



Jasone Mitxelorena, Zubietako errota atarian. Euria galanki bota du eta putzua bete-betea ageri da. Gorka RUBIO | FOKU

infraganti **JASONE MITXELTORENA**

Zubietako errota herriaren sarreran dago. Uraren ondotik goaz, egurrezko pasabide batetik. Txilina jo aitzinetik zain dugu errotazain berria, Jasone Mitxelorena, irinez jauntzia. 1785eko data atarian, antzinako makineriak martxan dirau soinu errepikakorrez. Agudo zuritu gara gu ere, makilarekin errotaren paretak joz eta ahotik irina ateratzen lagunduz.

Errota zubietarre-na da 1867an erosi zutenetik. Haiek izan dira urte hauetan guztietan Male-
rrekako zerbitzu hau martxan mantendu dutenak. Jasone Mitxelorena etxalartarra hasi berria da Edorta Murua orain arteko errotariaren lan-etena

ordezkatzen, urtebeteko kontratuarekin. Goizeko zortzietan etorri, artoa toberan eman, palanka batekin uraren bidea ireki, eta errota martxan jartzen du.

Inguruan ibiltzen da gero lanak egiten, beti soinuari erne; baita urari ere. Errekako ura kanal batera bideratzen da eta bere indarrarekin mugitzen da

errotarria. Antepara da ura pirlatzen den tokia, putzu bat bezalakoa. «Errota abian jartzen denean, putzua husten hasten da, eta maila batetik beheiti makineriak ez du nahikoa indar. Errota poliki mugitzen da orduan, eta hori ez da komeni izaten. Ura sobera jausten bada, errota gelditzen dugu», azaldu digu Mitxelorenak.

Bezperan euria galanki bota du eta ura ez da apaldu gaur.

Errotazainak oroitu duenez, 1900. urtean zubietarrek ar-
gindarra lortzeko ere baliatu zuten presako ura. Etxeetan lanpara gutxi batzuk baino ez zeudenean, errotatik sortzen zen denentzako elektrizitatea. Hortik, eraikinak duen gehigarria. 1970era arte mantendu zuten elektrizitate-sorgailua.

Putzutik errotara jo dugu berriz, bahea edo zetabea hartu eta palarekin irina bahetzeko. Irin fina beheiti joanen da; zaia edo artoaren azala, berriz, zetabean geldituko da. Zaia jogurtarekin goxoa gelditzen da, baina inguru honetan ohikoenabereei ematea da.

Murua iritsi da. 22 urteko esperientzia du errotari gisa, eta solasaldira gonbidatu dugu. Mitxelorenak bezperako abenturak kontatu dizkio: «Errota egun osoan martxan eta ura beheiti beharrean goiti joaten zen! Enborrak zeuden trabatuta eta etxera joan aitzinetik garbitzen aritu nintzen».

BIZILEKUA BERTAN

Muruak azaldu du hau baino lehen bazela bertze errota bat; 1475eko dokumentu batean agertzen da. Garai batean hemen bizi zen errotaria eta hagitx bizimodu gogorra zuen: hezetasuna, hotza, hautsa, zakuak altxa eta altxa... Irudi hori buruan, Etxalarko herri-
kideren bat Mitxelorenaz urrikaldu da: «Ez nuke zure lekuan egon nahi!».

1980ko eta 1990eko urteetan, museo bilakatu baino lehenago, Gipuzkoako herritar batzuk bizi izan ziren errotan, eta martxan mantendu zuten. 1998an guztiz berritu zuten: etxebizitza eta sukaldea kendu eta museoa egin zuten. Azken hau Udalak kudeatzen du.

Errotazainak bisitariei harrra egiteko zeregina ere badu, hortaz. Denetariko jendea etortzen zaie, anitz jubilatuta. Elgorriagako bainuetxea hurbil dute, eta handik joaten dira. Eskoletatik ere bai, autobus bete haur egun pasa. Herrian bada talde bat talo tailerra egiten duena, eta plan ederra da errota bisitatu ondoren opila jatea. Errotako bisitan eskuak irinetan sartu eta gauzak ukituz gozatzea da proposamena. «Saiatzen gara kristalezko museo bat izan ez dadin, baizik eta zerbait bizia», deskribatu du Muruak.

Irribarrez oroitzen ditu bizitako bitxikeriak. Bisita batean haur batek amari zerbait xuxurlatu zion: «Hemen bizi nahi dut». Gero, hurrengo partera pasa ziren, bertan esplikatzen zuten nola altxatu behar diren harriak, eta pikatu, eta umeak erran zion amari: «Uste dut jada ez naizela hemen biziko».

HERRITARRENTZAKO ZERBITZUA

Inguruko nekazarien artoa ehotzea da errotaren zeregin nagusia. Eskualdeko herritarrei ematen diete zerbitzua. Ekoizten duten artoa ekartzen dute eta kalitatezko irina eramaten dute etxean opila egiteko. Hainbat zaku ikusi ditugu izenekin: Marta, Inaxi, Iñaki...

