi dituzten baserritarrez gain, badaude beste hiru baserri bere zeregina horretara zuzendu dutenak, eta ukuilu handiak behi askorekin dauzkatenak. Beasaingo Altamira eta Ugartemendialdekoa, eta Arriarango Iturritza.

Larre behiak dira, bertako semeek herrian harategiak baitauzkate, eta beren txekorrak eta behiak hiltzen dituzte salmentarako.

Además de los que tienen tres o cuatro vacas para leche y carne, hay tres caseríos que se han dedicado casi exclusivamente al ganado, y han puesto grandes establos con muchas vacas. Altamira y Ugartemendialdekoa, en Beasain, e Iturritza en Arriaran.

Son vacas de pasto, y su razón es que los hijos de estos caseríos tienen carnicerías en el pueblo y matan sus terneros y vacas para vender a sus clientes.





Badira baserriko lanak egiteari utzi eta etxe berrian bizitzea erabaki dutenak. Horretarako baserri zaharra bota eta etxe berriak eraiki dituzte, bizitza bat baino gehiagokoak gainera. Hemen ikus ditzakegu adibide batzuk.

Algunos han decidido abandonar el trabajo del caserío y vivir en una casa nueva. Para ello han derribado el caserío y construido un edificio nuevo, además con vivienda para más de una familia. Veamos algunos.



Agirre lehen eta orain.



Errekartetxiki lehen eta orain.



Gaztelamuino lehen eta orain.

Baserrian bizi diren baserritar batzuk, nahiz eta ganadu gehiena kendu, oiloak dauzkaten bezala, behi bat mantentzen dute etxerako esnea izatearren.

Gainera badaude beste baserritar batzuk baratzak handitu eta bertan lana gogor egin ez jasotzen dituzten barazkiak herriko ferietara ekarri eta salmentarekin bizitzea erabaki dutenak. Hauek Udaletxearen babesa eta esker ona berehala izan zuten, herriko feriak indartzearen.

Hemen ikus ditzakegu azkeneko urte hauetan bere baratzetako jakiak herriko ferietara ekartzen aritu direnak, Alkate Jaunak eta ferietako zinegotziak omenaldia egin zieten egunean, 2016ko otsailaren 2an.

En algunos caseríos en que viven, a pesar de haber quitado ya el ganado, así como tienen las gallinas, mantienen una vaca para poder tener leche para casa

Además hay otros labradores que han optado por agrandar la huerta y trabajar duro en ella, para traer sus productos a las ferias y así poder vivir de las ventas de las verduras y frutas que cosechan. Estos tuvieron el apoyo y reconocimiento del Ayuntamiento, para poder incrementar las ferias locales.

Aquí podemos ver a las personas que en los últimos años han venido trayendo sus productos a las ferias de los martes, en Beasain, homenajeados por el Señor Alcalde y la Concejala de ferias, el 2 de febrero de 2016.



Ezkerretik hasita, goiko ilaran daudenak: Artetako Joxepi Aranburu bere ama Kontxita Aranbururen ordezt, Atariederko Juli Aierbe, Murugoeneko Inaxi Aranburu, Basartebeke Anjelita Lasa, Aitor Aldasoro (Alkate Jauna), San Andreseko Rosa M^a Saldaña, eta Txintxurretako Juanita Txintxurreta.

Ezkerretik hasita, beheko ilaran daudenak: Gudugarretako Agirrebarreneko Loinaz Osinalde bere ama M^a Pilar Urkiolaren ordezt, Garingo Erdikoetxeko José Inazio Aranburu eta bere emaztea M^a Jesús Aizpuru, Untsaraingo José Antonio Arrue, Garingo Garinarreseko Pakita Barandiaran, Atariederko Rosarito Txintxurreta, Intxaurrondoko Josefa Bergara, Untsaraingo Juanita Ganzarain, Zegaman Altzibarko Josetxo Mendia, Gudugarretako Saltsameniko Bittori Garmendia, eta Enkarni Arrieta (Zinegotzia).

2017. urtean berriz errezil sagar eta barazkietan, Basartegoiko Pakita Goitia izan zen saritua. Eta 2018. urtean bere ahizpa den Gudugarretako Agerrebarrena baserrian bizi den Bittori Goitia saritu zuten.

El año 2017, en la feria de manzanas reinetas y verduras, fue premiada Pakita Goitia de Basartegoikoa. Y en 2018 se premió a su hermana Bittori Goitia que vive en el caserío Agerrebarrena, de Gudugarreta.





Baina Beasaingo plazapen barazkiak egunero erosi ahal ziren orain berrogei urte.

Atarieder baserrikoek, esnea egunero bezeroei ekarri behar zietenenez, lau edo bost kaxatan beren baratzeko barazkiak jaisten zituzten eta, esnea banatu ondoren, plazapeko zoruan kaxak jarri eta saltzen zituzten.

Garai hartan gainera, igandeetan ere bai. Ondo gogoan dauka Rosaritok, zazpi eta erdietako meza bukatu ondoren, emakume ilarra nola etortzen zitzaion barazkiak eroatera.

Orduan, harategiak igande goizetan ere ireki egiten zituzten.

Pero hace más de cuarenta años se vendían verduras a diario en la plaza de Beasain.

Las del caserío Atarieder, como bajaban a traer la leche a sus clientes a diario, bajaban verduras de su huerta y, tras hacer el reparto de la leche, las ponían en cajas en el suelo de la plaza de abajo y las vendían.

Y en aquellos tiempos los domingos también. Como bien recuerda Rosarito, al terminar la misa de las siete y media, venían las mujeres a comprarles sus verduras.

Entonces, las carnicerías también solían estar abiertas los domingos a la mañana.

Ostiraletako azoka

Orain dela, hogeita bost urte pasatxo, ostiraletan erostunak etortzen zirela ikusita, beste baserritar batzuk ere bere barazki eta fruituak saltzeko asmotan, egun horretan plazapean jartzen hasi ziren. Eta gaur arteraino irauten du ostiraletako feriak.

1996an, Jon Jauregi Jauna Alkate zelarik, feria hau hartzen ari zen indarra sumatuz, eta baserritarrek beren kaxak lurrean zeuzkatela ikusita, Udalak astearteetan jartzen dituen mahaiak jartzea erabaki zuen. Eta hala jarraitzen dute Beasaingo asteroko bi feriek.

La feria de los viernes

Hace algo más de veinticinco años, viendo que los clientes compraban sobre todo los viernes, otras baserritarras también empezaron a traer ese día a la plaza sus verduras y frutas. Y así la feria de los viernes ha perdurado hasta hoy día y cada vez mejor.

En 1996 siendo Alcalde Jon Jáuregui, el Ayuntamiento de Beasain consideró el valor de esta feria y, viendo que depositaban las cajas en el suelo, decidió colocarles las mesas que coloca los martes. Y así continúan con fuerza las dos ferias semanales.



Hilaren lehen larunbateko azoka

2015. urtean, Aitor Aldasoro Jauna Alkate zelarik, Udalbatza berriak bere kargua hartu zuenean, berehala pentsatu zuen hileroko lehen larunbat goizetan, herrian gure baserritarrek ekoizten dituzten barazki ekologikoen feria bat jartzea.

