

GEZURREZKO ARRAUTZA ETA ARRAUTZA-SASKIA

1- SARRERA:

Oraingo honetan Musealiak proiektuaren protagonista izango direnak zeramikazko arrautza eta arrautza-saskia dira. Irailera bitarte egongo dira erakusgarri Igartubeiti Baserri Museoko Interpretazio Zentroan, eta hauen bitartez eta elikadura ildotzat hartuz garaiko ohitura eta bizimoduaren inguruan aritzeko aukera izango dugu.

2- ZER DIRA PIEZA HAUEK?:

Alde batetik zuriz esmaltaturiko zeramikazko arrautza faltsua dugu. Honelako gezurrezko arrautzek funtzio bikoitza izna ohi zuten: oiloek arrautzak jateko duten ohitura galtzea eta habiondokoan erruten ohitzea.



Iturria: Gordailua.

Bestetik, arrautzak jasotzeko saskia dugu, arrautza-otzarea ere deitua. Gaztainazko zumitzez egina, lauki itxurako oinarria du eta orokorrean itxura zilindrikoa, arku moduko helduleku batekin. Arrautzak biltzeko, belar lehorra jartzen zen saskiaren hondoan, gainean belar lehorrez bereizitako geruzetan jartzen ziren arrautzak, eta bukatzeko belar gehiago ipintzen zuren saskiaren ahoan. Honelako saskiek estalkia ere izaten zuten, normalean bikoitza.



Iturria: Gordailua.

3- ARRAUTZEN GARRANTZIA ETXeko ELIKADURAN:

Arrautzak beti izan dira garrantzitsuak etxeko elikaduran, eta bereziki, landa eremuan. Antzina ia baserri guztiek zuten berezko oilategia, baina arrautza kontsumoa gaur egungoa baina txikiagoa zen, produkzioa ez baitzen hain oparoa. Dena den, gastu eta ardua txikiarekin elikagai oso preziatua ekoizten dute. Familia gehienek autokontsumorako izaten zituzten oilategiak, nahiz eta zenbait lekutan arrautza soberakina saldu edo beste produktuengatik elkartrukatzen zen.

4- OILATEGIAK ETA GEZURREZKO ARRAUTZAK:

Hegazti-hazkuntza aspalditik egiten da Euskal Herrian. Tradizionalki estentsiboa izan da, hots, baserri bakoitzak hegazti gutxi batzuk izaten zituen, autokontsumora bideratuta.

Baserrietan, oiloak oilategietan edo ukuiluan hazi izan dira, gainontzeko etxe-animaliekin batera eta solte, egunean zehar kanpora ateratzeko aukerarekin eta gauean ukuiluan babestuz. Makilez eginiko eskailera itxurako estruktura baten gainera igotzen ziren oiloak eta bertan egiten zuten lo.

Habiei dagokionez, sarritan saski zaharrek eginiko errutegiak prestatzen zitzaizkien oiloei, alturan jartzen ziren, eta bertan abizari bat (apeu modura jarritako arrautza) ipintzen zen,

belar onduaren gainean. Arrautza zahar bat izan zitekeen, kolore desberdina izaten zuenez arrautza freskoengandik ondo bereizi zitekeena, edota faltsua. Honakoa egurrezkoa, igeltsuz egindakoa, zeramikazkoa edota karez betetakoa izaten zen gehienetan. Honek guztiak helburu bikoitza zuen: alde batetik, oiloek beti leku berean errutea, izan ere, libre utziz gero ukuiluan zehar edota baserri inguruko sasi artean erruten zituzten arrautzak. Hortaz, oiloek arrautza faltsua ikustean, helburua eurek bertan errutea izango litzateke. Bestetik, beste funtzioetako bat hegaztiekin arrautzak ziztatu edo zulatzea saihestea zen, izan ere, arrautza faltsua zulatzen saiatzen baziren ezinezkoa zela ohartuko ziren eta aurrerantzean egiteari utziko zioten.

5- NOLA PRESTATZEN ZIREN ARRAUTZAK?

Gaur egun egiten den moduan, bakarrik edo bestelako elikagaiekin kontsumitzen ziren arrautzak. Dena den, gordinik jateko ohitura ere bazegoen, bereziki erditu ostean edo gaixotasunen bat pasa eta gero indarberritzeko. Jangale gutxiko pertsonak ere gordinik jaten zituzten sarritan, esnearekin nahastuz. Horretarako, arrautzaren alde bat zulatu eta barnekoa xurgatzen zuten.

Prestatzeko moduei dagokionez, gehienak ez dira gaurkotasunean erabiltzen ditugun teknikengandik desberdintzen: arrautza frejitutak, arrautza egosiak (uretan pasea, ur irakinetan egina edo egosita), arrautza nahasiak, tortilla, arrautza beteak, labean eginiko arrautzak, eta abar. Jakiak arrautzeztatzeko eta gozogintzan aritzeko ere erabiltzen ziren.

