

7

ETNOLOGIA  
GAZTAGINTZA  
DIALEKTOLOGIA

## GAZTAGINTZA

Gaztak egin nahi badira ardi esnetik, hasi behar da, esnea biltzen, esne hori biltzen zen ardi deiztekoak deitzi eta kaiku bat... deiztaleak kaiku bat eramaten zuen hura hartu kokoriko jartzen zen deiztalea, eta deitzen zituen esnea kaikura bilduz, esnea bildu eta gero pasatzen zen momentuan, idazki bat izaten zen pago hostoz arbaz egina edo holako berde zer bait ileik edo bazan garbitzeko. Gero garbitu, etxera eraman eta pasatzen esne hori oihal batean hango zikin guziak bereixteko. Zikin haiek kendu ta gero esnea hozten zenean gatzaria nahasten zitzaion esne horri. Orduan gatzatzen zen, gatza hartzen zuen esneak. Gatza, ez da gatza, gazitasuna ematen duena, baizik... gatzaria nahasten zitzaion pixket esnea zapatu ta gor kutsu bat pasten zen esnera, orduan esnea gor goorra gelditzen zen. Goortzen zenean, bertze abatz edo ontzi batean patzen zen esne hura eta nahasten zen malatzarekin. Malatza da, eskuz biribilka nahasiz, txiki txiki eiten zen esne gatzatu hura, ordun uzten zen geldi geldia esnea eta hasten zen biltzen pixkat, ai bezain agudo bildu esneiek esnean sartzen zituen gaztagileak eskuz biltzen zuen hura gootzera joaten zen, biltzera. Goortzen zenean, gazura beexiten zenean... eta gero, zimitzak dira gatza egiteko ontzi batzuk xulo batzuekin, hartan sartzen zen esne gatzatu hure eta gatzagie hartzen zuen hure, gero zapatu ta gazure dena ateratzen zitzaion, hura gero itzuli egiten zen zimitzean berean gero goortu gatza hure, eta ateratzen zen handik, ohol batzutan jartzen zen hure, hondar ura dena atera zitzaian, handik gero ateratzen zen eta ohol hartan egun batzuz utzi, zortzi bat egun eta idortzen sekatzan gelditzen zen. Gero gatza ematen zitzen gainetik, eta berriz ere

ohol batzutan edukitzen zen. Ohol hori behar zuen izan pagoa, haritza bazen tinta bat delakoz haritza ta bertze... ba... ohol kalase askok ere. Gero goortzen zenean itzuli behin obeste egunero, handik egun batzun buruan ba... egunero itzuli behar zen gazta hura ongi seka zadien. Gero egun batzuen buruko edo hilabete bat edo bi hilabeten buruko saltzeko moduen edo jateko moduen gelditzen zen gazta.

Gazta egiteko zurezko hontziak:

Entzun duten ontzirik handiena abatza zen. Bazien 15 16 18 litrokoak o ola eta gero, baziren ttikiagokoak, kaikuek deituak, kaikuek baziren 8 litrokoak 6 ekoak 2 koak. Tikiagoak zurezkoak, oporrak deitzen ziten litro bat edo geixoa edo guttiago izango ziten pixket goiti bati. Gero, gazta iteko, gazta eiteko, baziren lehenik, gaztanbera nahasi, nahasteko erramion hure malatza deitzen zen. Malatza ibili eta gero eskuz biltzen zen gaztagaia esne gatzatue nahastue. Zimitza: hoiek baziren tamainu guztietakoak handiek txikiek ta denetatik. Gero, zimitzetan hartzen zen gazuran berean gazta hure, gaztagai hura. Ateatzen zen zimitzean, ta jartzen zen kartola gainean. Kartola zen, bi makil biinburuikin, azal baten gainian edo abatzaren gainean zimitza hura bere gaztaiakin, han zapatzen zen ongi gazuta dena atera zitzaian, zimitza zurezko ontzi bat zen azpian xabal xabala, ta haren inguruero bazen beste ustai bat bezala. Zimitza zimitza zen moldea, gazta egiteko moldea bakarrik, han jartzen zen gero, mode hartan gaztagaie nahasi, esnea gatzatu, nahasi ta molde hortan sartzen zen. Gero zimitza bere gaitziakin jartzen zen kartolaren gainean, han zapaltzen zen ongi eta gazura kentzen zitzaion gehiena. Gazura esneai gaztagaia kendu, haundiena, berez gatzagia emanta bitzen den goorra, hure, eta han gelditzen den ur hure, hori duk gazure, horrengatik gazta ure erran nahi dik, kolore argia. Gazura egosi eta askotan edan egiten zen noiznahi ta beste batzutan hari beste gauz bat, etorkin bat, gehitzen zitzaion irakiten paatu eta gainera etortzen zen goorra elementu denak ta

