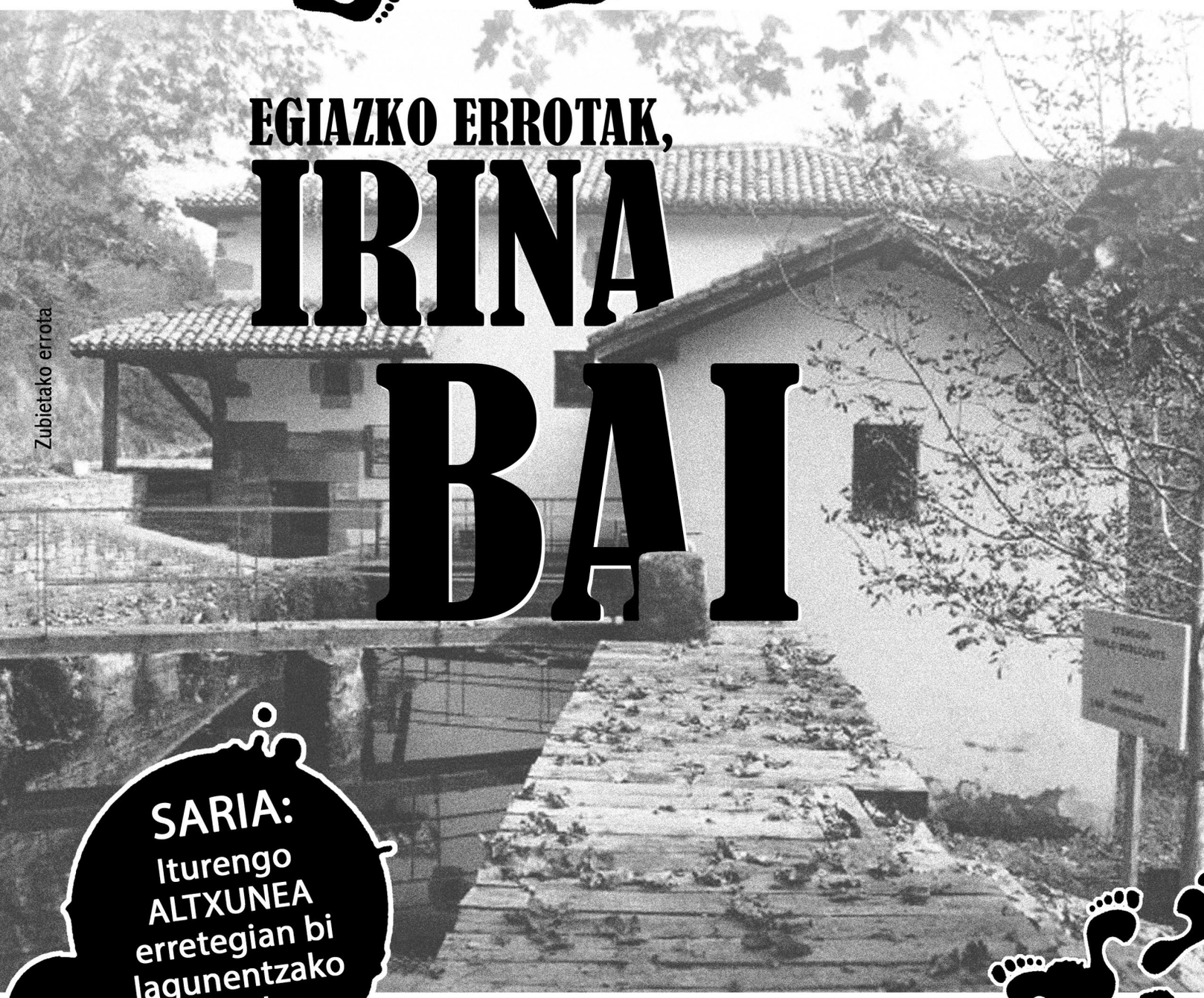
NAFARROAKO MENDIALDEKO IKA
EUSKALTEGIEN EUSKARA ALDIZKARIA

ika

ETXETIK PLAZARA

EGIAZKO ERROTAK, IRINA BAI



Zubietako errota

SARIA: Iturengo ALTXUNEA erretegian bi lagunentzako otordua

2016ko BURUILA 149. ALEA

IRAKURLAN

Ale honetan errotek, artoak eta artopilek edo taloek gure historian izan duten garrantzia landu behar dugu. Istorio hauek batzuei oroitzapen txarrak ekarriko badizkiete ere, gure oraina eta etorkizuna hobeki ulertzeko atzera begiratu behar dugu garenaz eta dugunaz jabetzeko. Historia hori ezagutzeko eta, omenaldi txiki hori egiteko, Amaiurko errotazain, talogile eta bisita-gidari den Felipe Oiartzabali elkarrizketa egin diogu. Horrez gain, Amaiur, Zubieta eta Infernuko errotaren inguruan ariko gara, eta horrekin batera omenaldia egin nahi izan diegu gure eskualdean garai batean martxan ziren 50en bat errotei.

Amaiurko errotaren antzera, Malerrekan Zubietakoa ere martxan dago gaur egun ekomuseo gisa. Zaharberritu ondoren, Zubietako errota 1998an berriro zabaldu zen jendearentzako bisitak egiteko. Errota hori 1785ean eraiki zuten. XIX. mendearen erdian gelditu zen, Mendizabalen desamortizazioaren ondorioz, errege errota izateari utzi eta inguruko herritarren zerbitzuan hasi zen lanean. Errotazainari salgaietan ordaintzen zitzaion. Zehazki *laka* bat jasotzen zuen, hau da, nekazariak ekarritako erreguen hamaseiren bat. Bi mende pasatu badira ere, errotak lanean dihardu eta soilik bazkideek dute salgaietan ordaintzeko eskubidea. Gaur egun 50 bizilagun portzionistek Udalari kudeatzeko eskumena hainbat urtetarako utzi zioten.

Amaiurko errota

Noiztik dago martxan Amaiurko errota?

