

LAZKAOKO ENPARANDEGI, BASERRIKO JAKINTZA JASOTZEKO AHALEGINA

Amagoia Mujika Telleria

Lazkaon Basherri Eguna antolatzen hasi zirenean, Enparandegi baserrikoek berezkoa zuten grinetako bat piztea lortu zuten; galtzen ari diren baserriko ofizioak berreskuratzeko grina. Urtez urte plazara atera dutenarekin, nahi gabe, museo berezi bat osatzen ari dira etxean.

Museo eder bat bezalakoa da Lazkaoko Enparandegi baserria. Bazter guztietan topa daitezke gauzak kontatzen dituzten erremintak: lehenago eguneroko lana egiteko lanabes xumeak, garrantzia berezirik gabeak; orain, galtzen ari den bizimodu baten arrasto preziatuak.

Mari Karmen Garinek hartu gaitu atarian. Juan Jose anaia pasa den otsailean hil zen. Bien artean

Lerroon azpian Mari Karmen Garin, Enparandegi baserrikoa, aurten egin dituen artazorrozko alfonbrak erakusten.
Andoni CANELLADA | FOKU

atundu dute aipatu museo eder hori azken urteotan. Ez dago jendeari irekia, baina aise ireki dio atea GAUR8ri Mari Karmen Garinek, hainbeste mimoz egindako lana erakusteko.

Bisita hasi orduko konturatzen da bisitaria Enparandegin badela mainosoren bat, eskuekin trebea eta artista dena. «Anaia oso mainosoa zen eta niri ere gustatzen zait. Gure aita halakoa zen. Aita beti gogoratzen dut eskuekin lanean; zer ikusi hura egin nahi izaten zuen etxerako. Amona ere horrelakoa omen zen, eskulanetan abila. Izebak kontatzen du panpinak eskuz egiten ziren garaian, gure etxekoek izaten zituztela herriko panpina ederrenak. Amonak edozer gauza hartu eta panpina polit bat egiten omen zien. Gero, panpinak dendan erosten hasi zirenean, 'gureak txarre-nak' esaten zuen izebak txantxetan».

Ganbaran, artazorroz egindako alfonbrak daude ikusgai, txukun-txukun jarriak. Horiexek dira Enparandegin egin dituzten azken eskulanak. Irailean Lazkaon Basherri Eguna izan ohi da, aurten zazpigarrena. Eta horri begira, Enparandegikoek ekarpen etnografiko oso interesgarriak egin izan dituzte urtez urte.

«Lazkaon Basherri Eguna egiten hasi behar zutela-eta, baserritarrak bildu eta asmoa zein zen agertu ziguten. Baserriko produktuak azokara eramateko deia egin ziguten batetik. Eta, bestetik, baserriko lanbideak erakustea ere ondo legokeela aipatu ziguten. Nire anaia segituan prestatu zen. 'Nik zerbait prestatuko dut, ofizio zaharren bat, galdutakoren bat...'».

Esan eta egin. Etxean bazuten artoa txikitze makina, baina baldintza nahiko kaskarrean zegoen. Eta berria egin zuen. «Oso abila zen eskulanetan. Burdinarekin, egurrarekin, harriarekin... askotariko materialarekin lan egiten zuen eta ederki moldatzen zen». Lehendabiziko Basherri Egun hartan, beraz, artoa aletu eta txikitzen zuten bi makina atera zituzten plazara Enparandegikoek. «Plazan aritu ginen artoa aletzen eta txikitzen. Oso ondo atera zen, oso polita, eta dagoeneko hurrengo urterako animatuta bueltatu ginen etxera, zer egin pentsatzen». Basherri Eguna, beraz, erronka txiki bat bihurtu zaie, «zazpi urtean zazpi gauza desberdin eraman ditugu plazara».

Bigarren edizioan, ardien ilea kardatu, haria egin eta harekin galtzerdiak egiten jardun zuten azokan.

Hirugarrenean, «garia egin genuen etxean, hemen egiten ez dena. Garia aletzeko makina berria egin zuen anaiak eta plazara atera genuen. Garia jotzen aritu ginen. Guk baserria berritu genuenean, askotariko erremintak eta makinak agertu ziren, baina asko oso egoera txarrean zeuden, pipiak jota... eta ez zuen merezi gordetzea. Anaiak makina zahar horiek eredu, berriak egiten zituen».



