

## Elikaduraren oinarria



*Elikaduraren-oinarria*

Nekazarien elikaduraren oinarria ogia zen eta, tarteka-marteka, barazkiak, eltzekariak, arrautzak, esnea eta gazta ere jaten zuten. Haragia luxu handia zen, eta baserriko txerri, ardi, oilo edo behi zaharren bat hiltzean baino ez zuten jaten.

Elikadura hain urria izanik, txiroek gaztainak, urrak eta intxaurrak jaten zituzten, beren elikadura osatzeko.

Edaten zituzten edari bizi bakarrak ardoa eta sagardoa ziren. Ardoa Erriberan egiten zen eta sagardoa Gipuzkoako eta Bizkaiko itsasertzeko herrietan eta Ipar Euskal Herrian.

Burgesen mahaia nekazariena baino hobeto hornituta egoten zen, hiri eta hiribilduetako denda, merkatu eta azokei esker.

Gutziz bestelako egoera aurkitzen dugu noble eta errege-erreginen mahaietan eta monasterio handietan, jenerotan kobratzen zituzten *petxei* eta uzten hamarrenei esker. Honela, luxuzko jakiak izaten zituzten, hala nola, espeziak (piper-hautsa) eta ehiza larrian harrapatutako animaliak (oreinak, basurdeak...). Gizarteko estamentu pribilegiatu horretakoak bakarrik ibiltzen ziren ehizan.

Otorduak liturgia-egutegiaren arabera antolatzen ziren, eta zegozkien baraualdi eta haragi-uzteak egin behar izaten zituzten, garizuman edo urteko ostiral guztietan, adibidez. Halakoetan, arraina jaten zuten haragia beharrez.

Sukaldeko tresnerian zeramikazko, kobrezko edo egurrezko tresnak zituzten bakarrik. Koilara ia edozertarako erabiltzen zuten, sardexka ez baitzen oso ezaguna oraindik. Senide guztiek lapikotik jaten zuten zuzenean, koilara erabilia eta eserleku luze batean eserita. Errege-erreginen eta nobleen tresneria aberatsagoa izaten zen, metalezko eta beirazko tresnak erabiltzen zituzten eta.