

DANBOLINA

1. ZER DA PIEZA HAU?:

Ikusgai dugun pieza hau gaztainak erretzeko danbolina da. Xabi Oterok bildutako kolekzioaren piezatako bat dugu honakoa. Gastonborda (Erratzu, Nafarroa) jatorri duen danbolina da, metalez eginikoa. Lehen begiratuan ez zaio gauza berezirik somatzen danbolinari: oinarri lauak dituen gorputz zilindriko batez osatutako burdinazko objektua, zuloekin eta ate txiki batekin. Kirtena eta eskulekua ere baditu, su gainean larazetik zintzilakatu eta euskarritik bueltak emanez gaztainak homogeneouski erre daitezten.



Iturria: Gordailua.

Halere, ongi begiratu gero ikus daitezke oinarrietako bat egiteko beste lata bat berrerabili zutela, non oraindik irakur baitaitezke ""ENVASE. PROPIEDAD.DE".



Iturria: Gordailua.

2. GAZTAINAREN GARRANTZIA EUSKAL ELIKADURAN:

Iraganean, Euskal Herriko negu hotzetan baserrietan janariak urri zirenetan, gaztainei esker goseteak arintzea lortu zuten familia askok. Erreta edo egosita, gaztaina dietaren oinarrietako bat izan zen beste elikagai batzuekin batera, hala nola artaxikia, babak edo sagarrak.

Zuhaitz honek ez du zainketa handirik behar eta fruitua erraz biltzen da. Gainera, fruitu hori egoera onean mantentzen da denbora luzez, eta, beraz, ez da harritzekoa gaztainondoak historikoki hainbeste presentzia eduki izana gure gizartean.

Gaztainak egosita edo erreta jan ohi ziren, baina gordinik edo deshidratatuta ere jan zitezkeen (indigaztaina). Egosteko, uretan eta gatzetan edo esnetan egiten ziren. Erretzeko, berriz, ebaki bat egiten zitzairen, leher ez zitezen.

Horretarako, zulodun zartagin moduko bat erabil zitekeen, baina XVIII. mendetik aurrera zartagin horren ordeaz gaur nabarmendu nahi dugun objektua erabili izan zen: danbolina. Ez da kasualitatea, pieza honen erabileraren zabaltea gaztaina merkaturatzen den unearekin bat baitator. Burdinazko ontzi zilindriko bat da danbolina eta zulo ugari ditu. Albo batean gaztainak sartu eta atera ahal izateko ate txiki bat du. Hagaxka bat du larzetzetik zintzilikatu ahal izateko beheko suaren gainean eta kirten bati bueltak emanaz danbolinari birak ematen zaizkio, txingarren berotasunak gaztainak erretzen dituelarik.

Bere garrantzia hain handia izatera iritsi zen non gaur egun ere bere arrastoa geure kantutegi herrikoian ikus daitekeen, honako kantuan: *Ator, ator, mutil etxera, gaztainak zimelak jatera...*

XVII. mendetik aurrera eman zen elikagai berrien iritsierarekin batera, baserrietarako elikadura aldaketak gertatu ziren pixkanaka. Elikagai-trantsizio horretan artoaren garrantzia nabaria da, artaxikia ordezkatu baitzuen. Geroago, XVIII. mendetik aurrera eta, batez ere, XIX. mendean, patataren hazkuntzaren hedapenak gaztainari lekua hartu zion Euskal Herrian eta nekazarietako oinarritzko elikagai bihurtu zen. Hala ere, gaztainak presentzia handia izaten jarraitu zuen nekazarien dietan XX. mendearen erdialdera arte, oinarritzko elikagai gisa eta baita ere abereentzako pentsu gisa, bereziki txerrientzat.

