



KIRIKINAUZI GORDELEKUA



KIRIKINAUZI GORDELEKUA

DISTANCIA TOTAL: 7 kilómetro

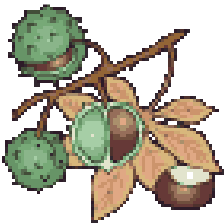
DURACIÓN: 1 horas y 15 minutos

DIFICULTAD: Fácil

MAPA: 86-OROZKO

ALREDEDORES: Jesuri -749m -, Arrola -666m-, Escorta -698m-, Goikomendi -598m-

VEGETACIÓN: prado, pino, roble, haya, castaño...



Kirikinauzi o ericera, es una construcción realizada en piedra que utilizaba la población para conservar las castañas. Estas arquitecturas se situaban en el interior de los bosques y cercano a los centros de producción del fruto. Una costumbre que se haya presente en el territorio alavés de Amurrio y Gorbeia; en el de Bizkaia en las localidades de Orozko, Zeanuri, Carranza o Galdames; y en el de Navarra en el Baztan, Roncesvalles, Valcarlos, Burguete, Erro, Esteribar o Arce.

La marcha se realizará íntegramente por la zona de Orozko y se irán recorriendo las distintas ericeras que aparecerán por el camino. En la actualidad en este valle bizkaitarra se conservan, en distintos estados de conservación, cerca de la cuarentena de ellas.

La denominación en euskera de este tipo de construcción es diversa, encontrándose entre ellas Eskorta, kirikinauzi, kirikiñausie, kirikiñosie, kirikiñotokie, kirikiño-ezie y gaztañe-ezie. En la zona de Amurrio se las designan como Kortina y en Sara, según J.M. Barandiaran, gatzain espeil. En español, se conocen con la palabra ericeras. Dentro de la etnografía vasca han estado ignoradas y apartadas, aunque en la actualidad se han hecho diversos estudios para la recuperación y divulgación.

Las ericeras se empleaban básicamente para conservar en un estado óptimo las castañas recogidas en temporada y, a su vez, guardarlas de los cerdos y jabalíes. Dos eran las formas en que se erigían, ovalada o circular. El material más frecuente era la piedra, si bien se tiene constancia por las huellas descubiertas que también se formaban con materiales perecederos como madera y ramas. El diámetro variaba entre 5 y 1,5 metros de diámetro; la altura de la pared, ligeramente inclinada hacia el exterior para dificultar la entrada de los animales, oscilaba entre 1 y los 2,5 metros y, por último, la anchura del muro entre los 50 centímetros y algo más de 1 metro. Asimismo, era habitual que tuvieran un hueco de entrada para posibilitar el vaciado, sin embargo, también era común encontrarlas completamente cerradas.

Llegada la época de la recolección, última semana de septiembre primeras semanas de octubre, se vareban los castaños y se recogían del suelo con el erizo por medio de unas pinzas¹ y se dejaban en un cesto de mimbre. Una vez llenados los cestos se trasladaban hasta las ericeras o kirikinauzi donde se iban acumulando para su llenado.

Para evitar que la castaña se enmohezca y se agusane con facilidad se almacenaban las castañas con el erizo incluido, de esta manera, se producía una fermentación que impedía que los gusanos atacaran al fruto y fuera más duradero en el tiempo, el cual podía llegar a ser hasta un año. La parte superior del montón se cubría con helechos, ramas, sacos, ... Pasados un par de meses, en diciembre, se sacaban al exterior los erizos por medio de un rastrillo y una vez fuera con la misma herramienta se golpeaba para la extracción de la castaña. Sacaban la carga con animales de tiro acercando la recolección hasta los caseríos para su posterior consumo.

