

## XUBEROAN ARTZAIN

*Peillen (Jean eta Dominique)'k egilea*

## I XUBEROKO MENDIAK

Eguzkialdetik azken euskaldun probintzia, Xuberoa da. Bere 810 Km. lur eremuekin, zazpietarik txikiena dugu. Euskaraz Uhaitza eta Frantsesez Saison deritzayon urak, gure erriko ibar nagusia zulatu du. Ibar horren mendikaldeak Basaburu izena dauka eta frantses-lege-pean Atarratzeko "kantonamendua" formatzen du; Xuberoko bekaldea Mauleko kantonamendua da, PETTARA euskarazko izenez.

Ekonomi aldetik Basa-burua bere millatik bi milla metrora gora diren mendiekin, baso eta artzain erri egokia dugu; tankeraz Basa-Buruak badu Goierriaren antza-egitea. Basaburuan ditugu, auzo lur edo lur kommun geyenak aurkitzen; delako lurak geyenetan Sindikat izeneko artzain soziedade baten edo batzuetan erri baten jabetarsunak dire. Basaburuan lurren erdiak baino geyago kommun dire eta Larraine ta Santa Grazi errietan lur kommunak, eun partetarik laurogei-era iristen dire: delako lurak edo belarrez edo basoz estaliak dire. Petiar aldera juaitean ta menditik urruntzez lur kommunak gutxiago dire; gainera gure Xuberoko Beterri ortan, bai otsez mendia urrunegi zala (40 km.), yendeak utzi du ardi aztea eta bei azten asi.

## II ARTZANKAREN GARRANTZIA

Naiz beyak eta zaldiak, mandoak eta pottokak, mendiak alhatzen aurkitu zetzaken, arresa deritzayogun azinda motak du lanik andiena emaiten; aldiz beste andiangoak, libre uzten dire eta Naparra-ko mugatik zaintzeko ez da lenen bezinbez-te lan artzen: unai, mandozain, hots jende faltan. Duala ogeitamar urte, Xubero-an aari saldoak galtzen asi zirenean, iduri zuan, arekin batean artzanka galtzera zijoala. Zorionezko Roquefort gazta egile bat, bere Pirene-ko lenen gazta egintokia Atarratze-n irikitzen zuan eta Roquefort ingurune-ko errietan ardiak eta jendeak galdu baitire, beste irur gazta fabrika iriki dituzte Atarratze-n. Ardi esnea ondo saltzen da 75 franco litroa, pesetetan ipiniz eta beste gauza batzue-kin konparatuz: ardisneak 7 pesteterdi, beiesneak 2 peste-terdi eta ogi kiloak 6 pesta balio lukete. Gure errian, Bizkaya-n ezagutzen diran ardi buru beltzak badire: "manexak" deritzayegu; baina "erri ardi xuria" oraindik ere bada eta arek ere esne ederrik emaiten du. Aragitako arkumeen saltzeak diru onik eman oi du, beraz ez billa nekazarien afari andietan aari-ki'rik, inork ez baititu azten geyago; ardia bat zaarxetan danean gizenderazten da eta ua jaten artzar izenpean.

## III ARTZANKA ETA LEGEAK

Xuberoko artzanka, oraindik bizi da, "olhalte" izenarekin definitu lege ta oiturekin. Oitura oriek 1520 garren urtean, Xuberoko fueroan irakurri liteken, modu ontan idatziak:

Aterbe kontuan auxa da "Olhalte" zuzenbidea: Artzainek zuzen dute Xubero-ko Sindikat lurretan "Olha" deritzayon txabola baten eraigitzea. Olha horri, baso puzka batekin, eta ardien korrale bat eta axurien beste batekin bildutako zortzi edo amabi etxeen kopropriedadea da. Xuberoan badire laurogei bat Olhalte baina aulen artean "Hirur baizik ez die, buruzagi bakotx baten eskietan: Malta, Txistua, eta Betzula tutzu. Horietan aparte artzen duanak "alokaide" bat bear du pakatu, aldiz Sindikat lurreko Olhaltetan parteak debalde dira." "Phartiari txotx erraiten zayo, bena artaldearen arauera bakoitzak txotx oso bat hartzen ahal du edo lagun batzuekin jarriz, txotx erdi bat, herren bat edo laurden bat",

Txotxak daukan importantzia obeki azaltzeko esango di-  
zuet, mendira artzain bat txotxkal bidali bear dala; orain  
txotx erdia asko egiten da artzainen aurkitzea neke baita eta  
orrela pena erdizka ezarria baita. Apirilan edo Martxoan,  
olhalte bateko "pharteliantak" oro, errian juntatzen dire eta  
zenbat txotx izango den olhan erabakitzen da. Gero sortean  
tiratzen da, zein lenen txotx, bigarren txotx eta abar... izan-  
go dan. Mendira igo gabe egiten diran bilkura oriek AR-  
TZANIDEAK dira.