Felipe Oiartzabal: 1897. urtetik dago martxan, baina azkeneko errotariak orain dela 30 urte inguru utzi zuen errota. Bera joan eta gero, berotasunik gabe, hezetasunak barrukoa hondatu eta azkenean teilak erori egin ziren. Baztango udalak, turismoari begira zerbait berria egiteko beharra ikusi zuen, eta errota bat konpontzea gogoratu zitzaien. Cederna-Garalur elkartearen bidez Europako diru-laguntza bat lortu eta Amaiurko errotako 40 portzionistei proposatu zitzaien eraikina konpontzea. Honela, 2006. urtean dena berritu, berriz ere martxan paratu eta orain dagoen bezala utzi zuten. Guk orain dela 5 urte hartu genuen gure gain errotaren kudeaketa (19 urterako kontzesioa).

Zer funtzio betetzen du gaur egun errotak?

Nafarroako Gobernuak (Cederna-Garalurren bitartez), Baztango Udalak eta portzionistek erabaki zuten errotaren goiko aldean landetxea egitea eta errota bera berritzea. Hori dela eta, gaur egun landetxea martxan dago eta bisitak egiten dira errota ikusteko. Ondoan dagoen Ana Mari Marin margolariaren dolare barrokoa ere erakusten diegu bisitariei.

Herria edo gaztelua ezagutzeko bisitak ere egiten ditugu. Ikastoletatik ere etortzen dira haurrak, batez ere Euskal Herriko edo Nafarroako historioa ikasten dutenean. Honela guk Amaiurko eta gazteluko historia kontatzen diegu ipuin moduan, duten adinera egokituz.

Gainera, taloak prestatzen ditugu, talo tailerrak egin... Zeliakoen elkarte bateko kide ere bagara, eta glutenik gabeko taloak eskaintzen ditugu. Bisitekin bakarrik ezin gara bizi: taloak, landetxea, bisitak eta herrian egiten ditugun gauzekin mantentzen gara.

Izan al du garrantzia berezirik historian zehar?

Bai, asko, eta ez bakarrik arto edo gari irina lortzeko. Aziendak ezin du ale osoa jan, eginez gero zuzenean kakan botatzen du eta ez du aprobetxatzen. Eta hemen dagoen aziendarekin... beti pasatu behar izaten zen dena errotatik, ongi xehatu eta jaten emateko. Baserritarrek produktu ezberdinak ekartzen zituzten: zerealak, babak edo bertze produktu batzuk, eta ez bakarrik artoa, garia edo garagarra. Behin dena txikituta etxera eramaten zituzten eta bakoitzak bere nahasketak egiten zituen nahi zuen moduan, eman behar zioten aziendaren arabera.