Horretarako, baserritarrekin harremanetan jarri eta behar zirenak abian jartzeko Enkarni Arrieta Zinegotzia izendatu zuen.

Eta behar ziren bilerak egin, feria berezi honen ekoizpen ekologikoaren baldintzak argitu eta, denon artean, abian jarri zuten.

La feria del primer sábado de cada mes

El año 2015, siendo Alcalde Aitor Aldasoro, cuando tomó su cargo el nuevo Ayuntamiento, pronto pensaron instaurar una feria los primeros sábados de cada mes, para la venta de los productos ecológicos que producen en sus huertas nuestros baserritarras.

Para ello se pusieron en contacto con éstos y para ponerla en marcha nombraron a la Concejala Enkarni Arrieta.

Y tras hacer varias reuniones y aclarar las condiciones de la producción ecológica necesaria, pusieron todos en marcha esta feria.

Erosketak egiten dituztenei saltzaileek txartel edo agiri zenbakidun bat ematen diete eta, goizaren bukaeran zozketa egin ondoren, sarituak suertatzen diren bi bezeroei plazako ekoizpenez osatutako poltsa eder bana ematen diete.

Gainera goiz osoan, feriako toki jakin batean, sukaldaritzan aditua den bat gailetak edo horrelako mokadu goxoak egiten erakusten aritzen da.

Eta beste batzuetan, aditu batzuk urte sasoi bakoitzean gorputza nola zaindu erakusten aritzen dira, lurrak ematen dituen zein barazki jan eta nola prestatu behar diren, etab. Gainera ikusleen aurrean prestatzen dituzte, eta goizaren bukaeran probatzeko eskaintzen dizkiete.

Musika Eskolako trikitilariak ere, beren doinuekin feria alaitzen dute, plazan bertan bere doinuak jotzen dituztelarik, eta inguruko kaleetan ere bai.

A todos los compradores las vendedoras les entregan un vale numerado y, tras hacer el sorteo al final de la mañana, a dos clientes que resulten agraciados les entregan una hermosa bolsa con productos ecológicos de la plaza.

Además, en un lugar determinado de la feria, un entendido en cocina suele estar enseñando a elaborar productos caprichosos como galletas u otros platos.

Otras veces, personas entendidas enseñan cómo cuidar el cuerpo en cada época del año, consumiendo los productos del tiempo e indicando cómo deben ser preparados, etc. Además los preparan ante quienes les escuchan y, al final de la mañana, se dan a probar los mismos.

También los trikitilaris de la Musika Eskola amenizan la feria con sus melodías, y no solo en la plaza, sino que también recorren las calles cercanas.





Kontsumo Taldeak

Astearteetan, arratsaldeko zazpitan, Beasaingo plazapean biltzen dira Kontsumo Taldeak izeneko zerbitzuan izena emanda daukatenak.

Alde batetik, Beasainen bizi den Jesús Leunda baserritarra, Ataungo Otsotxo baserrian baratzea daukana. Eta bertan ekoizten dituen garaian garaiko barazkiak ekartzen ditu.

Beste alde batetik, Olaberria eta Idiazabalgo beste bi baserritar etortzen dira, beraiek etxean egindako jogurt, esne eta gaztak ekartzen dituztelarik.

Beren zain egoten dira, aurretik haiekin hitz emanda dauden, hoguei bat beasaindar aste guztirako beren etxeetan behar dituzten jaki ekologikoak jasotzeko.

Batezbesteko hamar bat euroko erosketak egiten ditu bakoitzak, eta hurrengo asteartera arte agurtzen dira.

Grupos de Consumo

Los componentes este grupo, llamado Kontsumo Taldea, se juntan en la plaza cubierta de Beasain los martes a las siete de la tarde.

Por una parte el beasaindarra Jesús Leunda, que tiene su huerta en el caserío Otsotxo de Ataun. Trae para sus clientes las verduras de temporada que produce en la misma.

Por otra parte, vienen otros dos baserritarras, uno de Idiazabal y el otro de Olaberria con leche, yogures y quesos que producen en sus caseríos.

Les espera en la plaza un grupo de unos veinte clientes, a comprarles los productos ecológicos que necesitan para el consumo semanal en sus casas.

Uno con otro, llenan la bolsa con productos que desean, por valor aproximado de unos diez euros.



Aurretik hitz emandako salerosketa hone-tan parte hartzen dutenek Kontsumo Taldeak izena jarrita daukate, eta parte hartzaileak, egun ezberdinetan, Ataun, Beasain, Lazkao, Legazpi, Ordizia, Segura, Urretxu eta Zumarragan ere biltzen dira.

Azken batean, jaki ekologikoak eskaini eta erostea da helburua.

Talde hauek “Basherri Sare” taldearen barruan kokatuta daude, eta orain dela hamar bat urte hasi ziren Gipuzkoan, eta zazpi bat dira Goierriin hasi zirela.

Beren helburua, batzuek janari ekologi-koak ekoiztu eta besteek kontsumitzea da.

Ordiziakoa berriz, Josetxo Mendia beasain-darrak eramaten du ostegunetan.

Baratzegintza Urbanoa

Badira urte batzuk Beasaingo Udalak eki-men hau abiarazi nahi izan zuela.

Ekimen honen bitartez, nahiz eta eurek lu-rrik ez izan, baratzegintzan aritzeko gogoia duten herritarrei horretarako lur zatitxo bat prestatzen die Udalak.

Horretarako, hainbat baratze egiteko lur eremu zabal bat bilatu eta neurri bereko bara-tzetan zatitzen du.

Gero herrikoei jakinarazi eta epea jartzen du, nahi dutenek izena eman ahal izateko.

Baratzetarako izena ematen dutenak bara-tze zati kopurua baina gehiago badira, beren artean zozketa bat egin eta zatiak, urte jakin batzuetan erabiltzeko ematen zaizkie.

A este grupo de personas, que están com-prometidos de antemano, semanalmente cada uno en lugar, día y hora fijados, se les conoce como Grupos de Consumo, y existen en Ataun, Beasain, Lazkao, Legazpi, Ordizia, Segura, Urretxu y Zumarraga.

Al fin, el objetivo es ofrecer y comprar ali-mentos ecológicos.

Estos grupos están encuadrados dentro del movimiento “Basherri Sare”, que empezó en Gipuzkoa hace unos diez años, y en el Goierri hace unos siete.

Su objetivo es, unos producir y los otros consumir productos ecológicos.

El beasaindarra Josetxo Mendía lleva sus productos los jueves a Ordizia.

Horticultura Urbana

Hace ya unos años el Ayuntamiento de Beasain puso en marcha esta iniciativa.

Por medio de esta actividad a quienes de-sean tener una huerta para trabajarla, se les asigna un trozo de tierra en un terreno que prepara el Ayuntamiento.

Para ello acondiciona un terreno suficiente como para albergar varias parcelas de huerta de una misma dimensión.

Luego hace saber al pueblo el plazo en el que pueden solicitar dichas parcelas.

Si los solicitantes superan el número de parcelas existentes, se celebra un sorteo y se asigna una parcela a los solicitantes agra-ciados, para unos años determinados.