#### IV ARTZAINEN LAN MOLDEAK

Mayatz lenenean asirik, artzainak beren ardi esnadune-  
kin, olhaltetara abiatzen dire. Aariak, antzuak eta axuriak  
etxeen uzten dituzte, geroko illabeteraino. Artzain-eek gaur-  
ko egunetan gutxienez zortzi, geyenez amabost egun pasa-  
tzen dituzte mendian, gero aldikariak etortzen zaikite: mo-  
toz eta bizikletaz Larraine ta Santa Graziraino; gero erri  
orietatik mendira igotzeko asto bat edo mando bat alkila-  
tzen dute.

Olhalte bakotxak amar etxeen artean 800 edo milla ar-  
diraino izaten dituzte; algarretarik ezagutzeko bizkarrean,  
sorbaldan edo buztan ondoan tinta batez markatuak dire.  
Tinta horrek marra baten edo puntu baten forma izaten aal  
du. Etxe bat doluan danean, ardiek tinda beltza artzen du-  
te. Bazketara juaiten direnean artaldek, kontu eman bear  
dute ez auzoekin naastea, horregatik konbeni zaye "Jin-  
kuak ez txakin noiz" deliberatu "bullta" izeneko bideak ja-  
rraitzera.

Olhalte batean maiz, bizpairur txabola izan oi dire: Pe-  
ko-olha, Arteko-olha eta Gaineko-olha. Mayatzean ardi es-  
nadunak igotzen direnean Gaineko-olhan elurrak urtzeko di-  
re 1200-1500 metro altura baitaukate; ordian artaldea Peko-  
olhan egoiten da. Aaariak eta antxuak goiti datozeneko ar-  
taldeak Gaineko-olhetan sartzen aal dire. Olhalteak dauden  
altura motari, 1000'tik 2000'era, gure euskaran "BORTIA"  
deritzayo. MENDIA, milla metroz peko bei ta auntz alturari  
deritzayo.

Baina artzaina laister lanean jartzen da eta solas luzea-  
gorik gabe hona nola lanean plantatzen diran. Olha bakoit-  
xean txotxak sei dire geyenetan beraz sei artzain igo zaiz-  
ku Mayatz astapen ortan:

Lehen txotxa, lendabiziko egunean, gazta egiten asiko da: ETXEKANDERE izena artuko du.

Bigarren txotxak, ardiak jeisten ditu: ARTZAIN NAUSI da.

Hirurgarren txotxa, esne biltzale lagun: ARTZAIN MITHIL da.

Laugarren txotxa, antzuak etorri ondoan ANTXUZAIN. Bostgarrena arkumeak, sortu, jaio direnean AXURZAIN. Seigarrena NESKATO da, ETXEKANDERIA, gazta egiten laguntzeko.

Hierarki izen horiek ez dute, berez, grado baliorik eta egun guzietz kanbiatzez, bakoitza lan hierarkian betiko goiti beera bat egiten du, beraz lanaren aldetik berdintze problemarik ez da.

Goizan goizik Artzain Nausia jeikitzen da eta ardiak biltzen jeisteko. Ardiak jeits eta berhala, mendi gorenera buruz, geyenetan Espaniako hegiari buruz, artzain eta artaldeak abiatzen dira. Goizeko seiatarik bederatziraino, artaldekin bi artzain dire: ardiekin artzain Nausia eta antxuaxuri txipiekin Axurzaina.

Bederatzi orenetan askalturik (gosalduta), goiz guzian artalde zaintzera, beste bi artzainak: Artzain Mithila eta Antxuzaina eltzen dire aldikatzen. Bazkaldurik eta arratsaldeko zainthaldiaren egitera gure, egun argitzeko, Artzain Nausi ta Axurzaina aldika joango dira.

Egunean lau artzaintzat izaten dira, beraz irur zaintaldi eta bigentzat, bi jeistaldi, goizeko bostetan bat eta arratsaldeko lauetan bestea. Aurrera esne horrez zer egingo dan erakutsiko dizutegu.

