

«Artzainek ez balute natura zainduko, ni ez nintzateke hemen egongo»

Ordiziako azoka eta Idiazabal gazta bultzatzea dira Ordiziako Idiazabal Gaztaren Kofradiako kideek egin behar izaten dituzten bi juramentuak. Eta ez dira asko egongo defentsa hori Jesus Mari Ormaetxeak (Ordizia, 1949) adinako pasioz egiten dutenak.

Ormaetxea Maisu Handiak (*Gran Maestre*) 1990ean Kofradia sortu zenetik darama bertako kide izaten, eta aurreko astean, «Ordizia Txapeldun» gazta lehiaketa ospatu zela aprobetxatuz, berekin bildu eta urte luze hauetan egindako lana patxadaz errebasatzeko aukera izan genuen.

«1904an badakigu gazta lehiaketa bat egin zela Ordizian. Anton d'Abaddiek Euskal Jaiak sortu zituen garai hartaz ari gara, eta gerora lehiaketa gehiago antolatu ziren, beti asteazkeneko azokarekin bat eginenez. 1960 eta 70eko hamarkadan gazta txapelketak egin ziren, eta 1974an, esaterako, jada Euskal Sukaldaritza Berria bezala ezagutzen den hori sortu zuten sukaldariak hemen izan ziren. Txapelketa Udalak antolatu izan du beti, baina 1987an antolakuntza lanetan ibiltzen zen Antton Olanok erretiroa hartu zuen. Hark Kepa Korta orduko alkateari proposatu zion elkarteren bat sortzea gazta txapelketaz arduratzeko. Eta hausnarketa horren emaitza izan zen Kofradiaren sorrera», gogoratu du Ormaetxeak.

Ordiziarrek argi utzi nahi du «Udalarekiko independentea» dela Kofradia, nahiz eta, logikoki, harremana oso estua

den. «Talde bat gara, hasieran 17 pertsonen osatua eta gaur egun 64, baina ohorezko presidentea beti Ordiziako alkatea izan da. Guk ekitaldi ofizial bat egin behar dugunean alkateari deitzen diogu, une horretan dagoenari, eta herriak alkate berria daukanean guk egiten dugun lehen gauza kofrade nagusi izendatzea izaten da», gehitu du harreman horren inguruan.

AZOKA ETA GAZTA, OSO LOTUTA

Gazta eta Ordiziako azoka bertan egon dira estuki lotuta. «1512an hiribildu hau erre egin zen, eta Gaztelako Juana erreginaren, "La Loca" bezala ezagutu izan den eta Tordesillasen giltzapetuta izan zuten haren, idazkaria hemengoaren. Uste dut bere izena Iñigo Alvarez de Isasaga zela. Hark gertatutakoa kontatu zion erreginari eta zuten harremanagatik ez dakit zenbat "maravedi" eman zizkion hiribildua berreraikitzeke, garaiko dirua alegia, baina batez ere "mercado franco" bezala ezagutzen zena: asteazkenero, zergarik ordaindu gabe, azoka egiteko baimena. Bi urte kenduta, 1936ko gerraren ondorioz, azokak ez du inoiz etenik izan», azaldu digu kofradeak azokaren jatorria laburbilduz.

Eta antzinako gertaera haiek denboran gertuagoko historia-rekin lotu ditu: «Ordizia ongi kokatuta dago: alde batean Aralar dauka, bestean Aizkorri, eta Goierriko nahiko erdigunean dagoela esan daiteke. Arrazoi horiengatik guztiengatik, Ordiziako azoka inguruko baserritar eta nekazarien erdigune bilakatu zen. Artzainena ere bai. Nik neuk ezagutu dut hemen egiten zen arkumearen

azoka, adibidez. Artzainek arkumeak jaisten zituzten eta hementxe saltzen zituzten, bizirik. Gero, hiltegien erabilera zabaldu zen eta hori desagertu egin zen. Eta gaztarekin berdin. Artzainek gaztak hona ekartzen zituzten, eta askotan kontatu izan dugu 1970 inguruan 14 "rekadera" biltzen zirela hemen. Azokan artzainei gazta erosi eta trenean beste lekuetara gazta saltzera joaten ziren emakumeak ziren. Donostia, Bilbo, Gasteiz... hainbat lekutara. Hori guk ezagutu dugu».