Baina une honetan dauden baratzagintza urbanoko lurretan kabitzen ziren 42 baratzak betetzeko adina eskaera ez ziren izan eta eskatu zuten guztiei hiru urtetarako eman zizkieten.

Baratze hauen buruan Udalak txabola handi bat eraiki du, eta bertan baratzegile bakoitzak bere takila dauka, lanean ari den bitartean bere gauzak gorde ahal izateko. Bertan dauzkate baita ere, aitzur, pala eta baratzea lantzeko behar dituzten tresnak, norberak bereak eraman ezin dituelarik.

Baratzeen tartean jarri dira konposta egiteko bi leku egoki ere, non botatzen dituzten baratzetatik kentzen dituzten belarrak eta abar. Baita bi ur depositu ere, bertatik ureztagailuarekin ura hartu eta lurra ureztatu ahal izateko, mangerak erabili gabe.

Baratze hauek 2017ko urriaren 21ean inauguratu zituen Beasaingo Udalak, baratzagile bakoitzari bere zatia hiru urtetarako emanaz.

Baratze hauek Kutxa Fundazioaren “Ekogune” zerbitzuan sartuta daude, eta hilero haren “Ekofurgoia” iristen da, garaian garaiko barazkien landareak saldu eta baratze ekologikoan nola landu behar dituzten erakusten dietelarik.

Baratze hauetan ekoizten diren barazkiak ekologikoak izan behar dira, eta norberaren etxean jateko, saldu ezin direlarik.

Baratze hauek hartzerakoan, bakoitzak ehun euroko depositu bat egin behar du, eta baratzea uzten duenean, hartu zuen bezala badago, diru hau itzuli egingo zaie.

Gainera, eskaintzen zaien zerbitzu guztiengatik, hilero hamar euro ordaintzen dute.

Pero para las 42 huertas de la Horticultura Urbana que están actualmente en el terreno ocupado, no hubo suficientes solicitudes, por lo que se asignó una huerta para tres años a todos los solicitantes

En la cabecera de las huertas el Ayuntamiento ha construido una chabola, en la que cada titular dispone de una taquilla para guardar sus cosas mientras trabaja. Además tienen en ella las azadas, palas y herramientas necesarias para trabajar las huertas, sin que cada uno pueda llevar las suyas.

Distribuidas entre las huertas, se han colocado dos lugares para hacer el compost, donde echan las hierbas que quitan y demás. También dos depósitos de agua para poder regar las huertas, tomando el agua con regaderas, sin poder utilizar mangueras.

Estas huertas las inauguró el Ayuntamiento el 21 de octubre de 2017, concediéndolas para tres años a cada uno de los que las solicitaron.

Estas huertas están incluidas en el servicio “Ekogune” de la Fundación Kutxa y, una vez al mes reciben la visita de la “Ekofurgoia”, quien les vende y enseña a plantar y tratar de forma ecológica las verduras correspondientes a cada época del año.

Las verduras que se recogen en estas huertas deberán ser para el consumo familiar, sin que se puedan vender.

Al tomar estas huertas cada uno debe hacer un depósito de cien euros, y al dejar la huerta se recuperan siempre que se deje en las condiciones en que se tomó.

Además, se deben abonar diez euros al mes como pago a los servicios recibidos.



Baratzagintza urbana, inaugurazioa 2017-10-21



Baratzeetako txabola.



Baratzeko konposta egiteko tokiak.



Baratzeak erregariatzeko ura.



Baratze bat.



Baratze bat.

Baserrien gaurko egoera

Situación actual de los caseríos

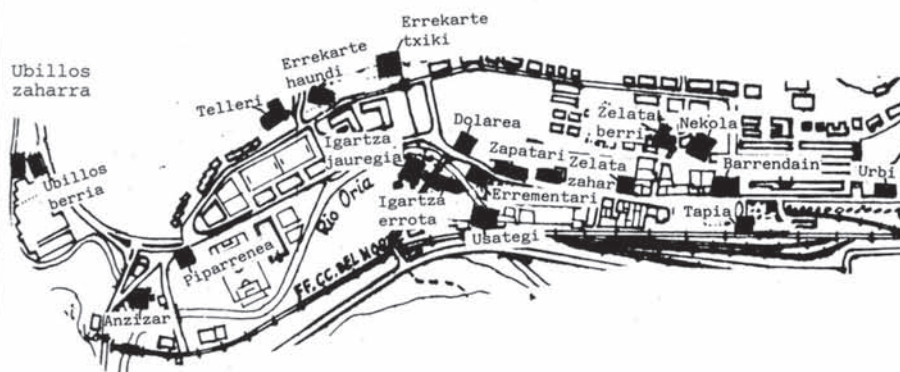
HIRIGUNEAREN EKIALDEA ZONA URBANA ORIENTAL

ERAUSKIN PLAZA- -LAZKAIBAR-SENPERE



HIRIGUNEAREN MENDEBALDEA ZONA URBANA OCCIDENTAL

ERAUSKIN PLAZA - ANTZIZAR



BASERRIEN GAURKO EGOERA

1982ko Beasain Jaietan urtekarian idatzi nuen, Beasain eta bere auzo diren Arriarango, Astigarretako, Garingo, Gudugarretako eta Mantxinbentako 182 baserriak 1978an zein egoeratan zeuden.

Gaur, berrogei urte geroago, ikusiko dugu berririo 2019ko egoera, jakinda Beasainen eta Euskal Herria osoan ere, nekazaritzaren sektore honek izan duen aldaketa.

SITUACIÓN ACTUAL DE LOS CASERÍOS

En el anuario Beasain Jaietan de 1982, indiqué la situación existente en 1978 en los 182 caseríos que teníamos en Beasain y los barrios de Arriaran, Astigarreta, Garing, Gudugarreta y Matxinbenta.

Hoy, cuarenta años después, veremos de nuevo su situación en 2019, sabiendo el cambio que ha experimentado la agricultura en Beasain y en Euskal Herria.

HIRIGUNEAREN EKIALDEA / ZONA URBANA ORIENTAL

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEABIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
Aranezar	1						Desagertua Desaparecido
Arangoiti	1						Desagertua Gaur egun zaharren egoitza da Desaparecido Hoy es Residencia de ancianos
Burugorrinea	1						Desagertua Desaparecido
Elosegienea	1	0					Gaur egun Artzaiaenea jatetxea da Hoy es el Restaurante Artzaiaenea
Ezkiabaso	1	1					Desagertua. Gaur egun txaleta da Desaparecido. Hoy es chalet
Ezkiardi	1	1					Desagertua Desaparecido

HIRIGUNEAREN EKIALDEA / ZONA URBANA ORIENTAL

		1978		2019		BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRICOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
BASERRIAREN IZENA	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	1	2	ez/no					
Ezkieerdigoien	1	1								Desagertua Desaparecido
Ezkiatxiki	1	0								Desagertua Desaparecido
Igartetxe	2	0								Desagertua Desaparecido
Lazkaibar	2	2	2	2	ez/no		ez/no		ez/no	Etxebizitza eraikina da Es casa de viviendas
Mariarats	2	0								Desagertua Desaparecido
Martorena	1	0								Desagertua Desaparecido
Mutieginea	1	3								Desagertua Desaparecido
Txintxurreta	1									Desagertua Desaparecido Gaur egun CAF lantegiko galdategia da Hoy Fundición de CAF
Urbinate (Oñarte)	1	1								Desagertua. Etxebizitza eraikin berria Desaparecido. Casa nueva de viviendas
Zaldizurreta	2	2								Desagertua. Etxebizitza eraikin berria Desaparecido. Casa nueva de viviendas