Laugarren Bashherri Egunean, garai bateko lixua eraman zuten plazara, lehen arropa nola garbitzen zen erakusteko. Lixibontzia, kupela handi baten modukoa, lixiba-harria, ura berotzeko sua... dena prestatu eta plazan erakustaldia egin zuten. «Ni beldurrez joan nintzen, ura bertan berotu behar genuen-eta. Plazan haurrak ibiltzen dira gora eta behera eta arriskutsua iruditzen zitzaidan. Baina primeran atera zen eta jendeari asko gustatu zitzaion. Han bertan arropa zintzilikatzeko soka bat jarri genuen, garai bateko arroparekin... Ederra izan zen».

Normalean emakumeek egiten zuten lan hori plazara ateratzearen garrantziaz galdetuta, Mari Karmen Garinek argitu du beren baserrian gizonezkoek asko parte hartzen zutela lixua egiten. «Pisu handia hartzen zuen arropak, beheko solairutik gora igo behar izaten zen... Etxeko gizonek ere parte hartzen zuten, hala gogoratzen dut nik».

ZORROZTEKO MAKINA

Bosgarren urtean, zorrozketak hartu zuten ardatz; segak, aizkorak, labanak eta bestelakoak nola zorrozten diren erakutsi zuten plazan. Horretarako zorrozteko makina bat egin zuen Juan Josek, dotorea. «Anaiak entzuna zuen Igeldoko harria izaten zela zorrozteko onena eta ero moduan ibili zen harri bila. Azkenean, baserrian gordeta zeuzkan batek saldu zion harri bat eta harekin egin zuen aparatu berria».

Seigarren Bashherri Eguna iristerako ja osasunez makal samar zegoen Juan Jose Garin. «Pentsatzen genuen bere azken urtea izango zela», kontatu du arrebak. «Juan Josek baserriko tresna mordoaren miniaturak egin zituen eta haiek atera genituen plazara. Oso polita izan zen».

Eta, aurten, zazpigarren edizioa eta Juan Jose Garin falta izan den lehena, artazorrozko alfonbren eta pagotxaren urtea izan da. «Koinata eta biok aritu gara».

Artazorroz egindako alfonbrak ez dira asmazio berri bat. Mari Karmen Garinek ondo gogoan du haurra zenean horiek izaten zirela etxeko alfonbra ba-



Artazorroa artoa estaltzen duten hostoak dira. Mari Karmen Garin haurra zela, bere aitak egiten zituen artazorrozko alfonbra berezi horiek. Lerroon gainean, artazorroa lantzen.
Andoni CANELLADA | FOKU

«Lazkaon Bashherri Eguna egiten hasi behar zutela-eta, baserritarrak bildu eta asmoa agertu ziguten. Baserriko produktuak azokara eramateko deia egin ziguten. Eta lanbideak erakustea ere ondo legokeela aipatu ziguten»

«Nire anaia segituan prestatu zen. ‘Nik zerbait prestatuko dut, ofizio zaharren bat, galdutakoren bat...’. Anaia oso mainosoak zen eta niri ere gustatzen zait. Gure aita halakoa zen; beti gogoratzen dut eskuekin lanean»

karrak eta akordatzeko da bere aitak nola egiten zituen.

Artazorroa artaburua estaltzen duten hostoak dira. «Udazkenean jasotzen zituen artazorroak eta neguan haiek txirikordatzeko eta josten ari ziren. Horrela, urtero-urtero alfonbra berriak izaten genituen baserrian». Azkenaldian alfonbra horiek nola egiten ziren jakiteko irrika sentitzen zuen Mari Karmenek. «Nire kabuz hasi nintzen probak egiten, baina emaitzak ez ziren nik nahi bezalakoa. Halako batean, Igartubeiti baserri-museora egindako bisita batean, artazorrozko alfonbrak egiten ikasteko ikastaro bat zegoela jakin nuen eta

izena eman nuen». Ikastaro hartan Lola Altolagirre izan zuen irakasle eta hark erakutsi zion Euskal Herrian urtetan erabili izan den teknika zahar bat. «Artazorroak txirikordatu eta josi egiten dira lehenik. Gero, horrekin, forma eta tamaina desberdineko alfonbrak lortu arte. Alfonbrak egiten ez ezik, artazorroekin belarritakoak eta eskumuturrekoak egiten ere erakutsi zigun», kontatu du.

