

# Txirritola

Aramaioko euskara elkarteak argitaratuta.  
Udalak diruz lagundutako berripapera.

2001eko apirila - 4. zenbakia

## Non eta nork euskaraz?

SIADKOK 98AN EGINDAKO IKERKETAK DATU ASKO EMAN DIZKIGU. ARAMAIXON EUSKARAZ DAKIGU IA DENOK, HALA ERE ERABILI EZ DA NEURRI BEREAN EGITEN. EUSKARA ERABILTZEKO ORDUAN EUSKARAREN INDARGUNEAK ETA HUTSUNEAK ZEIN-

TZUK DIREN GARBI AGERTZEN DIRA EGINDEN IKERKETAN, ETA HORIEK AIPATUKO DITUGU ORAINGOAN, HURRENGO BATERAKO UTZIKO DITUGU HORIEK KONPONTZEKO EGITEN DIREN PROPOSAMENAK.



### NON ETA NORK ERABILTZEN DU EUSKARA? ZEINTZUK DIRA INDARGUNEAK?

- 1.- UMEAK.** Umeek eskolan euskaraz ikasten dute eta nagusiek umekin euskaraz egiten dute.
- 2.- NAGUSIAK.** 50 urtetik gorakoek euskaraz berba egiten dute. Auzoetan gehiago dira eskal hitzunik.
- 3.- ELKARTEAK.** Elkarteetan euskaraz berba egiten da batez ere auzoetakoetan. Euskara idatzian berriz hutsuneak daude.

**4.- AUZOAK.** Auzoetan ia denek euskaraz berba egiten dute.

### NON ETA NORK EZ DU ERABILTZEN EUSKARA? ZEINTZUK DIRA HUTSUNEAK?

- 1.- GAZTEAK ETA HELDUAK.** Gazteek eta helduek erdararako joera handia daukate
- 2.- IBARRA.** Erderarako joera handia dago
- 3.- DENDAK ETA TABERNAK.** Tabernetan erdara asko egiten da, jendearen arabera proportzioak aldatu egiten diren arren. Dendetan erdararen presentzia zabala da eta joera haundia dago erdararako.
- 4.- ALFABETATZE MAILA ESKASA.** Aramaixoarren alfabetatze maila eskasa da. Honen ondorioz euskaraz leiru eta idazteari beldurra diote. Jendeak ez du daukan maila hobetu beharra ikusten.
- 5.- EUSKARAZ EZ DAKITENEN ERAGINA.**

## Emilia Zillaurren: mokots egilea

ARAMAION MOKOTSA, ARRASATEN KARAPAIXOA, BERGARAN GARIPAUA, TOKIAN- TOKI IZEN DIFERENTEAK DITU BAINA GAUZA BERA ESATEKO ERABILTZEN DIRA. MOKOTSA, OGI MASAREKIN EGITEN DA; TXORIXOA, SAGARRA ETA

ARRAUTZA ERE SARTZEN ZAIO. GARIZUMAN BESOETAKOARI ERREGALATZEN ZAIO.

EMILIAK TXIKITATIK EZAGUTU DU TRADIZIO HAU, ETA ITURROSTEN ZEGOEN LABEAN MOKOTS ASKO EGINDAKOA DA.



labe handi batean ogiak, opilak, mokotsak eta abar egiten.

Etixerako eta enkarguz ere asko eginikoa naiz. Gero labe handia apurtu egin zen eta txiki batean jarraitu nuen egiten. Orain dela 13-14 urte etxean obra batzuk egin genituenean kendu genuen labe hura ere.

☞ -Esan digute oraindik ere sukaldeko txapan egiten dituzula noizbehinka.

- Bai, baina oso gutxi. Taloak joan zen astean bertan egin nituen, baina mokotsa ez. Garizuma inguruan, besoetakoari erregalatzeko panaderixan edo pastelerixan enkargatzen dut.

☞ -Taloa, opila, morokiloa, ... diferenteak dira?

Diferentzia irinean dago, segun artoaren irinaz, lebaduraz edo garixakin egiten den.

☞ -Zuk, zein duzu gustokoen?

- Ez dakit. Gehienetan esne kati-  
luan

“Etxean egiten den mokotsa goxoagoa da, nahiz eta panaderixan erabiltzen den masa berdinez egin.”