HIRIGUNEAREN MENDEBALDEA / ZONA URBANA OCCIDENTAL

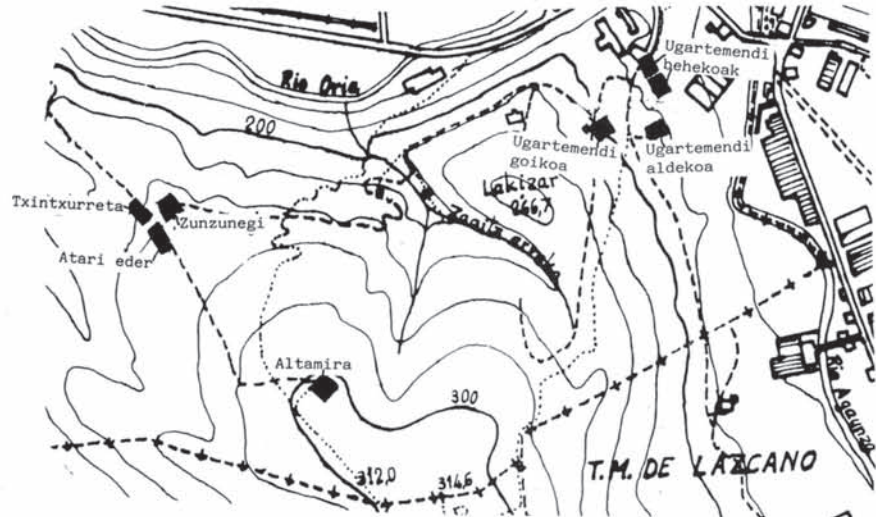
BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRICOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
1978 2019							
Antzizar	2	2	2	ez/no	ez/no	bai/si	Ahuntzak Lursailak garbi mantentzeko Cabras para tener limpio el lugar
Barrendain	2						Desagertua Desaparecido
Dolarea	3	3					Gaur egun Dolarea hotela da. Hoy es el Hotel Dolarea
Errekarteaundi	2	2					Desagertua Desaparecido
Errekartetxiki	1	0	0	ez/no	ez/no	ez/no	Gaur egun txaleta da Hoy es chalet
Errementari	1	1					Desagertua Errementaria izan zen Desaparecido. Fue herrería
Igartzako Errota	1	1	0	ez/no	ez/no	ez/no	Museo bihurtutako errota Molino musealizado
Igartzako Jauregia	2	1	0	ez/no	ez/no	ez/no	Museo bihurtutako jauregia Palacio musealizado
Nekola	1	1					Desagertua Desaparecido

HIRIGUNEAREN MENDEBALDEA / ZONA URBANA OCCIDENTAL

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRICOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
18782019							
Piparrenea (Zapatari)	1	1					Desagertua Desaparecido
Tapia	1						Desagertua. Gaur egun RENFEko geltokia dago Desaparecido Hoy está Estación RENFE
Telleri	1	1	1	ez/no	bai/si	Ardiak Ovejas	Lursaila garbi mantentzeko Para tener limpio el campo
Ubilotz (Ibulus)	2	2					Desagertua Desaparecido
Ubilotz zaharra	1						Desagertua Desaparecido
Urbi	2						Desagertua Desaparecido
Usategi	2						Desagertua Desaparecido
Zapatari	2						Desagertua Desaparecido
Zelaietaberri	1	3					Desagertua Desaparecido
Zelaietazar	1						Desagertua Desaparecido

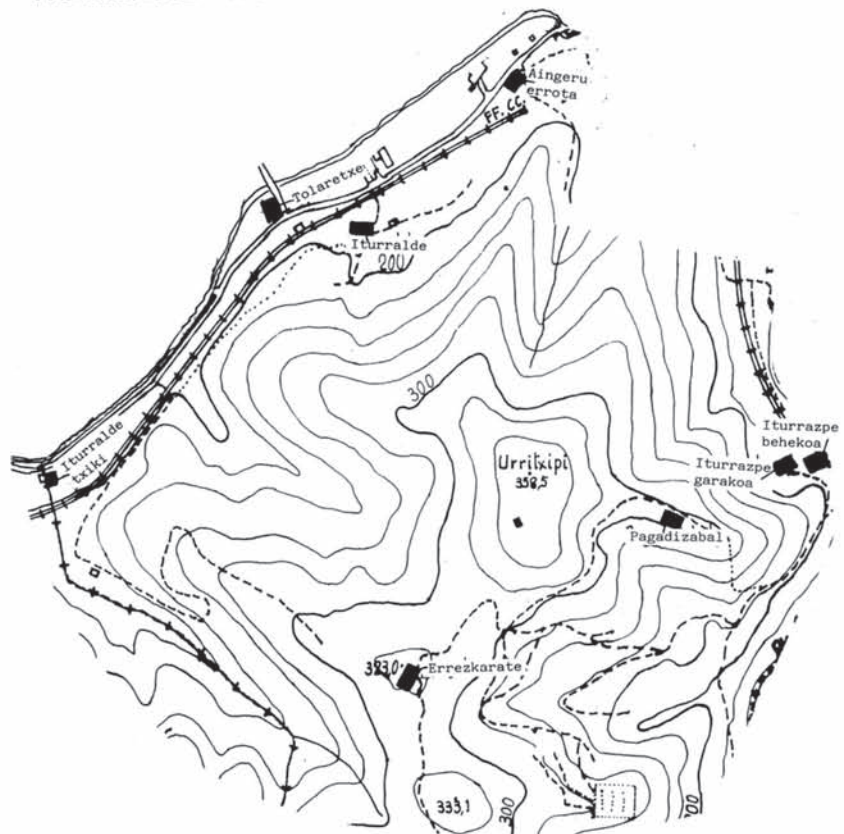
HERRIAREN HEGOALDEKO MENDIALDEA ZONA RURAL MERIDIONAL

UGARTEMENDI - ALTAMIRA



HERRIAREN MENDEBALDEKO MENDIALDEA ZONA RURAL OCCIDENTAL

ITURRAZPE - ITURRALDE TXIKI



HERRIAREN HEGOALDEKO MENDIALDEA / ZONA RURAL MERIDIONAL

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRICOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
1878 2019							
Altamira	2	1	1	ez/no	bai/si	ez/no	
Atarieder	1	1	1	bai/si	bai/si	ez/no	Azokako saltzaileak Asiduas a las ferias
Txintxurreta	1	1	¿?				
Ugartemendialdekoa	1	1	0				Bizi diren txaletaren ondoan behi ikuilua. Harategia Al lado de un chalet donde viven, granja vacas. Carnicería
Ugartemendigoikoa	1	1	1	ez/no		¿?	
Ugartemendibekoa	4	4	1	ez/no	ez/no	ez/no	Bi baserri dira Son dos caseríos
Zuntzunegi	1	1			¿?		