Aitari ikasitakotik eta Lola Altolagirrek erakutsitakotik josi ditu artazorrozko alfonbrak, baserriko ganberan dotore jarrita dituenak. «Gure etxean sukaldeko sarreran jartzen ziren alfonbra horiek. Oinetako zikinak garbitzen



Lerroon gainean, Mari Karmen Garin pagotxaren inguruko informazioa atontzen. Pagotxa landarea berreskuratzea lortu dute eta pozik daude horregatik. Garai batean ganaduarentzat lantzen zen.
Andoni CANELLADA | FOKU

genituen bertan, sukaldea garbixeago egon zedin. Gurean ez zegoen beste alfonbrarik. Nahiko zatar erabiltzen genituen eta, hondatzen zirenean, kendu eta berria jartzen genuen». Orain egin ditudanak ondo gordeta ditu, pena ematen dio hain agudo hondatzea. «Igoal jarriko dut baten bat etxean, baina, egia esan, pena pixka bat ematen dit», aitortu du.

Hari berezi bat eta koltxoiak josteko orratza erabiltzen ditu alfonbrak egiteko. «Oso zaila dago orain koltxoiak josteko orratzak topatzen. Nik bi dauzkat, bat etxekoa, betikoa, eta, bestea, ixtera zihoan mertzeria batean topatu nuen justu-justu. Bakarra zeukan eta huraxe hartu nuen».

PAGOTXA LANDAREA

Artazorrozko alfonbren alboan, pagotxa landarearen loreak, lehortuta dagoeneko (*Trifolium incarnatum*). Pozik dago Garin, pagotxa berreskuratzea lortu dutelako. «Askotan entzun izan dugu 'hori da pagotxa! esaldia. Gauza on bat erraz edo merke lortzen denean esaten da. Pagotxa abereei ematen ziztziaren lore arrosako landare bat da. Ga-

naduak oso estimatua du eta hortik dator esaldi hori».

Garai batean baserri guztietan ereiten omen zen, erraz samar eta oparo etortzen zelako eta ganadua elikatzeko oso egokia zelako. Aspaldian, baina, galdu samarra dago baserri inguruetatik. «Juan Jose anaia aspalditik ari zen haziak lortu eta erein nahian. Azkenean lortu zuen eta joan den udazkenean erein zituen Enparandegiko lurretan. Pagotxak udaberrian bota ohi du lorea. Hauek, zehazki, 2018ko maiatzean jaso ziren», kontatu du Mari Karmenek.

Ordurako, Enparandegiko pagotxek lorea eman zutenerako, Juan Jose Garin hila zen. «Anaia pagotxa erein eta gero

joan zen, nahiz eta ez zituen loretan ikusi. Irailean izaten den Basherri Egunean erakutsi nahi genituen loreak eta, behin jasota, hutsean ontziratu eta izozkailuan gorde genituen. Irailean atera genituen, azokarako, eta primeran mantendu ziren».

Enparandegi baserrian, beste baserri askotan bezala, badute bizimodu bat eta gauzak egiteko modu bat galtzen ari den pena sentipena. «Niri gustatu egiten zait gauza hauek jasotzea eta ezagutzera ematea. Herritar askok ezer ez dakite baserriari buruz. Eta gero eta hiri handiagoak izan, gutxiago dakite. Baserritarrek ere askotan ez diogu garrantzia gehiegi eman etxean ikusitako gauza askori. Neroni gertatzen zait, inguruan pertsonaren bat faltatzen zaidanean, akordatzeko naiz hau edo bestea nola egiten zuen galdetu behar niola, hau edo beste ikasi behar nuela berarekin. Egiten dizuten bitartean ez zara konturatzen pertsona hori joaten den egunean hutsune bat gertatuko dela. Horrekin konturatzen zara ja falta denean, jakintza zuen hori falta denean. Etxekoa joan zaizkidanean pena horrexekin geratu naiz, beren jakintza haiekin joan delako».

Baserriekin berdina gertatuko dela uste du Mari Karmen Garinek. «Lehendabizi dena galduko dugu, gure baserri guztiak eta bertako jakintza osoa. Eta gero jarriko gara lanean galdutakoa berreskuratu nahian. Bitxia da, baina horrelakoxeak gara».

Enparandegin dagoeneko hurrengo urteko Basherri Egunean daukate bu-rua. «Ez daukat garbi zer egingo dudan, baina baditut ideia bat baino gehiago».

«Niri gustatu egiten zait gauza hauek jasotzea eta ezagutzera ematea. Herritar askok ezer ez dakite baserriari buruz. Eta gero eta hiri handiagoak izan, gutxiago dakite. Baserritarrek ere maiz ez diogu garrantzia gehiegi eman»

«Lehendabizi dena galduko dugu, gure baserri guztiak eta bertako jakintza osoa. Eta gero jarriko gara lanean galdutakoa berreskuratu nahian. Bitxia da, baina horrelakoxeak gara»