## V—ESNEA TA GAZTA

Ardi esnea Urtarilan asirik Roquefort egillek biltzen dute etxeetan; baina mendian jaio arkumeak ameen ondotik uzten dituztenez ez da esnerik saltzen Roquefort egillei orduan ardiak jeisten dira eta erriko gazta egiten. Berriz, arkumeak, axuriak ametarik bereziak direnean Roquefort egilen jeepak esne billa "bortu"ra igotzen dira eta mendietan Maidalenaraino esnea biltzen.

Hona llabur erriko gaztaren egin moldea. Oraindik ere arkumien urdalletik, "gatzagia" izeneko partetik atera oi da gaztaren "gatzatzeko" cuajo naturala. Esne epelaz betetako

pertz batean ixurtzen da gatzagia. Egualdia otz baldin bada, gatzagitik geyago ixuri bear da eta pertzean esnea berotuxe. Esnea gatzatzen da, esan nai baitu, bi parte egiten: bata gogorra "khallatu" izeneko, bestea hurki "gatzura". Kallatua eginik danean gazta-egilleak, olhan dagozan lagunak deitzen ditu eta kallatua dastarazten. Kallatuaren erditan kurutze bat egiten da eta kallatua lau zatietan ezartzen, gero bukatzen da kallatuaren porroskatzea; azkenekotz kallatua "gorosti erhatz" ezkobarekin inarosten eta zaflutzen da. Kallatua milla puzketan dagonean eta barrenean zeuzkan gatzur errekatxoak errenditzera gerturik eta prestik, gaztagilleak gatzaya eskuekin borobilkatzen du. Eskuen artean gazta trinkatua da berotua artzain zaarrek dioten bezala "eskiaren trenpian" eta gazteak 40 gradoraino. Gazta ondo bildurik danean, gazta axalean sartzen da eta zapalxetan gaina legun egoitez zimurrik egin ez dakion. Lenengo gazta horrek pisatzen ditu legortuxeta, kilo batetik zortzi kiloraino, zaartutzera uzten da eta "bortu gazna" horrek "manchego"aren tankerako gozo bortitz bat artzen du, eta derigorrez ardo edatera eroaiten zaitu.

Lenen gatzaren gatzura oyal "xakuta" batean, iaizten, pasatzen da azken gazta mizken biltzeko: Bigarren gazta horri bestea baino eztiago da: olako ezti-otx, gezi-geza bat, aoa freskatzen duana eta Naparra-ko aldean "Zenbrona" izenarekin preziatzen dutena eta Xuberotarrek "Zenbera" izenarekin egiten dutena. Azken gazta hori ez da bestea bezela gordetzen eta axalean Penicillium Roquefort ziza-ondoren bidez berdatzen danean egoki da jateko.

Roquefort erriak Xuberoan egin gatzak, txukundu eta izena ipiñi egiten dute, beraz Euskal Erriaren egindako Roquefort-en gozoaren berri ezin nezake eman, bestetarik ezerk ez baiditu ezagutarazten aal.

## VI—OLHA BARREYA ETA ERRASATZEA

Maidalenaz ardi jeiste, gazta egite lanak bururazten dire. Olhalteko etxe bakotxak, beyak menditik bortura bidaltzen aal ditu, bena bei bezin beste zaintze egun egin bear luke, ULHAIN ofiziuari. Ulhaina artzain nagusiaz lagundua zan eta orain Maidalenatik landa ardi, bei ta abere guzientzat bi artzain dire. Beraz artzankao lana paketsu egiten bada eta bertso egiteko palanka, bota luze ta bi urrats eta sal-

toak egiteko astia izaten bada, kontuak garbitzeko ordua da. Maidalena egun aldexean ardiak beren errira jaitxi oi ziran "ilhe bixkarratzera", baina orain erri urbilenera Larraine edo Santagrazira jaisten dira guraize elektrikari artilleak motxaraztea.