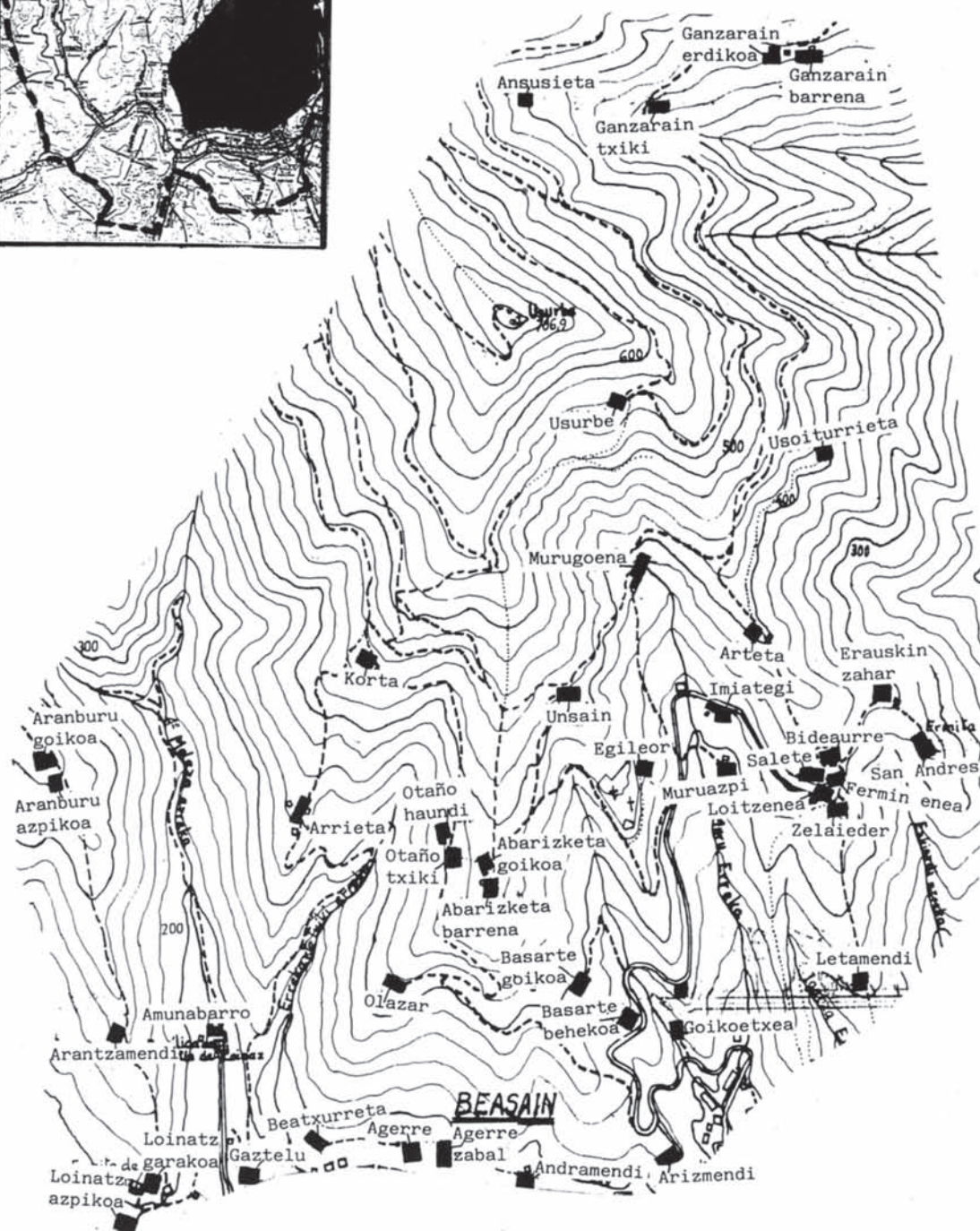
HERRIAREN MENDEBALDEKO MENDIALDEA / ZONA RURAL OCCIDENTAL

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRICOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
1878 2019							
Aingeru errota	1	0					Desagertua Desaparecido
Errezkarate	3	1					Desagertua Desaparecido
Iturralde	1	1			¿?		
Iturrialdetxiki	1	0					Desagertua Desaparecido
Iturrazpebeoai	1	1			¿?		
Iturrazpegoikoa	1	1			¿?		
Pagadizabal	1	1			¿?		
Tolaretxe	1	1	1				Berritua Reconstruido



BEASAINMENDI

ERAUSKIN - LOINATZ



BEASAINMENDI / ERAUSKIN - LOINATZ

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
1978 2019							
Abarizketa	1	1	1	ez/no		ez/no	Behi bat etxerako esnea izateko 1 vaca para leche para casa
Abarizketabarrena	2	2	1	ez/no	bai/si	ez/no	
Agirre	1	1	0	ez/no	ez/no	ez/no	Eraitsia. Gaur egun txaleta da Derribado. Hoy es chalet
Agirrezabal	2	0					Desagertua Desaparecido
Amunabarro	2	2	3	ez/no	bai/si	ez/no	Loinazko San Martinen jaiotetxea Nació San Martín de Loinaz
Andramendi	1	1			¿?		
Antsusieta	1	0					Desagertua Desaparecido
Aranburugoikoa	2	2	2	ez/no	bai/si	ez/no	
Aranburuazpikoa	2	1	0	ez/no	bai/si	bai/si	Lursailak garbi mantentzeko Para tener limpio el campo
Arantzamendi	1	1	1	ez/no	bai/si	ez/no	
Arizmendi	2	2	2	ez/no	bai/si	ez/no	
Arrieta	3	3			¿?		
Arteta	1	1	1	ez/no	bai/si	ez/no	
Basartegoikoa	1	1	1	ez/no	bai/si	ez/no	Azokako saltzailea Asiduas a las ferias