Hemen inguruan ba al dago oraindik martxan jarraitzen duen bertze errotarik?

Amaiur eta Infernuko errotaz gain ez dago martxan dagoen errotarik. Duela gutxi Erratzukoak arazoak izan ditu eta ez dute moldatuko, beraz pena handiz Erratzukoa ere desagertuko da. Garai batean Baztanen eta Xaretan 30 edo 31 errota martxan ziren. Poliki-poliki zahartzen, egoitzak erortzen... joan dira eta gaur egun pareta zaharrak, aztarnak eta tresna batzuk bertzerik ez dira gelditzen.

Zer hazi mota xehatzen zen lehen eta zein orain?

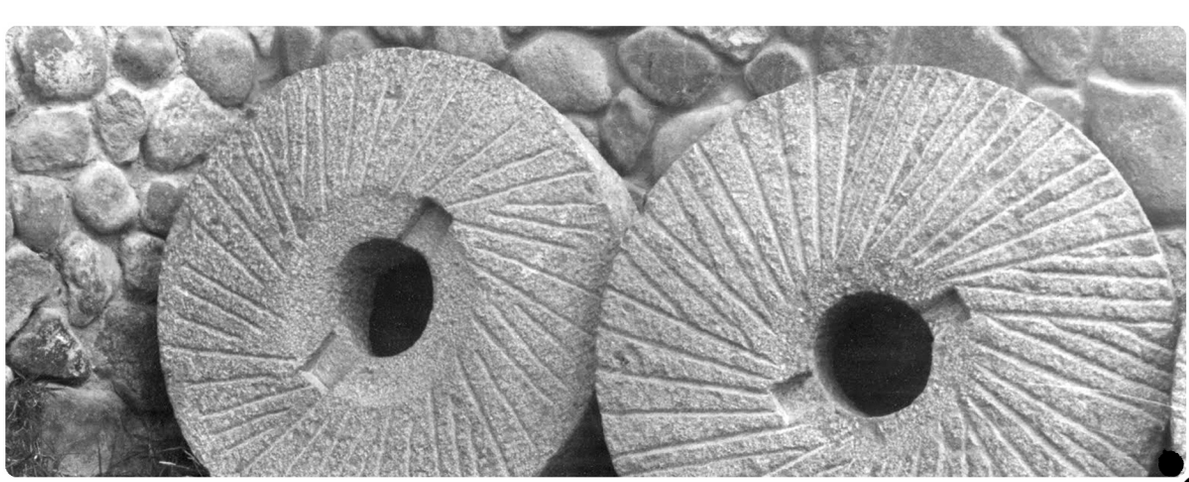
Euskal Herriko errotetan baba eta zerealak xehatu dira: zekalea, artatxikia eta artoa. Historikoki artoak izugarrizko garrantzia izan du, Ameriketatik ekarrita, herritarren gosea desagerrarazteko oinarrizko elikagaia izan baita. Arto mota anitz baziren: gorria, laranja, beltza eta horia. Preziatuena gorria izaten zen. Gaur egun, arto irin ekologikoa xehatzen dugu, kanpotik ekarrita, bertan arto ekologikorik ez baitago.

Kontatzen ahal diguzu nola funtzionatzen duen errotak?