3. BESTE ERABILPEN BATZUK:

Elikaduran izan duen garrantziaz gain, gaztainondoaren zura ere oso preziatua izan da bere iraunkortasunagatik eta erresistentziagatik. Horrela, eraikinak egiteko habeak eta zutabeak fabrikatzeko ez ezik, material nagusi gisa aurki dezakegu era guztietako altzari eta lanabesetan, baserrian bertan zein baserriatik kanpo. Horrela, gurdietarako piezak, itxiturak eta hesiak, nekazaritza- eta abeltzaintza-lanekin lotutako tresnak, altzariak eta etxeo tresnak, saskiak eta ontziak... aurki ditzakegu.

Gainera, bere egurra, inausketa-adarrak eta gaztaina estaltzen duen kirikinoa ere sutarako erregai moduan erabili daitezke, nahiz eta beste egur mota batzuk baino ahulagoa den zura mota hau.

Azkenik, gaztainondoa historikoki balioetsia izan da tanino izeneko sustantziagatik. Larruak zurratzeko prozesuan erabiltzen zen, euren erresistentzia handiagoa emateko. Era berean, kostaldeko herrietan, itsasontzietako sokak eta arrantza-sareak ez usteltzeko ere erabiltzen zen.

Aipatutako erabilera guztiez gain, euren erabilera material edo praktikotik at, gaztainei ezaugarri magikoak ere egotzi izan zaizkie. Erritu desberdinak daude baina agian ezagunena hurrengoa litzateke: neska gazteak erromeri eta dantzaldietara joaten zirenean gaztainondo-egurrez egindako ikatz zati bat eramaten zuten lepotik zintzilik, begizkotik babesteko.

Gaztainak jateko denboraldia udazkenean hasten da eta negu osoan luzatzen da. Modu horretan, gaztainak garrantzia lortzen du sasoi horretako hainbat jaiegun edota data seinalatuetan: Horren adibide da azaroaren 2a, Hilan Eguna edo Arimen eguna. Egun horretan, hainbat herritako familia eta kuadrilek baserrietan (eta aurrerago tabernetan edo elkarteetan) biltzeko ohitura zuten, gaztaina erreekin afari-merienda egiteko. Tradizio horretatik dator gaur egun Euskal Herriko hainbat herritan ospatzen den Kastañarre Eguna.

4. GAZTAINAK BILTZEA ETA BILTEGIRATZEA:

Irailaren amaieran eta urrian gaztainondoak makilaz jotzen ziren gaztainak lurrera erori zitezten. Ondoren, lurretik jasotzen zituzten pintza moduko batzuen laguntzaz, eskuak ez

kaltetzeko. Saski batean sartu eta gustuko lekura garraiatzen zituzten. Herri batzuetan zuzenean ekartzen zituzten etxera ekartzen zituzten batzuetan, baina beste askotan kirikiñausi (kirikiño-hesi) izenekoetan sartzen zituzten.

Kirikñausiak harrizko edo hesizko itxiturak dira eta haien helburu nagusia gaztainak hainbat hilabetez trikuetan bilduta mantentzea da. Era berean, gaztainak animaliangandik babesteko ere balio dute, batez ere txerriengandik eta basurdeengandik.



Iturria: Orozko Museoa.

Harriak bata bestearen gainean pilatuz eta ahokatuz eraikitzen ziren, kareorerik erabili gabe, egiturari forma biribila edo obalatua emanaz. Tamaina desberdineko kirikiñausiak zeuden, baina gehienak metro edo metro terdiko altuera zuten eta hiru eta zazpi metro bitarteko diametroa. Sarrera errazteko, irekidura bat uzten zen, non egurrezko ate bat jartzen baitzen ate modura.

Kirikiñausiak bete ondoren, normalean adarrez, garoz, elorri zuriz edo antzekoez estaltzen ziren animaliek gaztainak jan ez zitzaten. Hezetasuna eta freskotasuna zirela eta, trikuak usteldu eta bigundu egiten ziren, eta horrek ondoren egin beharreko lanak errazten zituen, hots, gaztainak trikutik ateratzea.



Iturria: Orozkoko Udala.