hure espumadera batekin kentzen zitzaion beste ontzi batera, horek dik izena zenderena, erderaz requeson Gero gelditzen zen berriz ur bat eta zerriei edo aziendai ematen zitaion edateko, badu bere indarra harek ere ta gustora edaten zen. Gainera badu beste gauza bat gazurak, gazura edan ezkeo egunero, denbora puska batez, jendeai larrua leuntzen dio asko ta dijestioa, aisago, hobeki egiten da. Jendeek ere edaten zuten nohiznahi. Gatzaria da, axuri ttikiaren, oaindik esnetan dagoen axuriaren urdaia estomagoa, eta orden arekin esnea ukitzen badu, gatzatu esaten da, erdaraz kuajar hori da. Orduan esne guziei hortaik nahasi pixkat eta nahiz kendu gero dena baina esneak kutsua hartu, goortzen hasten da. Axuriak hiltzen ziren baina axuri baten urdailak askotako balio zuen, balio zuen, igual 200 litro esnetarako ere. Gazta klase guztietatik izaten zen, kilo erdikoak, kilokoak, bi kilokoak... ta kilo atratzen zen gehienez, lenbiziko jeiztaldiko denborako esneak, geigo baliotzen zuten, kilo gehiago atratzen zen neurri beraikin ta gero hasten zen, belarra berria hasko hastean, esne gehiago behar zuen kilo bat atratzeko lehenbizian baino. Hori axuriak heltzeko denboran izaten zen, lehenago gehienez otsaila eta martxoa izaten zen. Orduan hasten zen ardik deitzen. Gaztak nohiznahi egiten ziren baina ardiak behar zuen denbora puxke bat esnea emateko edo antzutzen ziren, esnea galtzen zuten. Behi esnez ere egiten zen baina orduan pisu bera egiteko gazta, esne geigo behar zuen behi esneakin meheago delakotz. Ahuntz esnea ere bai, berdin eginen zen, nik ez dut ikusi baina... Gogorragoa izaten zen gazta, esaten zuten. Ardiena gustatzen da beti gehienik. Behiena meheagoa, urtsuagoa da. Gazta egin berria bazen, erre ere egiten zen zartagian edo bestela kerren batzuekin. Kerrena, makil punta zorrotz bat, punta hortan patzen zen gazta, indarrien ta orduan hasten zen muinetan behera joaten, geroko. Edozein temperatura aski zuen gaztak, baina hotz hotzean ez zen kasik lehortzen. Esnea lapartzea, pikorkatzea da, pikorka gelditzen da ta ura bereixia gelditzen da, erderazko kortar, se ha cortau la leche. *Nola gertatzen da hau?* Gauza ttikia izanen duk, kutsatzen dena. Mindu,

esnea mindu ere egiten da batzutan, erderaz agriar hori esnea mindu esaten da, eta erderazko se  
me ha cortau la leche hoi lapastu esaen da.

Trasmisorea:

Pedro Aleman etxenike 90 urte (Amaiurren jaioa, baina Etxalekun bizi da)

Xacelari

11

Sahats Aleman Sadaba

San Kristobal 20 (Artika)

telefonoa: 147801 kp 31195

I B.B.B.

San Fermin Ikastola