Edozein errotak bezala, funtzionamenduaren urratsak horrela laburtzen ahal dira: Errotako presak ura biltzeko putzua sortzen du (antepara). Behin ura bildua dagoelarik, ur kantitate zehatza hartzeko baimena errespetatuz (80 metro kubiko minutuko) ur bide batzuen bidez (txinbo izeneko hodiak) aska-bide batean biltzen da. Hortik zurruta batzuk *(txarrantxak)* irekitzen dira eta horien indarrari esker azeniak martxan edo biratzen jartzen dira. Azeniaren azpian puntak daude eta haien azpian *ondalikoa* dago (lauki bat da eta errotak bere gainean buelta ematen du). Lauki hori *onda-mahai* izeneko enbor edo toki batean sartua dago, baina buelta ematen ahal du. Pisuen edo sistema bati esker mekanismo guztia altxatzen da: harriak, ardatza, manibela... Manibelari esker xehatzeko tamaina neurtzen da (finago edo pikatuago). *Beko-harria* edo *azpiko-harria* finkatua dago, borobila da eta marrazkiak ditu. Ardatz hori gurutzatzen du eta goikora ailegatzen da. Goian *karraka* dago, bertan kazuela edo *kalapatxa* dago eta horrek kolpe finko bat emanen du pikor kopuru zehatz bat botatzeko. Bota behar dugun pikorra kukuluan gordetzen da. Artoa harrien arteko errotazio-mugimenduari esker xehatuko da. Behin xehatua dagoenean karraka, edo egurrezko pieza batera eroriko da, eta hortik kanpora edo *askara*. Hagitz garrantzitsua da kontrolatzea botatzen den alea xehatu dela, horretarako alarma bat jartzen da. Alea bukatzean abisatzen du eta, ondorioz, xehatze prozesua geldiarazten da. Sortzen den irina *galbahetik* pasatzen ahal da azala kentzeko. Hilabetean behin eta garabiaz baliatuta harria kentzen da mantentze-lanetarako.

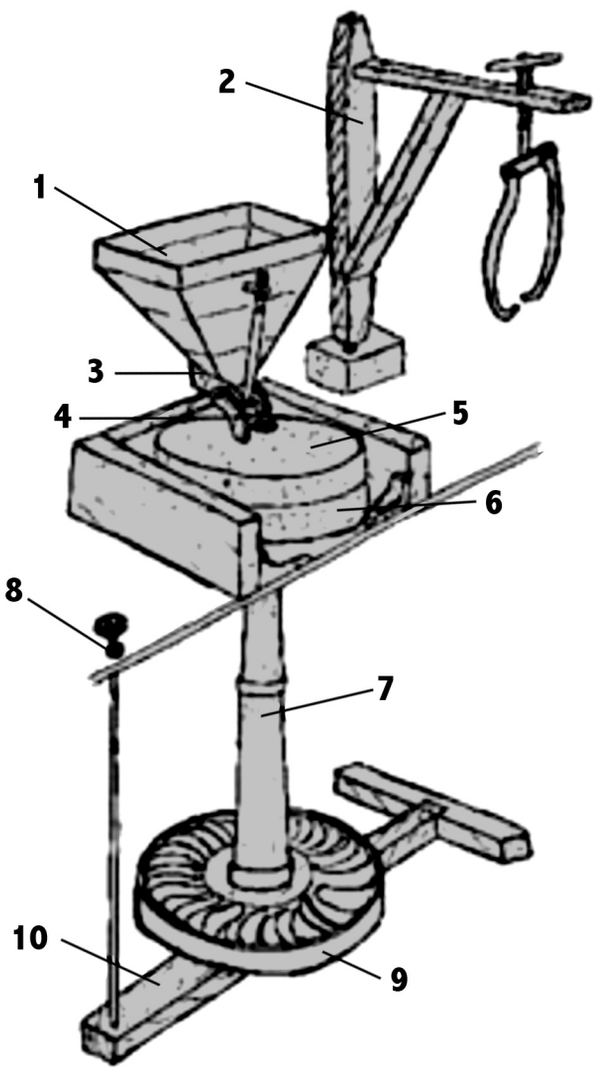
Ba al dute etorkizunik gure errotek?

Bai, baina turismoarekin loturik. Errotak galdu edo desagertu direnez, iragana ezagutzeko aukera ematen dute. Garbi ikusten da eskoletako umeek ikasi behar dutela oinarrizko elikagaiak eta gauzak nondik heldu diren. Errotak gure historia eta kulturaren zatia dira. Dena den, errotak eta bere jarduerak proiektu turistikoetan sartu behar dira: bisitak, landa etxeak, ogia edo hainbat produktuen ekoizpena, eskulangileen lana...



LAN eta LAN

Felipek azaldu digu errotek nola funtzionatzen duten. Ongi ikasi duzun jakiteko, behean agertzen den marrazkiko hainbat irudiei zenbaki bana eman diegu. Zenbaki horiek beheko aldean agertzen diren hitzekin lotu behar dituzu.



A.- AZPIKO HARRIA .....