Gaur egun Idiazabal gazta bezala ezagutzen duguna izaten zen, Ormaetxeak zehaztu duenez. «Idiazabal gazta orain deitzen zaio, jatorri deitura sortu ondorenetik, baina orduan ez, gazta inguruko edozein herritakoa izan zitekeelako. Baina egiteko modua berdina zen: hemen, Iparraldean, Bizkaian... Ardi latxaren esne gordinarekin egin. Jatorri deiturak egin zuena zen zehaztu Idiazabal gaztak zer ezaugarri bete behar dituen: ardi latxaren esne gordinarekin egin, ketua edo ez».

Izan ere, jendearen artean Idiazabal gazta beti ketua izaten delako uste okerra horren zabaldua egotearen errua Ordiziako azokak ere badu hein handi batean. «Hemen inguruko artzainen bordetan ezin zen tximiniarik jarri, eta barruan pilatzen zen kea, dena ketuz, baita gazta ere. Horregatik, ketua inguru honetan bakarrik egiten da. Urbasan ez zegoen ketua egiteko ohiturarik, Gorbeian ere ez, ezta Entzian ere. Baina lehen aipatu ditugun rekaderek hemengo gazta eramaten zuten kanpora, eta beste lekuetako jendeak

JESUS MARI ORMAETXEA

IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIako MAISU HANDIA

Idiazabal gazta eta Ordiziako azoka

bultzatzea eta ezagutaraztea dira

Kofradiaren helburuak, eta pasio handiz

dihardu horretan Ormaetxeak 1990etik.

Idiazabal gazta beti ketua zela pentsatzen zuen. Oraindik gertatzen da. Baina ez da horrela, egiten den Idiazabal gaztaren %80-85 zuria da».

MENDIZALETASUNAK BULTZATUTA

Eta nondik datorkio ba Jesus Mari Ormaetxeari halako mai-tasuna gaztarekiko? Askotan galdetu diote, eta erantzuna prest dauka. «Hasieratik argi utziko dut: ongi pasatzen du-gu. Hori ezinbestekoa da. Eta gainera, jende mordoa ezagu-tzeko aukera ematen dizu, jen-de desberdina. Hori polita da, ni behintzat asko betetzen nau», dio lehen kolpean.

Baina ez da hori bakarrik. «Apur bat gehiago sakonduz, egia da hemen gabiltzan jende gehiena oso mendizaleak izan garela beti, eta garela oraindik. Mendia maite dut, natura mai-te dut, berdetasuna alboan izan gabe ezingo nuke bizi. Eta mendia zergatik egoten da ho-rrren eder? Baserritarrak dau-delako, artzainak daudelako, abeltzaintza estentsiboa egi-ten dutelako. Ez dira mila behiko makrogranjak. Ez, ar-tzain hauetako bakoitzak bere 300-400 ardi dauzka, eta guk saiatu behar dugu modu ho-rretan lan eginda beraien pro-dukтуak prezio duinetan saldu ahal izaten eta bizitza duinta-sunez aurrera ateratzeko auke-ra ematen. Hori lortzen badu-gu, ziur izan artzain eta baserritar hauek ez dutela ba-serria hiltzen utziko, ez dutela mendia hiltzen utziko. Hori da helburua. Hori argi utzi behar dut: artzain hauek ez balute natura zainduko eta gazta fa-brikan egina balitz, ni ez nin-tzateke hemen egongo, eta Ko-fradiako beste kideak ere ez».