Otros métodos de almacenaje se producían en Izkiz donde hacían un hoyo en la tierra de un metro de profundidad por cuatro de diámetro. Se introducían los erizos y una vez lleno se cubrían con ramas, tierra y piedras. También, era frecuente en otros lugares almacenarlas en pequeños montones frente al caserío; pero este tipo presentaba problemas y su duración muy corta. En la zona meridional del territorio de Gipuzkoa existían txabolas, gatzanbordak, que se dedicaban a almacenar castañas procurando mantenerlas lo más secas posibles. Para ello, la recogida se hacía con el erizo verde y se les añadía sal necesitando ser removidas y aireadas por las pequeñas ventanas de la txabola. En Valdegobía se almacenaban las castañas en tinajas sin el erizo y cada semana se secaban manualmente con un trapo llegando a durar hasta el mes de mayo.

(1) En la zona norte de Navarra se conocen como matsardeak, y en la zona bizkaitarra como matxarda, ugelexue, trubexue o ugalaxo.

KIRIKINAUZI GORDELEKUA

DISTANTZIA OSOA: 7 kilometro

IRAUPENA: Ordu bat eta 15 minutu

ZAILTASUNA: Erraza

MAPA: 86-OROZKO

INGURUAK: Jesuri -749m -, Arrola -666m-, Escorta -698m-, Goikomendi -598m-

LANDAREDIA: larrea, pinua, haritza, pagoa, gaztainondo...



Kirikinauzi edo ericera, gaztainak gordetzeko asmoz jendeak egiten zuen harrizko eraikuntza da. Normalean basoen barnealdean eta fruituaren ekoizpen-gunetik hurbil kokatzen zituzten eraikin hauek. Euskal Herria osoan zehar aurki dezakegu ohitura hau: Araban, Amurrio eta Gorbeia aldean; Bizkaian, Orozko, Zeanuri, Karrantza edo Galdamesen; Nafarroako herrialdean, Baztan, Orreaga, Luzaide, Burgete, Erro, Esteribar edo Arce-n.

Ibilbide oso-osoa Orozkoko eskualdean burutuko dugu eta bidean zehar agertuko diren kirikinauzi ezberdinen barrena ibiliko gara. Gaur egun, Bizkaiko haran honetan berrogei inguru daude, guztiak egoera onean ez egon arren.

Era honetako eraikinak euskaraz izendatzeko modu ezberdin batzuk daude. Besteen artean, ondoko hauek aipa daitezke: Eskorta, kirikinauzi, kirikiñausie, kirikiñosie, kirikiñotokie, kirikiño-egie eta gaztañe-egie. Amurrio aldean kortina izena ematen zaio eta Saran, J.M. Barandiaranen arabera, gaztain espeil. Gaztelaniaz, ericera izenaz ezagutzen dira. Euskal etnografiaren barruan baztertuta egon dira, nahiz eta azkenaldi honetan berreskuratze eta zabaltze ikerketak egin diren.

Kirikinauziak, oro har, sasoiak jasotako gaztainak egoera onean mantentzeko erabiltzen ziren, baina aldi berean, txerri eta basurdeengandik babesteko. Eraikitze orduan bi modu egoten ziren: obalatuia edo biribila. Gehienetan, harriz egiten ziren, baina, hala ere, aurkitutako aztarnengatik badakigu material galkorrez ere egin izan dituztela (egurrezkoak, adibidez). Diametroa 5 eta 1,5 metro artekoa; hormaren altuera metro bat eta 2,5 artekoa eta, animalien sarrera eragozteko, pixka bat makurtuta eta, azkenik, hormaren zabalera 50 zentimetro eta metro baten artekoa izaten zen. Modu berean, batzuek hustuketa errazteko asmoz, zulo bat izaten zuten, eta beste batzuk, aldiz, guztiz itxita egoten ziren.

Uzta garaia heldutakoan (irailaren azken astetik urriaren lehenengo asteetara), gaztainondoak zartakatu egiten ziren, eta lurretik jasotzen ziren morkotsak pintza¹ batzuen laguntzaz. Gero zumezko sakitxoetan uzten ziren. Azkenik, saskiak bete ondoren, kirikinauzietaraino eramaten zituzten hor pilatzeko eraikin horiek bete arte.