B.- ONDAMAHI .....

C.- TOBERA .....

D.- AZENIA .....

E.- PESKANTEA .....

F.- GAINEKO HARRIA .....

G.- KALAPATXA .....

H.- KARRAKA .....

I.- ARDATZA .....

J.- PISUEN ALTZADOREA ...

Neurriak: aleak neurtzeko ontzien izenak ere ikasi behar ditugu:

- **Erroboak:** 23 kilo ingurukoa
- **Errobo erdia:** 11,5 kilo ingurukoa
- **Gaitzurua:** 6 kilo ingurukoa
- **Almutea:** errotazainak errotaren erabilpenagatik jasotzen zuena. (ekintza horri laka egitea deitzen zaio)

BITXILOREAK

Felipek Infernuko errotaren historia ere kontatu digu, benetan berexia dena. Hori dela eta, hurrengo lerrootan bere historia, erabilpena eta zutik egon den urte hauetan guzietan izan duen garrantziaz solas egin nahi izan dizugu. Ariketatxo bat ere prestatu dizugu; testuan zehar beltzez markatutako hitzen definizioak topatu beharko dituzu beheitiko zerrendan.

Infernuko errota, izenetik izanera, dena da **bitxia (1)** errota honetan. Baztan ezkerraldean eta Etxalar eskuinaldean, bi udalerri horiek elkartzen diren uretan du **kokalekua (2)** errota honek, eta ez infernuan. Halere, izena nonbaitetik hartzen du, baina nondik? Azpitik modu **zaratatsua**n **(3)** eta bultzaka igarotzen zaion errekak bataiatzen du hain zuzen ere, Infernuko errekak. Akaso, hori bai, gure bailarak zeharkatzen dituen infernuan jaiotakoa izanen da.

Inguruko auzoetan bizi ziren baserritarrek ez zuten errotarik eskuragarri eta horregatik hurbilen zuten herrira joan behar izaten ziren: batzuk Baztan aldera eta bertze batzuk Sunbilla edo Etxalarrerat. Behar hori ikusita, baserritar etxalartar batek errota eraikitzea erabaki zuen. **Antza (4)**, zergarik ordaindu nahi ez eta errota errekaren adar batean, modu ezkutuan egitea pentsatu zuen. Errota ilegaltzat har daiteke, izan ere, **jabea**k **(5)** ez zien horren berri eman Nafarroako agintariei eta ez zen inon erregistratua izan. Inguruko herritarrek bakarrik izan zuten errota misteriotsuaren **presentzia**ren **(6)** berri.

Errota honek garrantzia izugarria izan zuen Gerra Zibilean, kontrolaturik ez zegoen bakarra izan baitzen. Lehengo denboretan, **guda (7)** garaian estatuak bere gain hartzen zuen erroten kudeaketa, horiek kontrolaturik, janaria kontrolatzea lortzen baitzuten, eta horrekin batera herritarrak eta baita beren animaliak ere. Are gehiago, Gerra Zibileko idatzi batek zioenez, estatuak **eskubidea (7)** zuen jendearen irina konfiskatu eta tropen artean banatzeko. Hori horrela izanik, Guardia Zibilak herritarrei irina kendu eta trukean kalitate hagitz **eskas**eko **(8)** irina ematen zien eta harekin ogi beltza izenekoa egiten zuten.

Erran bezala, garai horretan Infernuko errotak paper hagitz garrantzitsua bete zuen, bertako jendeak, irin truke hori egin behar ez izateko, gauez bertaratzen (**bertaratu (9)**) baitziren euren irinak egiteko asmoz. Lan arriskutsua izan zitekeen arren, inguruko herritar aunitzek bide hori aukeratu zuten.

Gaur egun betetzen duen papera hagitz bertzelakoa da, turistak dira herritarren lekua hartu dutenak, eta argazki kamera eta selfiek irina ordezkatu dutenak. Errota zaharra erortzeko puntuan zegoela, 90. hamarkadan Etxebertzeko bordakoek eraikina erosi eta goitik beheiti **berritu (10)** zuten. Bizilagunek ez zuten Etxebertzeko bordakoen **interesa (11)** ulertu eta aunitzek irri ere egin zieten. Han egin beharreko lana ikaragarria zen, errotaren mekanismoa **mantendu (12)** ahal izan zen arren, egur guzia, hau da, etxe guzia berritu egin behar izan zuten. Baina horri esker, gaur egun Infernuko errotak oraindik bizirik dirau eta erakargarri turistiko garrantzitsua bihurtu da gure eskualdearentzat.