Hauen guztien artean, bi teknika aipatuko ditugu bereziki:

- Labean egindako arrautzak: txingarren ondoan ipintzen ziren arrautzak eta hauek izerdia botatzen hasten zirenean bertatik kendu eta zurrupatu egiten ziren. Bestela, kazola batean sartu eta labean egiten ziren.
- Uretan pasatako arrautzak: bereziki aproposak kontsideratzen ziren pertsona gaixoberentzat, jangale eskasekoentzat edo haurrentzat.

6- ARRAUTZEN KONTSERBAZIOA:

Garai batean, oiloen errunaldi sasoiari, arrautzak kontserban jartzen ziren deskantso garaia izaten zenean erreserbak izateko. Hainbat lekutan, ordea, ez zen arrautzak kontserbatzeko ohiturarik izan, soberakina saldu egiten baitzen.

Normalean udaberri eta udaran egiten ziren kontserba lan hauek, maiatza edota ekainean, produkzioa handia zenean. Kareetan edo gatzetan kontserbatzen ziren bereziki, aurrerago aipatuko ditugun salbuespenez gain.

Kareetan egindako kontserbazioa:

Hauxe izan zen zen kontserbazio metodorik erabiliena, eta batez ere produkzioak handiak zirenean egiten zen. Lehendabizi, arrautza frexkoak buztinez egindako ontzi baten barruan sartzen ziren. Gainera kare eta urez eginiko nahasketa botatzen zitzairen. Helburua botatako nahasketa honekin arrautzak guztiz estaltzea zen, haizerik sar ez zedin. Bukatutakoan, ontzia leku fresko eta ilun batean gorde behar izaten zen.

Teknika honen desabantaila handiena arrautzak atera nahi zirenean sortzen ziren zailtasunak izaten ziren, arrautza erraz puskatzen baitziren. Kareea oso gogor egoten zenetan ura gehitzen zitzaion, pixkanaka bigunduz joan zedin, eta ondoren arrautza eskuarekin garbitzen zen kontu handiz.

Kareetan kontserbatutako arrautzen kontsumoari dagokionez, egosita edo nahasita jaten ziren eta bestelako jakiak arrautzaztatzeko ere erabiltzen ziren. Ez zen gomendagarria arrautza hauek gordirik edo frejituta jatea, ezta uretan pasata ere. Tortillak eta postreak egiteko ere ez ziren erabiltzen.

Gatzetan egindako kontserbazioa:

Prozedura honek ontzi batean arrautza eta gatz larri geruzak txandaka jartzean zetzan. Dena den, kontserbazio modu hau ez zen hain hedatua egon.

Bestelako kontserbazio metodoak:

Aurretiaz aipatutako metodoez gain, garitan edota hondar-uretan sarturik ere ondo mantentzen omen ziren arrautzak.

7- BERTAKO ARRAZA: EUSKAL OILOA

1970eko hamarkadan, euskal barietate tradizionalentzat barietate hibrido eta komertzialek suposatzen zuten meatxua ikusita, bertako barietateak errekuertzeko ahaleginak hasi ziren, egoera kaskarrean baitzeuden bertako oiloak. Baserri gutxietan kontserbatzen ziren landa-oilo autoktonoen ereduak hartu eta arrautzen txitatzearen ondorioz arraza berri bat sortu zen, baserrietan beti egon zirenen erakusgarri dena. Haragitarako edota arrautzetarako aproposa da, eta eskola iluneko eta tamaina ertaineko arrautzak erruten ditu.

Euskal-oiloaren barnean bost barietate aurki ditzakegu, euren lumajeagatik bereizgarriak: Beltza (beltza distira berdeekin), Gorria, Lepasoila (Gorriaren kolore berberekoa baina lepoan lumarik gabe), Marraduna (gaztain koloreko tonuak ditu eta zerrenda zuriak lumajea) eta Zilarra (tonu zuri eta beltzekin).



Iturria: Gallipedia.

8- BIBLIOGRAFIA

- Aranzeta Bartrina, J. (2008). Modelo de consumo alimentario en el País Vasco. *Zainak*. 30 zk. 29-46 orr.
- Etniker Euskalerra. (1990). *Atlas etnográfico de Vasconia: la alimentación doméstica en Vasconia*. 3. bolumena. Bizkaia: Instituto Labayru.
- Etniker Euskalerra. (2000). *Atlas etnográfico de Vasconia: Ganadería y pastoreo en Vasconia*. 11. bolumena. Bizkaia: Instituto Labayru.
- Mantala (2024ko martxoaren 3an). Baserriko oilaskoa:
<https://mantala.eus/eu/producto/baserriko-oilaskoa/>
- Mantala (2024ko martxoaren 3an). Euskal oiloa:
<https://mantala.eus/eu/producto/euskal-oiloa/>
- Piquero Zarauz, S. (2000). Alimentación, nutrición y salud en la Guipúzcoa del antiguo régimen. Unas consideraciones. *Zainak*. 20 zk. 227-241 orr.