Bistakoa da Jesus Marik mi-resmenez hitz egiten duela ar-tzainen inguruan, haien lana



Argazkiak: Maialen ANDRES | FOKU

IBILBIDEA

1949an Ordizian jaioa, AMPO kooperatiban zuzendari komertziala izan zen urte askoan, eta Idiazabal Gastaren Kofradiako Maisu Handia da, 1990ean sortu zenetik bertako kidea baita.

etengabe goraipatuz. Eta dioe-nez, aipagarria da jende oso gazteak hartu duela garai bate-ko artzainen lekukoa. «Ez da erraza, argi dago, eta askotan gorabeherak izaten dira, ez da kopuru erregular bat egoten. Baina deigarria da artzainen batez besteko adina 40 urte in-guruan ibiliko dela, iristen ba-da. Guk beti izan dugu artzai-naren irudi bat: gizon adinekoa, mutilzaharra, maki-lari eutsita... Ez, ez. Gaurko txapelketan ikusi duzu, jende gaztea da. Eta aipatzekoa da sartzen ari den emakume ko-purua. Ez gazta egiten baka-rrik, hori betidanik egin dute-lako, baizik eta mendiko artzaintza lanetara».

TRADIZIOA ETA MODERNITATEA

Kofradiak Ordizian antolatzen dituen gazta txapelketa entzu-tetsuen araudian argi ipintzen

du gaztak modu artisauan egi-na izan behar duela, hori bul-tzatu nahi dutelako, baina Or-maetxeak argi uzten du horrek ez duela esan nahi tek-nologiari bizkar eman behar zaionik gaztagileen lanean.

«Artisaua izateak ez du esan nahi artzainek orain dela ehun urte bezala ibili behar dutenik egurrezko malatsare-kin edo esnea ez dakit nola be-rotzen. Hasteko, garbitasuna-gatik, bete behar diren baldintza fitosanitarioengatik, instalazio egokiak eduki behar dituztelako. Bestela ez litzaie-ke gazta egitea baimenduko. Automatizatu dena batez ere esnearen beroketa izan da. Baina gero, prozesuaren ba-rruan, esnea berotu duzu-nean, gatzatu duzunean, zati-tu duzunean, gaztura kendu diozunean, gaztaren pasta ge-ratzen zaizunean, industriak

pasta hori makineria bidez xurgatzen du, eta molde mi-kroperforatuan sartu, inork eskuz ukitu gabe. Nik horri deitzen diot gazta industrial-a. Idiazabal izan daiteke, eta oso gazta ona», dio.

«Gure txapelketan parte hartzen duten artzainek pasta egin artean antzeko prozesua jarraitzen dute, baina bi ezau-garrirekin. Batetik, gatzagi na-turala erabiltzen dute. Arku-meak lau urdail izaten ditu, eta esnea besterik probatu ez duen arkume horri kentzen zaio gatzagia. Horrekin egiten da gazta eta horrek gazta ba-koitzari ukitu desberdin bat emateko aukera eskaintzen du. Industriak gatzagi kimikoa erabiltzen du, nahiz eta jatorri animalekoa izan. Eta bestetik, moldeak eskuz betetzen dituz-te, lihozko trapuarekin, eta prozesu horretan ere gaztagile



bakoitzak bere sekretuak ditu. Noiz egin, eguraldiaren arabera, haizea, hezetasuna... Ikus-tekoa izaten da, batzuk gai dira goizaldeko hiruretan lanean hasteko, baldintza one-nak orduan daudelakoan. Horrek gaztari industrialak eduki ezin dituen ezaugarri batzuk ematen dizkio, nahiz eta beste ere oso ona izan. Eta aldea nabaritzen da. Guk askotan egiten dugu proba: gure gazten artean industrial bat sartzen dugu eta beti asmatzen dugu zein den», gehitu du harro Jesus Mari Ormaetxeak.

BESTE GAZTA BATZUEN EREDU?

Idiazabal gaztak hartu duen ospe eta sonaren albo-kaltee-tako bat izan liteke beste gazta mota batzuk haren itzalpean gelditu izana. Ormaetxeari galdetu diogu horren inguruan, baina bere ustez Idiazabal gaztaren arrakastak arazo baino lagungarri izan beharko luke beste produktuentzat, nolabait jarraitu beharreko bidea erakusteko balio izan duelako.

