

ZAKILIXUT

© Olariagak



Azken kurrinka

PABLO S. QUIZA

Joan den asteburuan, usadioari jarraituz, txerria hil zuten Eguzkitza baserrian

IZENIK ba ote zuen ere ez nien galdetu Rufino eta konpainiari, prozesua adi jarraitu beharraren beharraz. Ziurrenik ez zuen izango, gainera. Baina galdetuta ere ez nuen ezer galduko. Hala ere, animalia hura ez zen izana izateko hazia izan.

Zzzzaaast! Halaxe sartu zion lepotik aitzo zorrotza Anttonek txerriari. Rufino txerri-jabearen anaia da Antton *matarifea*. Zortzi-bederatzi hilabetez txerria abuztuaz geroztik hazi zuen Rufinok, otordu oparoez hazi ere: ezkurak nahi adina, babak, garagar irina, berdurak, fruitu azalak... Hil berri zutena, eta baita haren ahaidea ere. Izan ere, iragan larunbata arte, joan deneko hilabeteetan bi *ahardi* (zerri emeari hala deitzen diote; arrari, berriz, *ordotsa*) hazi dituzte

ukuiluan Eguzkitzakoek. Orain, berriz, bakarra geratzen da.

Larunbat goizeko hamarretan, bildu ginen Eguzkitza baserri-sagardotegiko atarian Rufino, Antton, Jon, Inaxio, Joxe Antonio eta Iñakirekin. Sei lagun 150 kiloko txerria mendean hartzeko. Zortziok sartu ginen bi txerriak zeudeneko ukuilura. Handiena hiltzeko asmotan zen Rufino, baina azken egunetan irausi jarri zen (behiak susara eta zakurrak altan jartzen diren moduan), eta horrela egonda hilez gero ez omen zuen odol onik emango. Hala, bi txerriak banandu egin zituzten ukuiluan bertan, irausi zegoena hesi batekin hertsiz, eta bestea, hil beharrekoa, geundeneko aldean utziz.

Bost minutu eskasean egin zituzten txerriarenak. Lehendabizi



PABLO S. QUIZA

Jario betean odolusten hasi zen txerria Anttonek aitzoa sartu ondotik. Azpian ipinitako ontzian bildu zuten odola.

Anttonek gakoa zintzurretik sartu zion. Hango txerriaren kurrinkak! Etzanaraziko zuten egurrezko bankuraino eramane eta lepondoa agerian eta geldirik edukitzeko sartzen zaio gakoa. Etzanarazi behar zen momentutik beste lau lagunek hanka banatatik gogor eutsi zioten txerriari, eta ez zuten askatuko txerriak erabat odolustu eta nerbioa galdu arte. Behin bankuan etzan, tinko eutsi eta lepondoa luzaarazita, zzzzaaast! aitztoa osorik lepo barrenerraino. Herioaren iturria ireki zitzaion txerriari. Jario betean hasi zen odolusten. Azpian ipinitako ontzi batean biltzen zen odol guztia; Rufinok eskuarekin etenik gabe eragiten zion odalari, koagulatu ez zedin. Herio hartan, txerriak astindu ederrak eman zituen, eta nahikoa lan izan zuten bost gizonen artean ahal zen geldien eusten. Bitartean, argazkilaria une hura betikotzen, eta ni bi txerriei begira. Bai, bie; izan ere, herioan zenak baino gehiago hunkitu ninduen adi-adi begira zegoen besteak.

Bost minutu haiek ziren aurretiaz jakinmin handiena piztua zidatenak, eta ase ninduten, zinez. Ondorengo prozesua, hala ere, oso berezia izan zen.

Txerria baserri atarian arretaz erre zuten lastotan, larruazala garbitzearren. Ondoren, hankaz gora jarri eta kontu handiarekin erditik ebaki zuten barrenak ateratzeko. Hauxe da txerria hiltzeko sasoirik egokiena, eguraldi hotza dela eta; txerri haragia zenbat eta hotzago, orduan eta samurrago da despiezea egiteko. Txorizoa, urdaiazpikoa, saiheskiak, solomoa eta, heste mehearekin, gantzarekin eta odolarekin, odolkia. Egia da, bai, txerriak dena duela probetxagarri. Baina, noski, ikusitakoak ikusita, lanetarako baino, denok nahiago jateko!

Aitor Elduaen

TOLOSA