Beheko solairuan hiru errota daude. Garaian garia jotzen zen batean, artoa bertzean, eta hirugarrenean, aziendarendako gainerako laboreak: garagara, oloa, zekalea. «Aziendarendako zakarxeagoa aski da jateko, ez da irina egin beharrik. Garia jotzeko edo artoa jotzeko izan, ezberdin erregulatzen da. Nahiz eta mekanismo bera izan, ezberdin prestatzen da», agertu du Mitxeltorenak. Garaian garia ereiten zen herrian eta jen-

deak ekartzen zuen, abereentzako labore horiek ere bai. Gaur egun, artoa bakarrik ekoizten da hemen, orduan erdiko errota bakarrik dago prest, artoa ehotzekoa.

«Errotak bi harri ditu. Azpikoa geldirik dago eta gainekoa mugitzen da. Anteparatik ura heltzen da, hasieran zabalago dago bidea, gero estuago. Estutzerakoan aski presio hartzen du, azpiko turbina mugitzeko. Turbinak baditu pala batzuk, ur zurrusta jotzen du palak eta turbina birarazten du. Egurrezko ardatz batekin lotua dago gaineko harria mugitzeko. Begia erraten zaio artoa sar-

«Politena eta baliotsuena da errotaren jarduera mantentzen dela eta horrekin lotuta ekoizleek artoa jorratzen dutela. Iruditzen zait Malerrekan oro har tradizioei eusten dietela»

Etxe bakoitzak bere arto barietatea du eta klase ugari daude eskualde osoan. Errotan ikusi ditugu batzuk: arto gorriak, arto horiak, handiagoak zein txikiagoak

tzen den zuloari. Artoa toberara botatzen dugu dena batera. Kanaleta izena du azpiko kutxa horrek. Bestela braustean etorriko litzateke artoa, eta horrek eutsi egiten dio».

Artoa zein kopuru edo erri-motan bota behar duen erregulatu behar da. Horregatik dago kanaleta hori, goitiago edo beheitiago egiten ahal dena. «Maratila honekin egiten dugu goitiago edo beheitiago, kopuru gehiago edo gutiago. Eta aldi berean karraka, hau ere ardatzari lotua, harriarekin batera itzulikatzen da, kanaleta jotzen du eta horrek eragiten du artoa beheiti erortzea», azaldu du errotariak prozesua.

ERAKUSKETA

Goiko pisura joan gara, antzinako objektu eta lanabesen erakusketa ezagutzera: Alferra edo lurra hausteko makina; artoa ereitekoa, mandoari lotuta ibiltzen dena; belar txarrak ateratzeko tresna; arbia moztekoa... Herriko antzinako ofizioen berri ematen digute; zurgintza, arotz joaregile eta nekazaritzakoak batez ere.

Herritarrek etxetik bota nahi zituzten hainbat tresna, baliorik ez zutelakoan. Baina guztiak bilduta altxor etnografiko handia dira orain: joarea, ferra, kaikua, arpana, igitaia, sega, zizela, mailu pikua, lara-tza, baita maira ere, ogi edo ar-

to-orea egiteko balio duena. Nola ez, Ituren eta Zubietako inauterietako ezaugarritz blai dago erakusketa. Bideo bat ere ikus daiteke, paisaia berde honen berezitasunen ingurukoa.

Nahi duenak asteazkenetik igandera, 11.00etatik 14.00etara bisita dezake errota. Ez da beharrezkoa erreserba aurrez egitea, baina gero eta gehiago dira internet bidez txanda hartzen dutenak.

ARTOAREN EKOIZPENA

Jasone Mitxeltorenarentzat «politena eta baliotsuena da errotaren jarduera mantentzen dela eta horrekin lotuta ekoizle batzuek beren artoa jorratzen dutela». Iruditzen zaio Malerrekan oro har tradizioei eusten dietela. Horren adibide, Zubietan urtero hiru auzolan egiteko betebeharra.

«Herritarrek eginahal handia egin dute errotari bizirik eusteko, eta artoaren ekoizpenari ere bai. Lotuta daude bi gauzak. Errotarik ez balego, ez lirateke arto barietateak mantenduko», baloratu du.

Edorta Muruak kontatu du etxe bakoitzak bere barietatea duela. Urteetan joan dira aukeratzen. Errotan ikusi ditugu batzuk: arto gorriak, arto horiak, handiagoak zein txikiagoak. Landarea ere altuagoa ala baxuagoa izan daiteke. Etxe bakoitzak badu bere barietatea eta klase ugari daude eskualde osoan. Malerrekatik ez ezik, Baztandik eta Bortziritetatik ere jende ugari etortzen da Zubietako errotara.

Inguruan bakarra da zerbitzu hau ematen duena, eta Euskal Herrian ere ez dira asko martxan daudenak. Adibidez, Ibares errota dago Araman, eta Lasturren ere bada bat.

Mitxeltorenak orain arte lortutako irinaren kalitatea



Makilarekin irina ahotik ateratzen laguntzen. Gorka RUBIO | FOKU



mantentzea du erronka. «Jendea kontent dago hemen egiten den irinarekin, eta horri eustea da nire helburua».