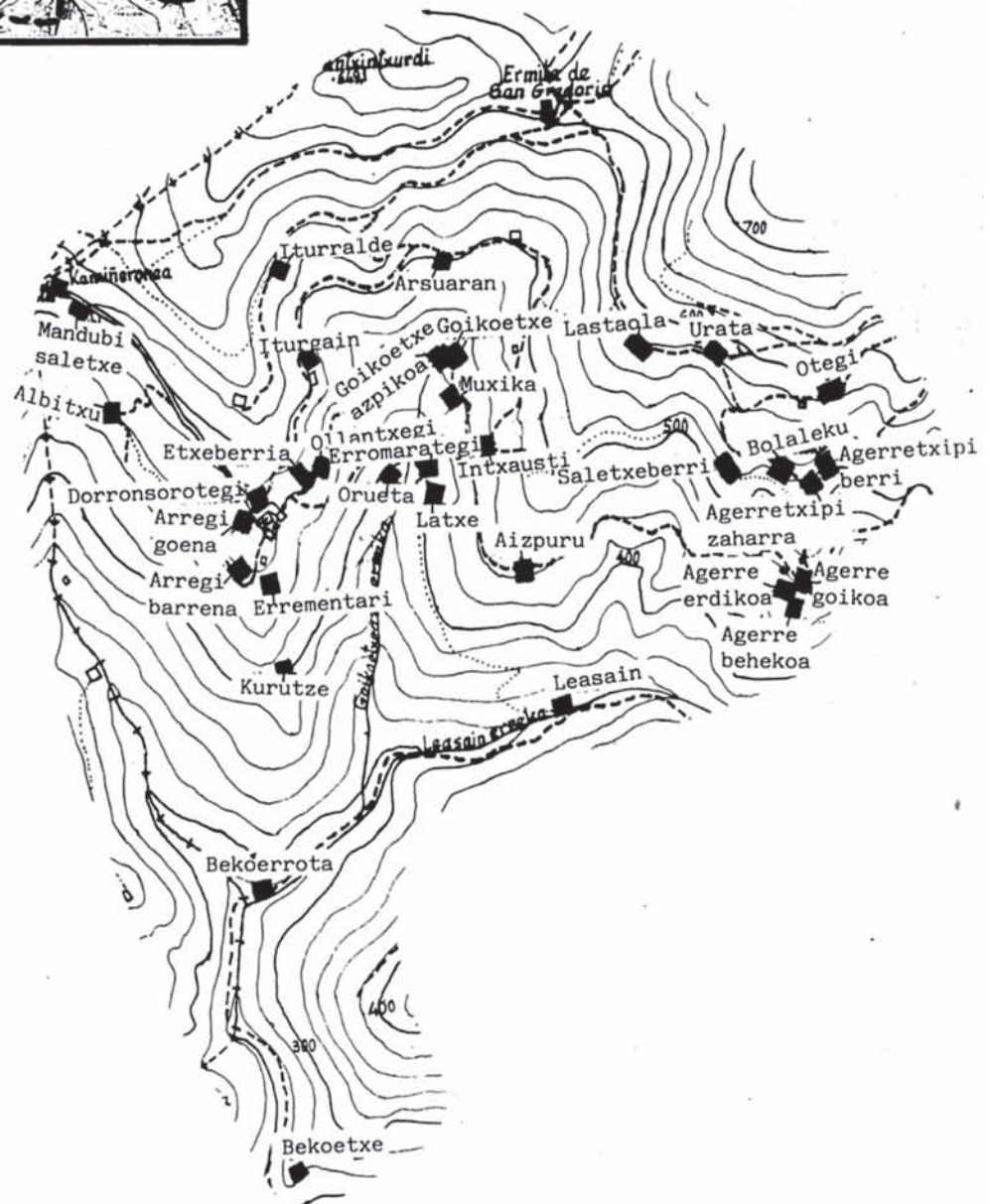
BEASAINMENDI / ERAUSKIN - LOINATZ

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	1978		2019		BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
			1	1	1	1	ez/no	ez/no	bai/si	ez/no	
Basartebekoa	1										
Bereziartu	1	1	1						¿?		
Bideaurre	1	1	1						¿?		
Egileor	1										Desagertua Desaparecido
Erauskinzar	2	2	2						¿?		
Ferminenea	2	1	1						¿?		
Gantzarainaundi	2	2	2						¿?		
Gantzaraintxiki	2	1	1	0			ez/no	ez/no	ez/no	ez/no	
Gaztelu	1	2	2						bai/si		Desagertua. Gaur egun txaleta da Desaparecido. Hoy es chalet
Goikoetxea	1	1	1	0			ez/no	ez/no	ez/no	ez/no	
Imiategi	3	1	1	0			bai/si	ez/no	bai/si	ez/no	Hurbil bizi dira eraikin berri batean Viven cerca en casa nueva
Korta	1	0	0	0			ez/no	ez/no	ez/no	ez/no	
Letamendi	3	1	1	1			ez/no	ez/no	bai/si	ez/no	
Loinatzazpikoa	1	1	1	1			ez/no	ez/no	¿?		Etxebizitza eraikina Convertida en viviendas

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
		1978	2019				
Loinatzgoikoa	1	3					Desagertua. Etxebizita eraikina da Desaparecido.
Loitzenea	1	1	0			ez/no	Convertido en viviendas
Muruazpi	2	1	1			ez/no	Etxebizitza eraikina da gaur egun Convertido en viviendas
Murguena	2	2	1			ez/no	Azokako saltzailea Asidua a las ferias
Olazar	1	1	1			bai/si	Lursailak garbi mantentzeko Para tener limpio el campo
Otañoaundi	1	0	0			¿?	Ukuilua da Es la cuadra
Otañotxiki	1	1	1			¿?	Bertan bizi dira Aquí viven
Salete	1	1	1				
San Andres	1	1	¿?				
Untsarain	2	1	0			ez/no	
Usoiturrieta	1					bai/si	Hutsik dago Deshabitado
Usurbe	1	1	1			ez/no	Behi bat etxerako esnea izateko Una vaca para leche para casa
Zelaieder	1	1	1			bai/si	



