

ARRAIN ESKAMAK

Arrantzaleak, danok dakigu, «bajura» eta «altura» koetan bananduta bizi dira.

Ez dau orrek esan nai arrantzale makalak eta gorengoak dagozanik.

Gure itxasertzean, len, arrasteruak agertu aurretik, arrantzaleak ez euken orrelako berezitasunik. Baiña arrastera ontziak agertu ziran eta orretan dabiltzanei, edo ta orko arrantzari, «alturakoak» deitzen dautse, eta beste «bajurakoak».

Argiago izango litzake onduko arrantzale eta ur goietako arrantzaleak deitzea.

Arrasteruak euren sareak itxas beian, onduan, erabilten dituez. Besteak, «bajurakoak», euren sareak ur goietan dabilzten arraiñei jaurtiten dautsez, bardin antxoa, berdel, txitxarro, sardiña, lantzo edo botakarra eta abarrei; eta euren aparixuak be aidean erabilten dabez, egaluze, egalabur, edo ta atun nai zimarroi naian.

Gaur, Ondarroa lako kaietan, era bietako arrantzaleak dagoz. Batzuk lengo kofradietan alkartuta. Besteak euren alarte berezietan.

Dana dala, gaur «alturakoak» baktean lagako doguz. Orreik urte guztian lan egiten dabe. Bajurakoak, ostera, denporaldi berezi bi daukez urtean: antxoa sasoi eta atun sasoi deitzen dautsenak.

Antxoa sasoi Martian asten da eta Bagilla'ren azkenerarte irauten dau.

Antxoa, jakintza izenez «engraulis engrasicholus», toki batzuetan bokar-ta izenagaz ezagutzen da.

«Bajura» ko arrantzalientzat neguko zorrak kentzeko sasoi izaten zan.

Gure ume denporan, ogi eta janari zorretan lortzen ziran, antxoa sasoiaren zorrak kitutzekotan. Geroago, atun sasoiaren, beste arnasa pixtak artzen da.

Azken urtetan, antxoa, geien bat, gazitu egiten da lantegietan, bai fileteak egiteko edo ta gazituta latetan ipini ta erbestera bialtzeko.

Antxoaren eroslerik andiena Italia izaten da. Eta España'r laterrian be Mediterraneo egaletan eta Zaragoza ingurutan asko saltzen da.

Italiarrak izan ziran gure gizaldiaren asieran emengo antxoaren ontasuna ezagutu eta gure errietan lanean asi ziranak.

Denporaldia astean, arrantzaleak, salneurriari eustearren, egunean bakoitzak artu leikena mugatu egiten dabe. Jakiña, arrain ugari dagonetan, utsean be etorri bear izaten dira beste askotan-eta. Aurten egunean ontzi bakoitzak sei milla kiloko «kupoa» eukiko dau.

Ez da beti lantegietan gazitzeko neurriko antxoa sartzen. Origaitik asko arritu egiten dira kaietan (portuetan), sal-erosketetan, egun batetik bestera egoten diran goraberakin.

Latetan sartzeko antxoa andi samarra izatea komeni izaten da. Kiloan 28/35 antxoa sartzekoa. Ortik kiloan 45 artekoa be sartzen da, baiña eskabide gitxiago eukiten dau eta merketxuago saltzen da. Eta bein neurri orretakoa upeletan gazituten da, gero «antxoa fileteak» egin eta oriotan ipinita saltzeko. Azken urtetan «filete» gitxi saltzen da, karu urtetan dabelako. Eta gitxi saltzean, gertuak be, gaziago

agertzen dira, arrain ori latan berez gazitzen joaten dalako eroatean.

Arraiña, nai latetan eta bai barrilletan, gazituta gero, pixu andiak gaiñean ipinita euki bear izaten da denporaldi baten, koipeak jaurti dagiazan eta gogurtu daiten, eta jateko edo lan egiteko guritu ta osatu arte.

Iru illabete inguru bear izaten dira orrela, gero beragaz lan egiten asteko edo merkatuetara saltzeko.

Beste toki askotan be antxoa arrantzaten da, baiña mundu guztian eskabiderik onena gure Kantauri itxaso-koak eukiten dau.

Antxoa arrantzaten dan egunean «freskorako» be asko saltzen da, mer-

katu plazetara bialtzeko. Baiña geiennetan merkatuetara bialtzen dan antxoa, kiloan garau geitxuago sartzeko lakua izaten da, batez be kiloka ordez dozenaka saltzeko oitura dagon tokietan.

Antxoa urte ona ba da, arrantzaleak pozik ibiltzen dira. Eta erriak be bai, antxoak lan asko emoten dautselako batez be emakumiei.

Urte ez bardiñak gertaten dira. Batzuk aberatsak. Besteak utsak. Len esan dodan lez, itxasertzeko errien ondasunean zer ikusi asko daukan arraiña da antxoa.

Augustin ZUBIKARAI