☞ -Noiztik mokotsa egiteko ohitura?

- Nik txikitatik ezagutu dut. Garai hartan etxe gehienetan zegoen ogia egiteko labie eta mokotsa ere bertan egiten zen. Ahal zenean, ez zen beti egoten eta, txorixoa edo sagarra sartzen genion ogi masari eta goxo goxo irteten zen, oso gustora jaten zen.

☞ -Noiz da mokots garaia?

Esaten den bezala ezkondu arte oparitu behar zaio besoetakoari? - Garizuman, Aste Santu aurretik erregalatu behar zaio besoetakoari. Esaten da, ezkondu arte egin behar zaiola urtero, baina niri Kantoko amapuntekoak ezkondu gero ere egiten zidan. Oso ondo gogoratzen naiz horretaz.

☞ -Badu errezeta sekreturik mokotsak?

- Ez, ogia egiteko erabiltzen den masa berdinez egiten da, forma desberdina dauka eta txorixoa, sagarra edo arrautza sartzen zaio labean egosi aurretik. Hori bai, etxean eginikoa goxoagoa egoten da, nahiz eta panaderixan erabiltzen den masa berdinez egin.

☞ -Zuk ere egin dituzu makinatxo bat, ezta?

- Bai, baina ezkondu eta gero hasi nintzen egiten. Txikitatik mokotsak egiten ikusi besterik ez nuen egin, Amelburun, jaiotetxean, eta gero Arragainekuen neskame egon nintzenean. Ezkondu eta gero hasi nintzen Iturrosten zegoen

jaten ziren, sopak eginda. Nik txitxar opilak ere egiten nituen etxean, eta oso gustora jaten ziren horiek.

👉 -Gazteok zer diren ere ez dakigu.

- Gauzak asko aldatu dira eta! Lehengo baserrietan garixe eta artue ereiten zen eta errotan ixo gero. Jateko ere ez zen gauza handirik egoten, errazionamen-

duan ematen ziguten ogi zati txiki eta gogorra besterik ez. Gure etxean 10 anai-arreba ginen eta ez zen erraza denentzat jatekoa edukitzea. Behin baino gehiagotan, gauez joaten ginen (kontrabando bezala) arto-zakua astoan kargatu eta errotara ixoten, gero etxean taloa, opila edo morokila egiteko. Gaur ez dira horrelakoak apreziatzen, beste komodidade batzuk ditugu eta.

👉 -Zein bizimodu gogorra izan duzuen, ezta?

- Oso gogorra. Gaztetan zenbat komeria pasatu ditugun pentsatzeak bakarrik, ikaratu egiten nau. Ilobei askotan esaten diet, "oraindik ere garai txarragoak ikusiko dituzue", baina ez dute sinesten. Gaur egun ondoegi bizi garela uste dut!

## AZKEN HILABETEOTAKO ERREPASOA

### 👉 ALBERTO EZPELETA SUKALDARIA

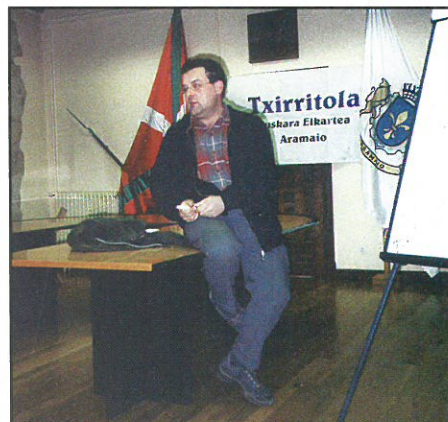
Gabonetan, sukaldean aritzeko ohitura handia dagoela aprobetxatuz, ideia berriak jaso eta ikasteko aukera izan genuen Alberto Ezpeleta sukaldariarekin. Zubi Ondo elkarrean izan zen zita eta hogeitabost lagun inguru bertaratu ziren. Besteak beste, "rapea laban", eta "turroi biskuita" nola egin erakutsi zizkigun. Bistakoa da oraindik orain etxeetan nortzuk ibiltzen diren sukalde lanetan, hurbildu zirenen artean gizonezko gutxi baitzen.