ASTIGARRETA AUZOA

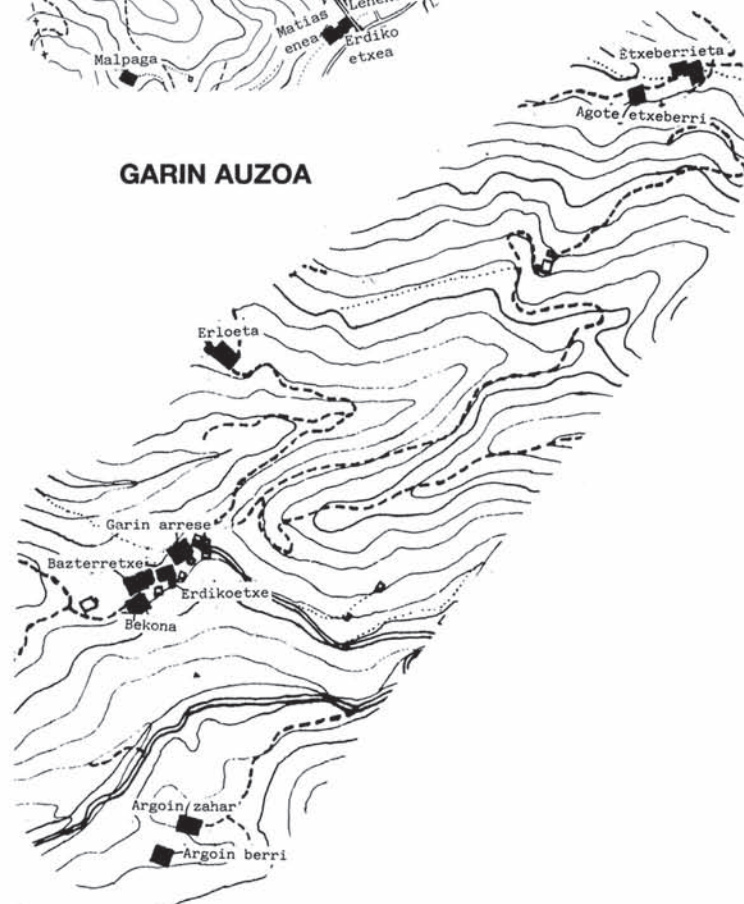
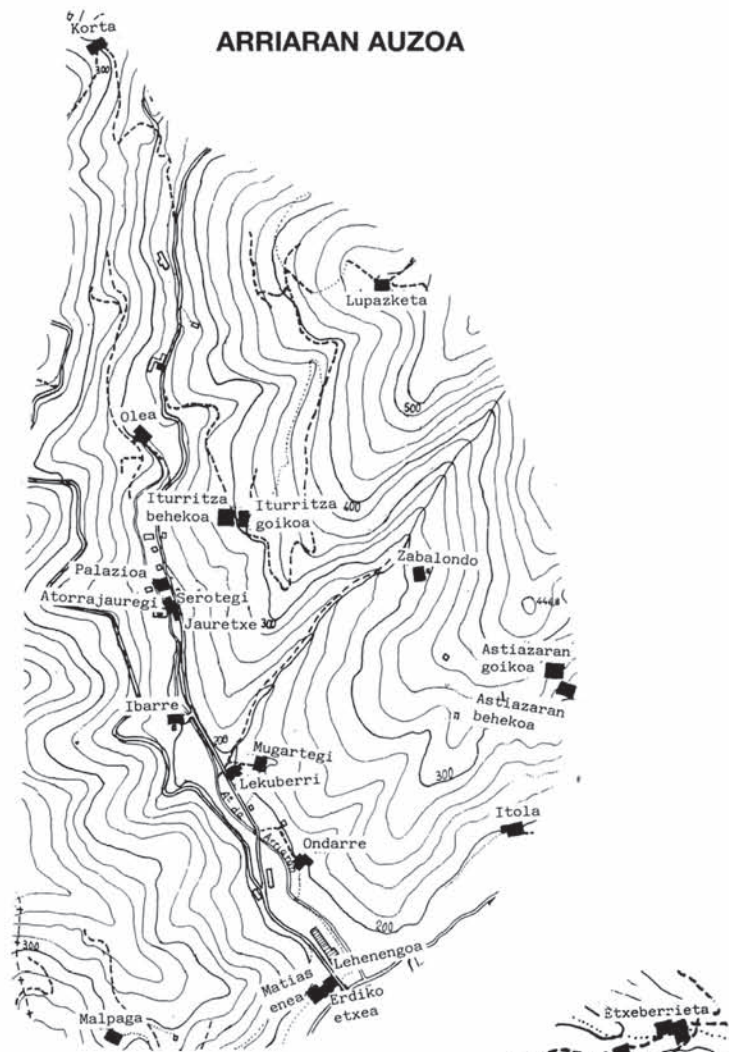


ASTIGARRETA AUZOA

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
		1978	2019				
Agirrebekoa	1	0	0	ez/no	bai/si	¿?	
Agirredikoa	2	0	0	ez/no	bai/si	¿?	
Agirregoikoa	1	1	1	ez/no	bai/si	¿?	
Agirretxipiberri	1	0	0	ez/no	¿?	¿?	Etxe berria Casa nueva
Agirretxipizar	1	0					Desagertuta Desaparecido
Aizpuru	1	1	1	ez/no	bai/si	¿?	
Albitu	2	0	0	ez/no	¿?	¿?	
Arregibarrena	3	0					Erdi erorita En ruinas
Arregigoena	2	1					Desagertuta Desaparecido
Artsuaran	1	1	¿?	¿?	¿?	¿?	
Bekoerrota	1						Desagertuta Desaparecido
Bekoetxe	1	0					Desagertuta Desaparecido
Bolaleku	1	1	0	ez/no	¿?	¿?	
Dorronsorotegi	2	1	1	ez/no	bai/si	Ahuntzak Cabras	Lursailak garbi mantentzeko Para tener limpio el campo
Errementari	1	0	¿?	ez/no	¿?	¿?	
Erromarategi	2		1?	ez/no	bai/si	¿?	Erdi erorita Ruinas
Etxeberri	2	2	¿?	¿?	¿?	¿?	

ASTIGARRETA AUZOA

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
		1978	2019				
Etxeorde	1	0	¿?	¿?	¿?	¿?	
Goikoetxe	2	0	1?	¿?	bai/si	¿?	
Goikoetxeazpikoa	2	2	1	¿?	bai/si	¿?	
Intxausti	2	2	1?	ez/no	bai/si	¿?	
Iturgain	1	0	0	ez/no	¿?	¿?	
Iturralde	1	0					Desagertuta Desaparecido
Kamineronea	1	0	0				
Kurutze	1						Desagertuta Desaparecido
Lastaola	1	1	0	ez/no	¿?	¿?	
Latsa	1	0					Desagertuta Desaparecido
Leasain	1						Desagertuta Desaparecido
Mandubisaletxe	1	0					Desagertuta Desaparecido
Muxika	1	1	1	ez/no	bai/si	ez/no	
Olantzegi	1	0	1	ez/no	bai/si	¿?	
Orueta	1	0	¿?	¿?	¿?	¿?	
Otegi	1	1	1	ez/no	bai/si	¿?	
Saletxeberri	1	0					Desagertuta Desaparecido
Urata	1	0					Desagertuta Desaparecido



ARRIARAN AUZOA

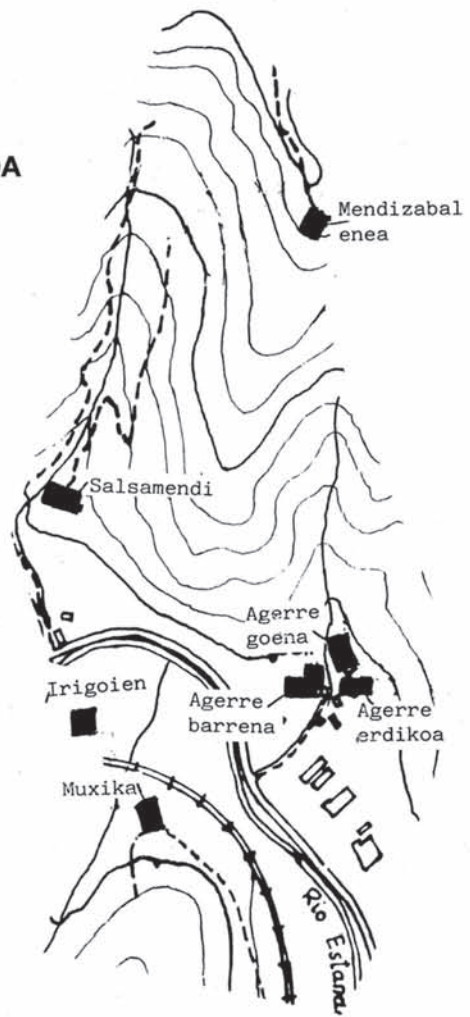
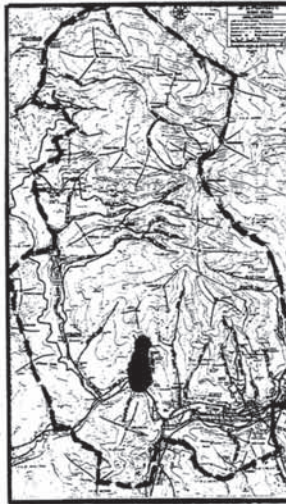
BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
1978 2019							
Atorrajauregi	1	0					Desagertua Desaparecido
Astiazaranbekoa	1	0					Desagertua Desaparecido
Astiazarangoikoa	1	1	1	ez/no	¿?	¿?	
Erdikoetxea	1						Desagertua Desaparecido
Ibarre	2	2	¿?	ez/no	¿?	¿?	Hutsik Deshabitado
Itola	3						
Iturritza	1	1	1	bai/si			Íñaki harategia Íñaki Carniceria
Iturritzagoikoa	1	1					Desagertua Desaparecido
Jaunetxe	1	1					Desagertua Desaparecido
Korta	2	2	0	ez/no	ez/no	ez/no	
Lehenengoa	1	1	1	¿?	¿?	¿?	
Lekuberri	1	1	0	ez/no	¿?	¿?	
Lupazketa	3	0	0				Udan behiak larrean En verano vacas a pastar