«Niretzat jatorri-deituraren sorrera eta eman zaion bultzada arrakasta handia izan da. Euskal Herrian gazta betidanik jan izan dugu, baina ez zeukan orain duen famarik, eta jatorri deitura honek lortu duena da gure gazta goi-mailan kokatzea. Leku guztietan ezagutzen gaituzte. Niri gertatu izan zait. Madrilen dastaketa bat egiten ari ginen, uztailean Oriente Plazan, eta bertatik pasatzen ziren madrildarren %80k ezagutzen zuen Idiazabal gazta. Beste kontu bat da kontsumitzea edo ez, baina ezagutzen zuten. Hori jada arrakasta da», aipatu du Ormaetxeak bere esperientziatik.

«Orduan, galdera da: baseritar gehienek zer dauzkate ukuiluan? Behiak. Eta zer egi-



ten dute behi esnearekin? Marka handiren bati saldu. Zenbat irabazten dute? Ia ezer ez. Zer egiten dute gehienek? Itxi, ezin direlako hortik bizi. Zer egin beharko litzateke? Nire ustez, gazta, eta produktu horri balio gehigarri bat eman. Ez agian guztiek, baina ahal dutenek bai behintzat. Eta gazta hori bultzatu. Kasu horretan ez da Idiazabal izango, noski. Brie behi gazta izango

«Euskal Herrian gazta betidanik jan izan dugu, baina ez zeukan orain duen famarik, eta jatorri deitura honek lortu duena da gure gazta goi-mailan kokatzea»

da, edo behi gazta urdina. Hori dena mugitzen hasi da, Jaur-laritzak ere Eusko Labelean sartu ditu beste gazta mota batzuk. Hemen ere azokan ikusten dira gazta mota desberdinak. Zailtasunak egongo dira, baina bidea hortxe dago. Nik Idiazabal gazta defendatu-ko dut beti, pentsatzen dudako hori dela gure gazta adierazgarriena, baina hori defendatzea ez doa besteak

bultzatzearen aurka, inondik inora», aldarrikatu du.

Eta ohitura batzuk sortzearen garrantzia ere gehitu du ordiziarrek. «Aurrekoarekin lotuta, "tabla de quesos" edo gazta-sorten ohitura ere bultzatu behar dugu. Zu Frantziara joaten zara eta edozein etxetan, zer esanik ez jatetxeetan, aterako dizute gazta desberdinen aukera bat, agian baita ardoena ere. Hor bide luzea daukagu egiteko, eta asko ikasteko. Asturias edo Kantabriatik ere bai, esango nuke».

EGUTEGI OPAROA

Urteen poderioz, Ordiziako Gazta Txapelketa famatua eta "Ordizia Txapeldun" lehiaketa antolatzeke sortu zen Kofradia askoz egutegi oparoagoa osatzen joan da. «Betikoa da. Behin martxan jarrita, hitz egiten hasten zara ea zer gehiago egin dezakezun, eta orain beste hainbat jarduera ere egiten ditugu».

Horietako bat gazta berriaren aurkezpena eta mozketada, Ormaetxeak bereziki kuttuna duen ekitaldia, ideia berea izan zelako. «AMPOn zuzendari komertzial izan nintzen urte luzez, eta asko bidaiatzea tokatu izan zait. Paris askotan bisitatu izan dut adibidez, eta han ikusten nuen azaroko hirugarren ostegunean "beaujolais nouveau" ize-neko festa bat egiten zutela. Zer da hori? Ba urteko ardoa da, irailean egin bada, azaroan jada saltzen ipintzen dutena. Errioxan bizitza guztian egin den mazerazio karbonikoko ardoa da, ez besterik, baina frantsesek "beaujolais" bezala saltzen dute eta sekulako festa antolatzen dute, hasieran Frantzian, baina denborarekin Europa guztira eta mundu guztira zabaltzen joan da. Har-

tzen duzu hegazkin bat Japoniara eta egun horretan "beau-jolais" kopa bat ateratzen dizute ardoa probatzeko. Harrituta geratzen nintzen eta bilera batean proposatu nuen hemen antzeko zerbait egitea gaztarekin. Udalean komentatu genuen, ondo iruditu zitzaien, eta artzain eguna antolatu genuen», gogoratu du.