### 👉 JAKOBA REKONDO

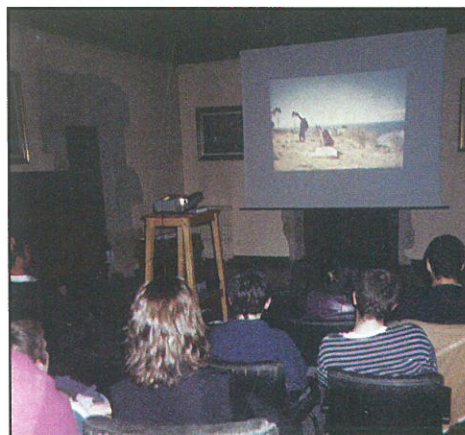
Jende ugari gerturatu zen udaletxera egun honetan, hogeita hamairu inguru. Ordu pare bat iraun zuen hitzaldian gai askoren inguruan hitz egin zen; noiz podatu behar den, abonua noiz bota, haziak noiz erein behar diren, mentatzeko modu desberdinak, ... Hitzaldia, landaren bizitza zikloari buruzko sarrera orokor batekin hasi zuen Jakobak, ondoren galderen txanda iritsi zen. Jendearen parteartzea txalo-tzekoa izan zen, gal-

dera zaparrada itzela izan baitzen. Gomendioak denetarikoa eta ugari eman zituen.



### 👉 PERU IZPIDE

Joseba Jauregik herrialde honetara eginiko bidaia diapositibetan isladatu zuen. Eta bertaratu ginenok han bizi izandako esperientziaren berri izan genuen. Peruko jendearen bizitza, filosofia eta inken aurrekoen kultura azternak ondo



azaldu zizkigun. Peruk duen aberatasunaren laburpen bat izan zen; Andeetako zuritasuna, kostaldeko beroa, oiha-neko hezea, eta batez ere

diruz ez baina barrutik oso aberatsa den jendearen berri izan genuen. Entzuleen artean bertara joateko gogoia piztu zuela uste dut!

# Mokotsa erregalatzen dozu? Zuri egiten dizute?



**Aitziber Aginagalde  
Ikaslea**

Ez nik ez dut erregalatzen baina neri egiten didate, baserriko ogiaz, txorizo, arrautza eta sagarrarekin.



**Loli Lasaga  
Euskadiko Kutxako langilea**

Bai, baserriko ogiaz egindakoa, nere besoetakoei. Txikitxotan neri ere egiten zidaten.



**Mª Angeles Elgea  
Etxekoandrea**

Bai, nere lobiari nere besoetakoa da eta. Baserriko ogixakin, 3 arrautza, txorizo 2 eta sagarra. Niri ez didate egin, ez naiz gogoratzen.



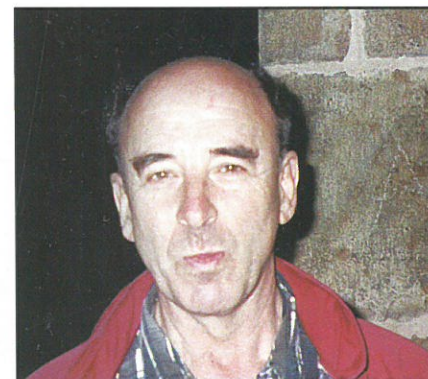
**Mª Sol Ibabe  
Langilea**

Ez, ez dut egiten. Niri egin didate txorizo, arrautza eta sagarrarekin, 15 edo 16 urterarte edo.



**Edurne Iturrieta  
Langilea**

Ganorebako samarra naiz eta ez dot egiten, beste erregalu batzuk bai ordea. Niri txikitan egiten zidaten, txorizo eta arrautzarekin.



**Jose Luis Madina  
Langilea**

Ez, lehenauko ohitura da, baina gurean ez da eitten. Niri egin izan didate, 3 puntakua, 3 arrautza eta txorizokin.

## BAZKIDE-SOZIO IZATEKO TXARTELA

(Urte osoko kuota 1.000 pezetakoa izango da)

Izen-abizenak: .....

Helbidea: .....

Banketxea: .....

Kontu korrentea: .....

**ZURE SUJERENTZIAK HEMEN:**

