



Txerria hiltzeko ordua

San Martin egun inguruan hil ohi da txerria gure baserrietan. Ohitura zaharra da. Familiartekoak eta auzokideak animaliairen aitzakian biltzen dituen ospakizuna. Baina, baserria bezala, txerria hiltzeko erritua ere desagertze bidean dago. Txerriki industrializatuek kalte handia egin diote. Ez dago dena galduta ordea. Bada usadio zahar hau mantendu eta berreskuratu nahian ari denik. Hainbat herrietako elkarte eta jatetxeek, esaterako, tradizioa moldatu eta txerribodak eskaintzen dituzte.

Egun, txerribodak kultur eta gastronomia ospakizunak dira. Kalerarrei baserri munduko ohitura zaharrak erakusteko ahaleginaren adibide. Hainbat herrietan antolatzen dira azaroan zehar. Batzutan, txerri hilketa prozesua erakusten da. Beste batzutan, txerrikiak txingarretan erre eta janaldi herrikoak egiten dira. Abagunea aprobe txatuz, jatetxe batzuk txerriboda menuratzten dute; solomo, urdai, txorizo eta odoloste eskaintza mamitsuaz bezeroak erakarri nahian.

Gutxiago baina badirau

Geroz eta gutxiago dira txerria hiltzeko usadioari eusten dioten familiak. Askoren artean egin beharreko lana baita eta gaur egun baserria ez baitago jendez sobera. Hala ere, urtero-urtero azaroko ilbehera garaian hamaika txerri iristen zaio San Martin eguna. Hilabeteetan ondo elikatutako animalia goizean goiz hiltzen da. Txerritegitik atera eta gakoa lepoan sartu orduko, esku asko behar izaten da hanketatik txerria gelditu eta mahai gainera igotzeko. Gizonak izaten dira normalki zeregin hauetan. Labana bihotzean sartu eta botatzen duen odol guztia jasotzen da. Ondoren, azala erretzen zaio eta jarraian garbitu egiten da. Kanalean zabaldu eta lehengoz tripak kentzen zaizkio eta bihotza, gibela eta giltzurrunak gero. Eskegi eta lehortzeko prest egoten da orduan.

Sukalde lana

Bien bitartean, emakumeak, ia beti, jo eta ke aritzen dira

porru eta kipula piloa frijitzen. Txerriaren koipe eta odolaz nahastu eta esteak betez odolosteak egiten dira unean bertan. Mimen adarraz lotu, egosi eta lehortzen jartzen dira. Zenbait etxeetan arroz apur bat erantsen zaie odolosteei. Bizkaian gutxi, Araban gehiago. Txori-
zoak txerria hil eta hurrengo egunetan egiten dira. Okela zati preziatuak berriz, gazitu egiten dira ondo kontserba daitez.

Gizonek txerria hil eta zaitu egiten duten bitartean, emakumeak sukaldeko lanetan aritzen dira



Talde lana

Etxeko umeek lan txikiak eginez laguntzen dute. Beraientzat jai eguna izaten da, txerriaren txilioek maiz ikaratzen dituzten arren. Nagusienek, esperientzia gehien izanik, lana zuzentzen dute. Eta kanpotik laguntzera joandakoei ondo ordaintzen zaie gosari eta hamaiketakoaz. Ohi-tura da gosaltzeko gailetak jan eta anisa edatea, pizgarri bezela. Hamaiketako edo armozu gisa, txerriaren gibela jaten da. Gibela txiki-txiki egin, frijitu eta piper min apur batekin prestatuta.

San Martinez hasten da negua

Hori dio esaera zahar batek. Izan ere, neguko hotzaren etorrerak zeresan handia du guzti honetan. Antzina, txerri zein txahal okela zen baseritarren elikaduran proteina eta koipe iturri nagusi, eta ia bakarra. Tenperaturak behera egiten zuenean, eguneroko lana egin ahal izateko indarra ematen zien okelak. Horregatik, luzaro iraun zezan, oso garrantzitsua zen haragia ondo kontserbatzea.

Arroba, neurri zaharra

Edadetuenean oraindik gogoan dute txerria arrobotan neurtzen zen garaia (Arroba bat 11,5 kilo inguru dira). Zenbait tokitan lehia sortzen zen animalariaren pisua zela eta. Lehiarako arrazioa, ea noren txerriak arroba gehiago zuen izaten zen. Egun, neurri bezala desagertu bada ere, arroba izena teknologia berriek berreskuratu eta Interneten etengabe erabiltzen da. **F**