«Pazko astean egiten dugu, ordurako lehen gaztak irteten hasten direlako. Gazta azaroa-abenduan egiten da, eta 60 egun igaro behar dira saltzen hasi aurretik, otsail-martxoan alegia. Gaztari beste bultzada bat emateko aukera da. Gainera, data horietan sagardotegi garaia amaitzen da eta gazta salmentak beherakada bat izaten du. Ia 30 urte daramatzagu hori antolatzen. Gazta bat aurkezten dugu, urtetik urtera herrialdez aldatuz, eta pertsona ezagunen bat inguratzen saiatzen gara ekitaldiak sona gehiago izateko. Juan Mari Arzak izan zen lehena, eta azkena, Lourdes Rekondo, Rekondo jatetxekoa. Eta jatorri deiturak ere pertsona bat omentzen du, Idiazabal gaztaren alde egindako lana eskertzeko. Makila oparitzen zaio; jasotzen azkena Luis de Lezama izan zen, Amurrioko apaiz bat. Marjina-tutako pertsonekin lan eginez sekulako ostalaritza katea eraiki du, mundu mailan 1.400 langile dituen».

Beste ekitaldi garrantzitsu bat "kapitulua" da, Kofradiaren eguna litzatekeena. «Egun hori aprobetxatzen dugu kofrade berriak egiteko, ordaintzen dutenak, guk ordaindu egiten dugulako hemen egoteko. Eta ohorezko kofradeak ere izendatzen ditugu. Urtero artzain bat izendatzen dugu, Hegoaldeko lau herrialdeetakoak izaten dira eta beraientzat ai-

«Guk askotan egiten dugu proba: gure gazten artean industrial bat sartzen dugu eta beti asmatzen dugu zein den»

tortza bat suposatzen du; azokara bere produktuak ekartzen dituen baserritar bat, hemen ikusi dituzun gehientsuenekin egiten dugu jada; herriko elkar-terren bat, izan kirol arlokoa, kultura arlokoa... Ordizian de- zente daudelako; eta urtero ekartzen dugu pertsonaia eza- gunen bat, ekitaldiari sona apur bat emateko. Gainera, egun horretan 25 bat kofradia desberdin biltzen gara Ordizian: odolkiarena, babarruna- rena, zainzuriarena... Iparral- detik asko etortzen dira, eta Portugal, Asturias, Kantabria, Burgosetik... 120 bat pertsona biltzen gara, kalejira bat egiten dugu...», zerrendatu du.

Dastaketak ere antolatzen dituzte: «Denbora asko har- tzen digun ekimena da dasta-

ketena. Iaz 36 egin genituen. Puerto de Santa Marian berriki egin genuen, Sanlucar de Bar- ramedan, Sevillan, Benidor- men, Alacanten... Aurten jada 28 bat daramatzagu».

Eta, azkenik, gaztari buruzko kongresua antolatzen dute, gaur egun EHUko Udako Ikas- taroetan integratu dena. «Due- la zortzi urte artzain batzuk gazta goian, mendietako bor- detan, egiten hasi ziren, guk "mendi gazta" deitzen duguna. Gipuzkoako Diputazioak bor- da batzuk eraberritu zituen, baldintza egokietan jarritz eta bideak ere autoentzat egoki- tuz. Horrek ura igotzeko auke- ra eman zien, panel elektri- koak jartzekoa... Hori ikusita, pentsatu genuen kongresu bat egitea, jakiteko ea zer onura

izan zezakeen gazta alturan egiteak. Ez hemen bakarrik. Suitzako artzainak ekarri geni- tuen, adibidez, han gazta nola egiten duten erakusteko», dio Ormaetxeak ideiaren jatorriaz.

«Batez ere artzainei zuzen- dutako ekimena da. 60 bat pertsona biltzen dira, horieta- tik 40 bat artzainak, eta gai mordoak ukitzen ditugu. Gaine- ra, amaieran artzainei galde- tzen diegu ea datorren urtera begira zer gai landu nahiko lu- keten. Aurten adibidez ozo- noaren erabilera landu dugu osasun-baldintzak bermatzeko orduan. Edo dibertsifikazio au- kerak aztertu ditugu, etxean daukazun esnearekin gaztaz gain beste produktu batzuk egiteko: jogurta, kefirra, gazu- rrarekin gaztanbera...».