1- .....
2- .....
3- .....
4- .....
5- .....
6- .....
7- .....
8- .....
9- .....
10- .....
11- .....
12- .....

a) etxe, lantegi, lur-sail edo antzeko zerbaiten nagusi den pertsona.
b) ohikoa ez dena, ohiko gauzetatik at dagoena.
c) gauza edo pertsona bat leku eta une jakin batean egotea.
d) garrantzizkoa dela edo arreta merezi duela uste denaren aurrean ernatzen den gogo-jarrera edo egoera.
e) iskanbila handia sortzen duena.
f) diruenez, itxura denez.
g) zerbaitek, bere izateari edo egoerari eutsi; irautzen utzi edo iraunarazi.
h) gerra-garaia.
i) artelan edo eraikin bat konpondu eta leheneratu, egoera onean utziz eta lehen zuen itxura harraraziz.
j) lekua, posizioa.
k) gizaki ororen oinarrizko askatasun eta berdintasuna abiapuntu, dagokiona eskatzeko, legeak debekatzen ez duena eta bidezko dena egiteko, edukitzeko edo erabiltzeko ahalmena.
l) behar adinako balioa, ontasuna ez duena; erdipurdikoa.

SUKALDEA DANTZAN

Gaur egun gure etxeetan artoa sobera erabiltzen ez badugu ere, jakin badakigu garrantzi handia izan zuela orain dela gutxira arte etxekoen eta azienden elikaduran. Are gehiago, zereal hau hain munta handikoa izan da euskal gizartearentzat, non egunero-egunero jaten baitzen. Hori dela eta, taloa garai hartako ogia dela erran dezakegu. Ondoren, artoaren historiari buruz mintzatuko gara eta opila prestatzeko errezeta emanen dugu, baina konturatuko zarenez, aditz batzuk kendu ditugu. Beheitiko taulan aditz horiek bilatu eta bere lekuan jartzea izanen da zure eginbeharra.

ERNE, SARIRAKO!

Ez pentsa artoa betidanik egon denik gure artean, izan ere, XVI. mendean .....**1**..... gure lurretan konkistatzaileek eta haien ondorengoek Ameriketatik .....**2**..... hazi hau. Patata, tomatea, ilarra, piperra, tabakoa... eta bertze hainbat produkturekin batera ailegatu zen artoa gurerat eta hasiera batean arrakastarik izan ez bazuen ere, azkenean erabateko iraultza .....**3**.....

Arestian aipatu bezala, egun, artoa ez dugu aunitz erabiltzen gure eguneroko dietan, edo ez modu zuzenean behintzat. Produktu hau kontsumitzeko modurik zabalduena taloa edo opila dugu, gure herrietako azoka eta ospakizunetan talogileek prestatzen dituzten opil goxoak nahiko preziatuak .....**4**..... Baina zer .....**5**..... pertsona nagusiekin? Gazteek aski gustura .....**6**..... artozko taloak, baina amatxi eta aitatxi frankori garai latzetako oroitzapenak .....**7**..... gogora produktu honek eta ez dute jan nahi izaten. Kontuan izan behar dugu segur aski beraiek egunero taloa jan beharko zutela tripa asetzeko.

Halere, ez dugu azoken zain egon beharrik opila jan ahal izateko, etxean ere modu errazean geronek presta dezakegu eta. Horregatik, hurrengo lerroetan taloaren errezeta .....**8**.....:

TALOAREN ERREZETA (4 lagunentzat):

Osagaiak:

350 g arto-irin,
250 ml ur eta gatza

Nola egin:

Irina ontzi batean paratu eta erdi-erdian zulo bat egin, sumendi bat idurikatuz. Egindako zuloan gatz pizar bat bota eta lehendik berotutako ura poliki-poliki gehitu dena ongi nahasten dugun bitartean. Orea eskuz .....**9**..... berau homogeneo eta trinko gelditu arte. Oratu eta oratu ibiliko gara lortutako nahasketa eskuetan itxekitzen ez zaigun arte eta orduan orea .....**10**..... bolatxoetan banatzeko. Bolatxo bakoitzetik opil bat lortuko dugu, beraz, lau zatitan banatu beharko dugu. Horiek banan-banan zanpatu eginen ditugu nahiko fin geratu arte eta bukatzeko, plantxa bero-bero batean paratzea baino ez zaigu faltako. Opilaren bi aldeak xigortu samar gelditu arte .....**11**..... plantxan. Erdian nahi dena sar dezakegu: txistorra, xingarra, gasna, txokolatea...

a) aurkituko duzue
b) kontuko dugu
c) prest izanen dugu
d) hedatu zen
e) ekarri zuten
f) bihurtu dira
g) jaten dituzte
h) ekartzen dizkie
i) gertatzen da
j) ekarri zuen
k) landu beharko dugu

ERANTZUNAK

LAN eta LAN (4. or.):
1- C; 2- E; 3- H; 4- G; 5- F; 6- A; 7- I; 8- J; 9- D; 10- B

BITXILOREAK (5. or.):
1- b; 2- j; 3- e; 4- f; 5- a; 6- c; 7- h; 8- k; 9- l; 10- i; 11- d;12- g

148. aleko sariketa erantzunak – BITXILOREAK (5. or.):
1- a, 2- a, 3- b, 4- b, 5- b, 6- c, 7- a, 8- c, 9- b, 10- a, 11- b, 12- c

ETXETIK PLAZARA lehiaketa

Gure lehiaketan parte hartzeko, ariketa baten erantzunak bidali beharko dituzu. Ale honetan, **6. orrialdeko** erantzunak dira beheko aldera pasatu beharrekoak. Marratik moztu eta postaz bidali azkeneko orrialdeko helbideren batera. Hurrengo alean ariketa horren erantzuna eta sariaren irabazlearen izena agertuko dira.

Saria:
Iturengo
ALTXUNEA erretegian
bi lagunentzako otordua

148. aleko irabazlea:
Martin Mindegia Erasun
Autizkoa

ETXETIK PLAZARA liburua SALGAI

IKA euskaltegietan eta honako liburu-denda eta saltokietan:

- **Beran;** Agara eta Igone - **Lesakan;** Xagu - **Arantzan;** Ilargi okindegia;
- **Igantzin;** Bi Bide denda - **Donezteben;** Ostiz, Blas eta IKA euskaltegia
- **Elizondon;** Axular eta Nafarpress - **Leitzan;** Maimur, Astiz eta IKA euskaltegia.

6 eurotan, jantzi zure euskara eta lagundu gure lana!

OHARRA: erantzunak **urriaren 7a baino lehen** bidal itzazu.

SARIRAKO ARIKETA

SUKALDEA DANTZAN (6. or.):

1 - _____ 5 - _____ 9 - _____
2 - _____ 6 - _____ 10 - _____
3 - _____ 7 - _____ 11 - _____
4 - _____ 8 - _____

EUSKARAren KILIKA!!

Aldizkari honen egileak:

Bortziriak eta Malerrekako IKA Euskaltegiak

Diseinua, marrazkiak eta maketazioa:

Joseba Larratxe

Laguntzaileak:

Nafarroako Mendialdeko EUSKARA MANKOMUNITATEAK

Zatoz EUSKARAREN kilika sentitzera!!

Zeure herrian, urritik ekainera, astean 4 edo 6 ordu
MAILA GUZTIAK eta EGA, ON LINE ere bai

MATRIKULA ZAITEZ: IKAbortziriak, 948 637 796, bortziriak@ikaeuskaltegiak.eus
IKAmalerreka, 948 451 555, malerreka@ikaeuskaltegiak.eus

ZOZKETARAKO DATUAK

Izen-abizenak:.....
Helbidea:..... Herria:.....
Telefonoa:..... Adina:.....

HORRA GURE HELBIDEAK

Bortzirietako IKA Euskaltegia.
Arretxea 22, 31770 Lesaka.
bortziriak@ikaeuskaltegiak.eus

Malerrekako IKA Euskaltegia.
Rosa seminario 6, behea, 31740 Doneztebe.
malerreka@ikaeuskaltegiak.eus

ika