Azken lan hori eginik abereak mendira itzultzen dira, Urria edo Azaroaraino eta artzainak biltzen OLHA BARREYA egiteko. Olha-barreyaren egiteko aurretik ERRASATZEA edo kontuen garbitzea egiten da. Kopropriedadean zenbat laneko gastu egin dan eta zenbat egiteko. Baina errasatzearen lanik andiena da uztailan egin gazteen zatikatzea. Esan dizutedan bezala Etxekanderea da gazta-egillea eta gazta bat egiten duanean bere marka gaztaren axalean moldatzen du eta egin gaztak polliki polliki etxera jaisten, olhan tokirik ez dago ta; baina urte bukatzean sei txotxeek konparatzen dute zenbat esne jeitsi duten eta hortarako, litroak markatuak diren txotx luzeak atera ta kontuak egiten. Sei artzain txotx bezala sei esne txot dire, baina sortean lehen edo bigarren txotx atera danak beti esne, beraz gazta, geyago, izan du, orduan berdintzeko, Uztailan-egindako gaztak txotx gaiztoeneri emaiten dire. Baso zainari eta basozain buruzagiari bakoxtari gazta bat bedere gana" emaita erabakitzen da eta OLHA BARREYA deklaritzen, azken gaztak, on-tzi batzuk etxera eramaitez. Oraindik bizpairur illabetez bi artzain izango dire "bortian" olhakil, lenen ekaitz, eta elurrek lasterkatuxe arte.

## VII ARTZAINAREN MAINA ETA OEA

Lanaren kontuak irakurtzean konturatu zirezte noski, mendia gaindi edozein egunaldiz ibiltzea, ardiak eunka jeistea, ez dutela irauten garrantzi andia daukaten lo ta jatekoa gabe?

Oraingo Xuberotar artzainaren egontokiak badu aintzinaakoaren antza omen, muebleak eta tramankulu geyenak dirala ta; baina paretak eta tellatuak leen baino obeto dira eginak. Paretak ibai arriz dira karaitz morteroz algarri eutsiak. Barrendik ez kanpotik ez da paretarik xuritzen. Tellatuari Xuberoan "hegatza" esaten zayo. Hegatz hori, etxean legean ez da tellaz egina, baina geyenetan "loja beltz" izeneko pizarraz. Entzun dut baina ez ikusi batzuetan

“esquisto” plakaz egindako hegatzak bazirela. Pintatzen dizutedan txabola horri “olha” izena emaiten zayo.

Olha barrenera sartzeko ez da giltz bearrik dakizularik tellatu azpiko zein tokietan dago alanbre kakoa. Barrenera sartzean, konturatzen zira bereala, olha barreanean bi parte badirela: Olharen parte batean sutondoa da, main batekin, taloak aatzeko “olha aska” txiki batekin. Arlas edo tabla batean sukalde ontziak lerroan eta “esne txotxa” dilindan, bere Erromano xifra tankerako ozkekin.

Olharen beste partean, paretaren erdixean, bada olez egindako suelo bat. Suelo edo zoladura horren gainera eskallera baten bide igotzen da. Suelo alde gaine horri “atzia” deritzayo. Atze hortan gainen sayatu bear duzu, gogorra gatik eta ardiek utzi arkakusoak gatik lo egitera. Ibillaldi batzuk eta mendia aize fuertea lagun laister logalea biltzen ikasten da. Sueloaren bekaldeai “Gaztantegia” deritzayo, hor dire gaztak freskoan edukitzen eta pertzak, jeitsontziak, gaztai axial eta tresna guziak goititzen.

Duala, ez aspaldi, artzainaren janaria aul ta exkaxa zan; urdaki, talo ta lur sagar egunero; geroztik erdi ur ta erdi ardiene gosariaren ordez txokolataa edaten du, arrautze ta kontserba jaten. Olhetarat eltzean artzainak berarekin ekarri ogia bi egunez fresko egoiten da, baina pozik jaten du, berak egindako moda berriko taloa: arto gutxi, gari asko.

Artzain ofiziuaz bizi danik ez da gutsi baizik aurkitzen, areta Frantzi-ko iparralde errietan beizaina edo artzainak bere ofiziuak dakianean, peon baten irabaziaz doblea egiten aal du; anartean Xuberoan ere artzain gabez etxeko semeak egiten dute lana, baina ardi azteak badu bere irabazia baditu bere lanak ere. Azken urte horietan beyen tuberculosis-etik kanpo gaitz andirik ez zan baina geroztik duala irur urte: aheraiak (fiebre aftosa)k Xuberoko erri geyenak uki zituan; aurtan berriz primaderan aheriak txerri ta beyak uki ditu, ardiak tokika ere. Ardiei lotzen danean gaitz horrek artzaineri inolazko emaiten dizkite.

Fiebre aftosak baino gaitz tzarrago batek ukitua dugu gure errian artzaingoa, gaztea erritik iesi juaiten baita, errian ez nekazari ez artzain ez langille egon naiz.

Onen irakurtez ikusi duzu noski xifre gutxi daukadala, baina duala bi edo irur urteko xifrarik ez dut ipini nai izan, urte guziz Xuberoan kanbio baita, jende ustutzea gatik, beraz barka apurra.