Baldintza horietan gaztainak hainbat hilabetez mantentzen ziren, Aste Santura arte. Etxeko kontsumoaren edo salmenta beharren arabera kirikiñausiko atetik ateratzen zituzten gaztainak eskuare baten laguntzaz eta han bertan irekitzen zituzten, trikurik gabe etxera eramanez ahal izateko. Ostera, trikuak zuzenean etxera ekartzen ziren lekuetan baratzean eta etxe ondoan pilatzen ziren eta iratzez edo adarrez estalita, heze mantentzeko, hilabeteetan gordetzen ziren.

Gaztainadi onenak zituzten Euskal Herriko eskualdeak Baztan Harana, Belate, Baigorriko haranak, Arnegi, Orozko Laudio eta Aiara ziren. Dena den, zonalde hauek guztiak ez ziren izan gaztainen esportatzaileak.

Etxeko beharrak asetuta geratzen zirenean, gaztaina soberakina hurbileko merkatuetan saltzen zen edo atzerriko beste herrialde batzuetara esportatzen zen. XVIII. mendearen erdialdetik XIX. mendearen hasierara arte, astero soilik gaztainez betetako itsasontzi bat abiatzen zen Bilboko portutik Alemania, Ingalaterra eta Holandara. Bizkaia izan zen Euskal Herriko gaztain esportatzailearik handiena.

5. GAINBEHERA ETA AZKEN URTEAK:

Ikusi dugun bezala, gaztainak protagonismo handia izan zuen euskal baserrien egunerokotasunean, baina hainbat faktorek euren galera edo gainbehera eragin zuten. Alde batetik, Amerikatik zetozen elikagai berrien sarrerek gaztainen kontsumoaren beherakada eragin zuen.

Bestalde, eta euskal gaztainondoaren galeraren faktore erabakigarri gisa, tintaren gaixotasuna aurkitzen dugu, XIX. mendearen amaieran agertu zena. Zuhaitzen sustraiei eta sustrai lehorrei eragiten dien gaixotasuna da, eta, beraz, zaila da goiz detektatzea, kalteak ez baitira sumatzen zuhaitzaren ageriko zatian. Hainbat hamarkadatan tintak eragin nabarmena izan zuen gaztainondoaren atzerakadan, eta gaur egun soilik tinta iritsi aurreko gaztainoindo handietako gutxi batzuk aurki ditzakegu.

6. BIBLIOGRAFIA

Etniker Euskalerrria (1990). Frutos secos (242-246. orr.). *Atlas etnográfico de Vasconia: La alimentación doméstica en Vasconia*. Bizkaia: Labayru Fundazioa.

Ibabe, E. (1997-1998). Unas notas sobre las castañas en la alimentación y las ericeras. Kobie. *Antropología cultural*. 8. zk. 97-138. orr.

Imbuluzqueta Alcasena, G. (2001). Aportación a un estudio de las castañas. Ericeras en Baztán. *Cuadernos de etnología y etnografía de Navarra*. 76. zk. 25-52. orr.

Martinez Perez, N. (2022). Euskal gastronomia: historian zehar gaur egun arte izan duen eraldaketa. *Eusko Folklore Urtekaria*. 56. zk. 15-27. orr.

Webgrafía:

Aramendia Iparragirre, E. (2018/10/03). Berriro bere lekua har dezan. Berria: https://www.berria.eus/bizigirot/berriro-bere-lekua-har-dezan_1229188_102.html (2025eko otsailaren 25an bisitatua).

Eusko Ikaskuntza (s.f.). Gaztainak. Euskonews: <https://www.euskonews.eus/zbk/553/gaztainak/ar-0553001004E/> (2025eko otsailaren 17an bisitatua).

Tele7Radio7 (2016/12/22). Iñaki García Uribe habla en Objetivo Bizkaia de la importancia de la castaña en Euskadi (1 de 2). Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=-jTwvhum9sY>

Tele7Radio7 (2016/12/22). Iñaki García Uribe habla en Objetivo Bizkaia de la importancia de la castaña en Euskadi (2 de 2).

Youtube: https://www.youtube.com/watch?v=xg5l6Q_jT5g&t=1288s