Gaztaina lizundu ez dadin edo harrak erraztasunez jo ez dezan, morkotsa eta guztiz bildu egiten ziren gaztainak. Modu honetan, sortzen zen hartxidura prozesuari esker, harrek ezin zioten fruituari eraso egin eta, hau dela eta, denbora gehiago iraun zezakeen egoera onean (urte bat egon zitezkeen). Pilaren goiko aldea, adar, iratzez edo zakuz estaltzen zen. Hilabete pare bat pasa eta gero, abenduan edo, eskuare baten laguntzaz morkotsak kanpora ateratzen ziren eta tresna horrekin berarekin jo egiten zen gaztainak erauzteko. Gurdi-abereek lagunduta, zama atera eta baserrietara hurbiltzen zuten hor kontsumitu ahal izateko.

Izkiz aldean gaztainak kontserbatzeko beste sistema batzuk erabiltzen zituzten. Lur azpian metro bateko sakonera eta lau metroko diametroko zulo bat egiten zuten. Hor morkotsak sartu eta guztiz betetakoan, adar, lur eta harriz estaltzen zituzten. Beste hainbat tokitan, aldiz, pila txikietan biltzen zituzten baserri aurrean. Hala ere, azken sistema honek arazoak eragiten zituen eta gainera, bere iraupena ez zen oso handia. Gipuzkoako hegoaldean txabolak eta gaztaina-bordak erabiltzen ziren gaztainak ahalik eta lehorren kontserbatzeko. Horretarako, morkotsak heldugabe daudela bildu eta gatza bota ondoren, dena irauli eta aireztatu behar zen txaboletako leiho txikietatik. Gaubean gaztainak morkotsik gabe biltzen zituzten tresketan eta astero zapi batez lehortzen zituzten. Horrela maiatzera arte iraun zitezkeen.

(1) Nafarroako iparraldean matsardeak izenez ezagutzen dira, eta Bizkaia aldean, matxarda, ugelexue, trubelexue edo ugalaxo.

GAZTAINAK / CASTAÑAS

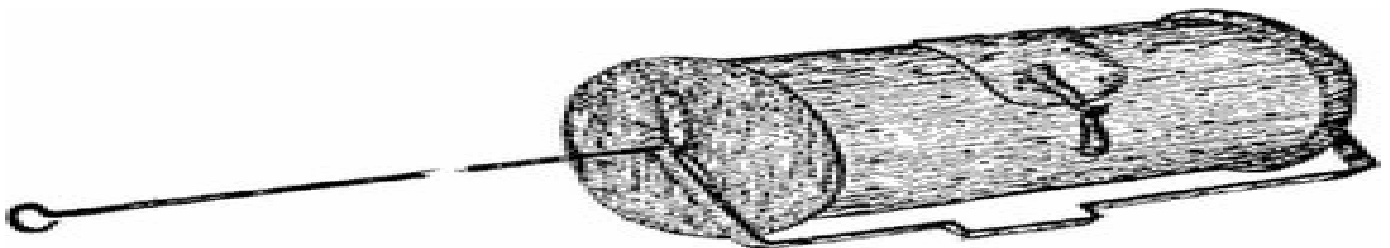
Gaztainondoa fagaceae familiako zuhaitza da eta jatorriz Europako hego-ekialde eta Asia Txikitik dator. Zuhaitz mardula eta altueran 30 metrora hel daiteke eta kanpoko itxura zabal eta biribildua da. Udaberri garaian loratzen da eta udazkenean gaztainak helduak ditu. Hostoak nahiko handiak izaten dira.

