



Josu OZAITA Antropologoa

{ gastronomiaren antropologia }

Mondejua, Aralar magaleko sekretua

Mondejua jatea Aralar mendira bidaiatzea da: bertako artzain kultura ezagutzea. Tolosaldea eta Goierriko Aralar magaleko herrietan ezaguna bada ere, Euskal Herriko gainerako tokietan hestebete hau ez da hain gertukoa. Artzaintzarekin du lotura zuzena, osagai garrantzitsuena ardiaren tripakiak eta seboa baitira. Eta historia luzea: gaur egungo adinekoek ere beren amo-

nak sukaldean mondejuak egiten oroitzen dituzte, eta momentu berezi bezala gogoratzen dute hura dastatzea.

ARTZAIN KULTURAREN ONDORIO

Udaberrian, maiatzaren inguruan, artzainak Aralarko mendietara igotzen dira uda igarotzera. Gaur egun inork gutxi egiten ditu gauak bertan, baina jubilatutako berri diren artzainek bizimodu horren berri eman digute. Dionisio Goitia (1950) Amezketako artzainak hala kontatu digu: «Astean behin jaisten ginen herrira enkargutara mandoa hartuta. Urte batzuetan sei hilabete ere pasatzen genituen kalera joan gabe». Eguzkia ateratzerako jaikitzen zen, eta ardiak jectzi. Gaztak egiten zituen ondoren, eta ardiak larrean askatu. Eguerdiko siestaren ondoren, prozesu bera. Eta borda xume batean bizi ziren, Aralar erdian, baratze, oilo eta txerriak zituztela. Asteburuetan, Joxe Antonio artzainari laguntzen zion mondejuak egiten. Izan ere, bere borda kantina bilakatu zuen, eta asteburuetan, kaleko jendea igotzen zen, “mondeju jana” egitera. Hasteko, mondeju zopak.

Ezkerrean, Pascual Marinek 1932an hartutako irudia. Lerro hauen azpian, mondejuak prestatzen, Ataunen. Pascual MARIN - Andoni CANELLADA | FOKU



Gero, otorduko izarra: mondejuak. Eta jarraian, ardi gisatua eta beraiek egin-dako ardi gazta.

Mondejuaren denboraldia orain has-ten da, irail amaieran. Orain da garaia ardiak menditik beheko belazeetara jaisteko, negua igarotzera. Eta behin behean, ardi batzuk kentzen dira: an-tzuak, zaharrak direnak, hortzak ez di-tuztenak... Eta haiei probetxua atera-tzeko sortu zuten, hain zuzen, mondejua gure arbasoek. Orain arte iraun duen “mondeju jana” historia eta Aralarri lotuta dago, honenbestez.

LEHEN HOTZEI AURRE EGITEKO FESTA

Odolki baten antzekoa da itxuraz, hori kolorekoa. Txerrikiaren ordez, ardikia du oinarri. Ardiaren tripakiekin eta se boarekin batera, porrua eta tipula izan ohi ditu, baita bizigarria emateko pi-per txiki gorria. Baserrietako sukaldee-tan sortutako errezeta da, bertako emakumeen eskutik. Tripakiak garbi-tzen zituzten; atal bakoitza ondo eza-gutzen zuten. Etxeko baratzeako porru eta tipulak txikitzen zituzten, gozatu, eta tripakiekin nahastu, haien koipea-rekin mazeratuta. Etxeko oiloen arrau-tzak botatzen zituzten, ostera, eta pi-per txiki gorriak, dena dantzan jartzen. Garai batean, ardi-hesteetan sartzen zen, eta kazola handietan egosi.

Mondejua, bere trinkotasunaren on-dorioz, eta mondeju zopa eta ardikia-rekin jaten denez, oso estimatua zen lehen hotz egunetan. Otordu hura fa-milia eta lagunak elkartzeko aprobe-txatzten zuten eta momentu berezitzat zuten. Batetik, jendea elkartzen zelako. Bestetik, kutixi gastronomikoa dasta-tzeko aukera zelako.

BASERRIETAKO SUKALDEETAN EGOSIA

Produktu oso lokala izan da, Goierri eta Tolosaldeko herri gutxi batzuekin lotura duena. Zaletasuna ere herri ho-rietan garatu da batik bat. Hala ere, nahiz eta eremu mugatu bateko kultu-raren ondorio izan, hamarkada luzez mantendu da, eta horretan, baserrieta-ko emakume sukaldariek izan dute protagonismoa. Beraiek izan dira erre-zeta ondorengo belaunaldiei transmi-



Mondejua odolki baten antzekoa da itxuraz. Txerrikiaren ordez, ardikia du oinarri eta hori kolorekoa da. Agurtzane GARMENDIA

titu dietenak. Baserrietako suak apal-tzen doaz; jada oso baserri gutxitan hartzen da tarte prozesu hori garatze-ko. Eta amarengandik alabarenganaino baino gehiago, bertako herritarrek, oro har, hartu beharko dute ardura, ondare gastronomiko hori mantentzeko.

Gaur egun, badaude taberna eta jate-txe zehatzak produktu hori dastatzeko, beren kontzeptuari izena ematen dio-tenak. Amezketan ospe handikoa izan da Ugarteko Goikoetxea edota Txindo-ki eta Beartzana. Azken horretako Jo-xik dioenez, urria eta azaroko lehen hamabostaldian egiten du denboraldia berak. Astero, 150 mondeju inguru

Mondejua, haren trinkotasunarengatik eta mondeju zopa eta ardikiarekin jaten denez, estimatua da lehen hotz egunetan. Otordua familia eta lagunak elkartzeko aitzakia zen

Produktu oso lokala izan da, Goierri eta Tolosaldeko herri gutxi batzuekin lotura duena. Zaletasuna ere herri horietan garatu da. Zaleitsuak eta gorro dutenak izan ohi ditu

prestatzen ditu, Euskal Herriko hainbat herritako zaleei gozamina emateko.

MONDEJUAREN XARMA

Mondejuak zaleitsuak ditu. Gustuko ez duen jen-dea ere bai. Ez dago tarteko biderik: edo emoziona-tu egiten zaitu edo nazka aurpegia jartzen duzu. Baina gustuak albo batera utzita, mondejuak badu xarma. Belaunaldiz-belaunaldi mantendu da, soinu handirik atera gabe. Harro daude, beraz, Aralar az-piko herritarrak, nortasuna ematen dielako horrek, gastronomiaren bitartez, hainbeste maite duten mendia dastatu dezaketelako, artzain kulturarekin haria mantentzen dutelako eta udazkeneko edo-zein egun festa txiki bat bilakatzen duelako haren dastaketak. Aspertu aurretik, gainera, amaitu egi-ten da denboraldia, eta hurrengo urtera arte itxa-ron besterik ez dago.

Ez da plan txarra Txindokira igo eta ondoren mondejua jatea, edo sekretuan dauden mendiko bordetako batean lagunartean gozatzea. Mondejua Aralar dastatzeko modua baita.

MONDEJUAREKIN LOTURIKO DATOZEN DATAK:

Irailaren 30a, larunbata: Mondeju eta ardo azoka (Amezketan). Goizeko 11etan, bertako 10 mondejugi-leren postuak, eta Euskal Herriko 7 upategitako 14 ardo.

Urriaren 29a, igandea: Ardiki Eguna (Zaldibia).