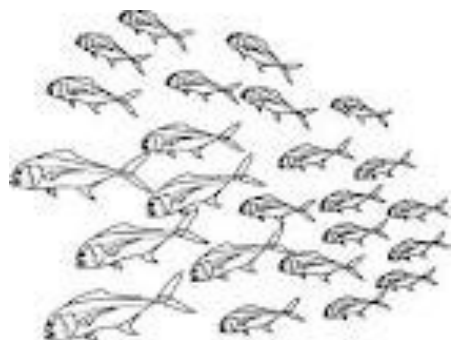




Euskal Itsas Ondareari behakoa

3. GAIA

Fabrikak eta langileak



ERAKUSKETA
ibiltaria

Antolatzailea : Itsas Begia,
Akitaniako Museoarekin eta
Baionako eta Euskal Herriko Artxiboen gunearekin
elkarlanean

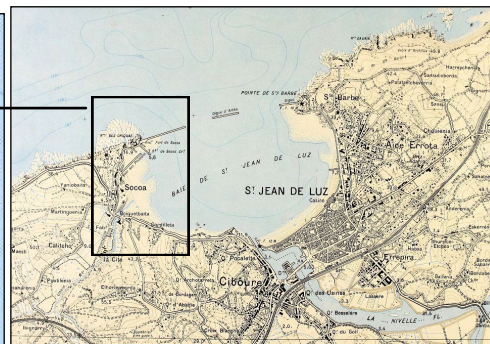
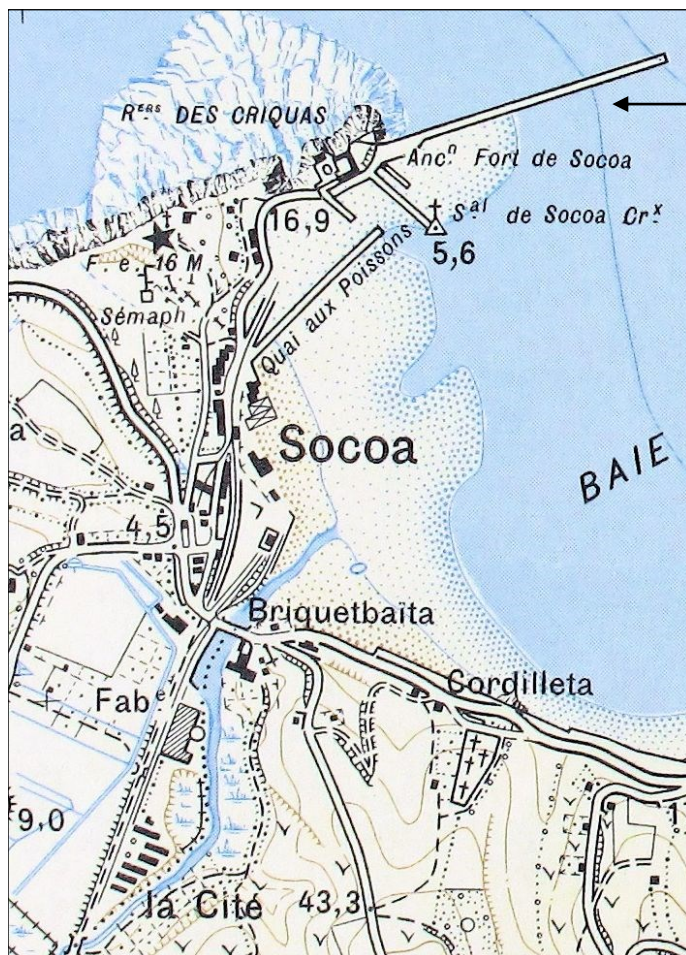
Behereko argazki hau erakusketan xerka ezazue. Izenburua kopia.

.....



Argazkian, langileen bizilekuak eta lan lekuak seinala itzazue. Karratutxoak behereko mapa eta legendaz baliatuz bete.

.....



legenda

	urbidea		Fab ^e fabrika kezuloarekin
	Hondarrezko itsasertza		beste eraikinak lbizitegiak
	hezeguneak		baratzek
	pendoitza & burdinbidea		

Zertan aritzen da enpresa hau ?

Donibane Lohizuneko maparen zatia, 1/25000°. 1942.
Baionako Merkataritza Ganbararen funtsa.

Langile izan zen baten lekukotasuna

Euskal Kultur Erakundeak Donibane Kohizune-Ziburuko arrantzaleen lekukotasun anitz bildu zuen, 2010-2011n. Fermina Péry 1923an sortu zen; aita arrantzalea zuen eta senarra ere bai. Gaztetan, arrain kontserbategi batetan aritu zen lanean. Lekukotza euskaraz emana da. Testuko letrakera etzaneko hitzak eta erramoldeak, frantsesez dira.



© Euskal Kultur Erakundearen guneko argazkia www.eke.eus

«...Ziburun 4 edo 5, Donibanen bertze bat, 6 bat kontserberi. Langile ainitz baziren. Ziburun hortarik bizitzen zen jendea, Usinetan lanean. *C'étaient les années propices*¹. Ez ziren emazteak bakarrik lan egiten, gizonak bertze lanetan aritzen ziren...» (18AV0332)

...Elisalt usinan ari nintzen. Ez zaitut erraten ahal zonbat ginen, ainitz, beharbada ehun bat... Lau urte hor izan naiz lana egiten, nere alaba sortu arte... (18AV0333)

...Atunan aritu naiz, atuna kontserbak. Hor ikasi dut [...] Egosten zuten atuna, idortzen ematen zuten, gero ematen genuen boatetan. Betetzen zuten olio edo « au naturel » bertzenaz. « Au naturel » ematen genuen boatetan, gero ematen zuten ura ta gatza egina « la saumure² ». Urte guziz egiten dugu 3 atun hemen alabakin... (18AV0334)

...Segun ze sasoinia sardinia zelarik sardinari burua pikatu, gero egiten zuten freitu eta ematen genuen holako « grillage » batzuetan idortzen. Gero idorra zirelarik izaten genuen hola bueltatzen « une chaîne qui bougeait comme ça ». Gero ematen genuen boatetan. Burua kendua zen, buru partea hola, bertzea buru partea hemen eta hola. Eta machine batek betetzen zuen olio eta gero « le sertissage³ ».

Gero antxoa zelarik, antxoa gatzitzen zuten eta gero ura, urte bat atxikitzen zuten gatzian eta gero urtearen buruan (orain ez dute hala atxikitzen orain 6 hilabeten buruan ale op begatza eta guzti boatetan, bon iguak du). Egiten genuen « des filets » lehenbizi ongiongi trapu batekin kendu gatza hori, filetak egin, zera batean eman xarpelia batean fileta guziak buelta buelta buelta eta hola tinkatu jusa ura kentzeko, gatz-ura kentzeko, ta gero boatetan eman eta olio. (18AV0335)

Hiztegia

Itsasturiak, 18AV0332 -18AV0335

1 Propice : egoki

2 Saumure : gatza eta uraren nahasketa

3 Sertissage : metalezko untzia hesteko erabiltzen zen metodoa.

Fermina Péry-ren lekukotasunik abiatuz, erakuts ezazue kontserbatze industria jarduera garrantzitsua dela Donibane Lohizunen eta Ziburun.

Zein arrain dira atonduak? Zein metodorekin kontserbatzen dituzte?

Zergatik dira emazteak langile gehienak? (erantzuna ez da erakusketan)