Euskal Herrian, gaztainadiak asko hedatu ziren, bereziki, Atlantikoko aldean. Atsoek kontatzen dute udazkenetan mendietako zoruak gaztainez beteta zeudela. Orain, aldiz, egundoko desagerpena jasan du, alde batetik, tinta eta txankro izeneko gaixotasunaren ondorioz eta, beste aldetik, daukagun klima epela dela eta.

Baina, Euskal Herrira Ameriketatik ekarritako artoa hedatzera heldu baino lehen, zein izan zen gizakien oinarritzko janaria? Ikertzaileen ustez, beste janari-mota batek izan behar zuen, gordetzeko erraza zen zerbaitek. Hauek dira, fruitu lehorrak, urra, ezkurra, intxaurra, gaztaina... Aipatutako azken fruitu hau hain zuzen ere, bere babesa oso denbora luzekoa zenez, urte osoan, funtsezko elikadura bihurtu zen. Horrela, behin lehortuta ondo xehakatu eta irin gozoa ateratzen zuten ogia egiteko edo sukaldean erabiltzeko balio zuen.

Tinta gaixotasunari buruzko lehen berriak Espainian 1726. urtekoak dira, Gredos aldean. Onddo bat da, eta normalean lurreko materia organikoan bizi da. Gaztainondoaren sustraiak harrapatzen dituenean, zuhaitza poliki-poliki hil egingo da; aldiz, infekzioa enborretik gertu hasten bada, gaztainondoak ez du denbora handirik iraungo. Aurkitutako eraginen artean: adarrak lehortzen hasiko dira, hostoak horitzen eta behar baino lehenago erortzen eta fruitu eskasak izaten. Beste gaixotasuna da txankroa, Asiatik etorrita. Sintomak hasten dira enborra gorritzen eta azal azpian adarkadura zuriak agertzen eta adarrak lehortzen.

Azkenik, ez zurrungatzeko erremedio zahar bat. Pijamaren atzealdean gaztaina bat josi, horrela, zurrungatzaileak ahoz gora jarri nahi duenean, gaztainak min emango dio eta ohean jira egingo du zurrungari utziz.



El castaño es un árbol de la familia fagaceae y es originario del sureste de Europa y Asia Menor. Un árbol robusto que puede llegar hasta los 30 metros de altura y de aspecto externo ancho y redondeado. Florece en la época de primavera y maduran las castañas en otoño. Las hojas son bastante grandes.

En Euskal Herria, se extendieron mucho los castaños, especialmente, en la zona atlántica. Cuentan los abuelos que en el otoño los suelos de los montes estaban llenos de castañas. En la actualidad, en cambio, el castaño ha sufrido una impresionante desaparición, por un lado, a consecuencia de las enfermedades que llevan por nombre tinta y txankro y, por otra, debido al clima templado que tenemos.

Pero, antes de llegar a extenderse el maíz traído desde America a Euskal Herria, ¿cuál fue el alimento básico de las personas? Según los investigadores, tuvo que haber otro tipo de alimento, algo que fuera fácil de conservar. Estos son los frutos secos como: la avellana, la nuez, la castaña,... Precisamente este último fruto citado, una vez bien secado se machacaba bien y se sacaba una harina dulce que servía para cocinar o para hacer pan.

Las primeras noticias sobre la enfermedad de la tinta en España son del año 1726, en la zona de Gredos. Es un hongo que vive, generalmente, en la materia orgánica de la tierra. Cuando coge las raíces del castaño lentamente pierde la vida; sin embargo, si la infección empieza cerca del tronco, su duración será menor. Entre los efectos apreciables: las ramas comenzarán a secarse, las hojas amarillear, disminuirán los frutos y se caerán con antelación. La otra enfermedad, el txankro, proviene de Asia y sus síntomas son el enrojecimiento del tronco, la ramificación blanca y finalmente su sequedad.

Por último, un remedio para no roncar. Se coserá una castaña en la parte trasera del pijama, de esta manera, cuando el roncador quiera ponerse boca arriba, la castaña le dolerá y dejará de roncar.