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
Malpara	2	0	0				
Matiasenea	1	1	1	¿?	¿?	¿?	
Mugartegi	2	2	0	ez/no	¿?	¿?	
Olea	3	0	0	ez/no	¿?	¿?	
Ondarre	2	3	1¿?	¿?	¿?	¿?	
Palazioa	1	1	1	¿?	¿?	¿?	
Salbatore	3	2					Desagertua Desaparecido
Serotegi	1	1	0	ez/no	¿?	¿?	
Zabalondo	1	0	0	ez/no	¿?	¿?	

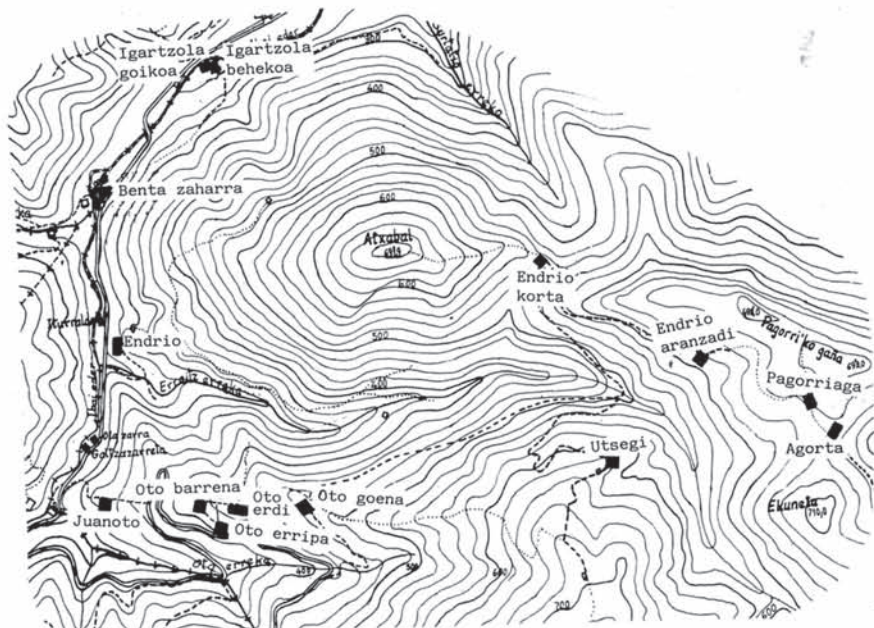
GARIN AUZOA

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
1978 2019							
Agotetxeberri	3						Desagertua Desaparecido
Argoinberri	2						Desagertua Desaparecido
Argoinzar	3	0	0	ez/no	bai/si	¿?	Asteburuetarako Fines de semana
Bazterretxe	2	2	1?	ez/no	bai/si	¿?	
Bekona	1	0	1?	ez/no	¿	¿?	
Erdikoetxe	3	3	1?	ez/no	bai/si	¿?	
Erloeta	3	0	0				
Garinarrese	5	2	1?	ez/no	bai/si	¿?	
Mujikaetxeberri	1	1	1	bai/si	bai/si	¿?	Esne-behiak Vacas para leche

GUDUGARRETA AUZOA



ARATZ-MATXINBENTA AUZOA



GUDUGARRETA AUZOA

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
1978 2019							
Agirrebarrena	3	3	3	ez/no	ez/no	Ardiak eta Pottokak Ovejas y Pottokas	
Agirredikoa	1	1	0				
Agirregoena	1	1	1	ez/no	ez/no	Ardiak Ovejas	
Irigioen	3						Desagertua Desaparecido
Mendizabalenea	1	1	1	ez/no	ez/no	ez/no	
Muxika	1	1	1	ez/no	ez/no	ez/no	
Saltsamendi	1	1	1	ez/no	ez/no	Ardiak eta Astoak Ovejas y burros	Azokako saltzailea Va a las ferias

MATXINBENTA AUZOA

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
19792019							
Agorta	3						Desagertua Desaparecido
Arotzaenea	2	00	ez/no	ez/no			Ez da baserria No es caserío
Bentazar	1	10	ez/no	ez/no	¿?	Behorrak Yeguas	Lursailak garbi mantentzeko Para tener limpio el campo
Borrionexa	2	10					Hutsik Deshabitado
Endrio	2	21	ez/no	ez/no	bai/si		Etxebizitza berria, bestea erdi eroria. Una vivienda nueva. La otra ruinas
Endrioaranzadi	1	0	ez/no	ez/no	ez/no	Ahuntzak Cabras	Lursailak garbi mantentzeko Para tener limpio el campo Eratsia Derruido
Endriokorta	1	0					Eratsia Derruido
Galtzarreta	3	1	ez/no	ez/no	ez/no	ez/no	Hutsik Vacío
Igartzola	2	2	ez/no	ez/no	bai/si		Erreta Quemado

MATXINBENTA AUZOA

BASERRIAREN IZENA NOMBRE DEL CASERIO	ETXEBIZITZAK VIVIENDAS	JENDEA BIZI DIRENAK HABITADAS	BEHIAK HEGAZTIAK VACAS AVES	NEKAZARITZA LANAK TRABAJO AGRÍCOLA	BARATZEA HUERTA	ARDIAK AHUNTZAK ASTOAK BEHORRAK OVEJAS CABRAS YEGUAS BURROS	OHARRAK OBSERVACIONES
1979 2019							
Iturralde	2	1	ez/no	ez/no	ez/no	ez/no	Hutsik Vacio
Juanoto	2	0					Desagertua Desaparecido
Otobarrena	1	1	Oilok Gallinas	ez/no	bai/si	Ardiak Ovejas	Lursailak garbi mantentzeko Para tener limpio el campo
Otoerdi e Intxaustiberri	2	1	ez/no	ez/no	bai/si	ez/no	Hutsik Vacio Etxe berrikoek baratzea daukate Huerta los de la casa nueva
Otoerripa	1	0	Oilok Gallinas	ez/no	bai/si	ez/no	
Otogoena	1	1	ez/no	ez/no	ez/no	ez/no	
Pagorriaga	1	0	ez/no	ez/no	bai/si	Ardiak eta Oreinak Ovejas y Ciervos	Landa-turismo etxea Es Agroturismo
Perratokizaharra	1	0					Errementaria izan zen Fue herreria
Utsegi	1	0					Desagertua, gaur egun borda da. Desaparecido, hoy es una borda



Beasaingo Udala