Etxalartarrak artoa ekoizten du etxean eta artoarekin etorri zen lehenbizikoz errotara. «Abenduan Etxalarko Herriko Okindegian egiten nuen lana bukatu nuen, eta urtarrilean errotan lan egiteko deialdia bidali zidan lagun batek. Abenduan egin zuten lehenbiziko deialdia, ez zen inor aurkeztu eta ilbeltzean egin zuten bigarrena. Hagitz polita iruditu zitzaidan, etorri nintzen, Edortarekin solastatu nintzen, Udalarekin ere bai, eta izena eman nuen. Hautagai bakarra nintzenez, erraz hartu ninduten, eta ni kontent».

Muruak aipatu duenez, asteburuetan lan egin behar da, zikina da, fisikoa, zakuak mugitu behar dira, eta motibazio hori behar duzu. «Batzuei bisitak egitea eta jendearekin egotea asko gustatzen zaie, baina eskulana ez. Eta alderantziz, eskulana maite dute, baina jendaurrean ez dute aritu nahi». Alde horretatik, Mitxeltorena aproposa da, bi parteak

Beheko solairuan hiru errota daude. Garaian garia jotzen zen batean, artoa bertzean, eta hirugarrenean, aziendarendako gainerako laboreak. Gaur egun, artoa bakarrik ekoizten da hemen, orduan erdiko errota bakarrik dago prest. Ondoko irudian, bahea edo zetabea ageri da. Irin fina beheiti joanen da; zaia edo artoaren azala, berriz, zetabean geldituko da.
Gorka RUBIO | FOKU

«Gaztetan herritik hirira egin nuen, eta bueltatu nintzelarik, Hazien Eguna bezalako topaketei esker balorea ematen hasi nintzen lehendik ezagutzen nuenari»

Errotako bisitan eskuak irinetan sartu eta gauzak ukituz gozatzea da proposamena. Saiatzen dira kristalezko museo bat izan ez dadin, baizik eta zerbait bizia

atsegin dituelako eta bietan moldatzen delako ederki.

HAZIAK: LANKETA ETA SAREA

Eskualdeko Hazien Eguna eta arto trukatzea oroitu du etxalartarrak. Hortik hasi zen artoa ereiten. Zubietan abiatu zen ekimena, Muruarenultzadaz. Hala kontatu du berak: «2010ean hasi ginen. Arduratua nengoen. Artoa ereiten duen jendea nagusia da eta ez dago jarraipenik: gazteek ez dute lurra landu nahi, eta ikusten nuen hazi barietate horiek galtzeko zorian zeudela. Zenbait lagun elkartu eta hasi ginen artoaren hazia eta beste hazi batzuk trukatzeko. Bertako Haziaren

Eguna deitu genion. Hiru-lau urtez egin genuen. Gero pixka bat utzi nuen, eta hasi ziren denek batera egin beharrean. Baztanen bat egiten, Bortzietan beste bat... Jaisten joan zen eta pandemian atzera gelditu zen. Une batean oso motibatuak egon ginen, baina orain ez da egiten».

Jendeak jada ez du hazia erabiltzen, landarea erosten du. Mitxeltorenaren ustez, norberaren lanaz gain, sare bat behar da. Lehen auzoa izaten zen trukaketa hori egiteko lekua.

Ez dago dena galdua, ordea. Hor dago Aleka Euskal Herriko hazi ekologikoen elkartea. Haziak oroimen-ontzi txiki gisa ikusten dituzte bertan. «Gure oroimen biokulturalaren kontakizuna dute beren barnean eta, haziekin lan eginda, ahaztutako historia-zen zati bat berreskura genezake», diote.

Miguel Arribas “Kelo”-k eta Marc Badalek “Haziak. Zergatik eta nola egin zureak” liburua plazaratu dute. Ederra iruditzen zaio Muruari, baina aldi berean beldur da ez ote den testamentu bat.

Mitxeltorena oroitzen da Hazien Egunean hazi pila hartzen zituela eta denak ez zituela mantentzen. «Kuia, artoa, tomatea eta ilarra errazak dira etxean egiteko, eta horiek behintzat ereiten ditut».

HERRITIK HIRIRA ETA BUELTA

Etxean eta herrian jaso du etxalartarrak naturarekiko lotura hori. «Ezagutu dugu, baina kontzientziarik gabe. Gaztetan herritik hirira egin nuen, eta bueltatu nintzelarik, Hazien Eguna bezalako topaketetan balorea ematen hasi nintzen ezagutzen nuenari. Iruñean bizi ginelarik gazteek baratzea egiten zuten. Etxalarren, aldiz, inork ez zuen egiten. Haziekin berdin, plazara atera arte ez genion garrantziarik ematen. Kalitatezko ogiari balorea ematea ere hiritik heldu da berriz».

Zaku bete irinekin atera gara errotatik, pozarren, eta etxean opila egin dugunean frogatu dugu ez duela deus ikustekorik jan ohi ditugunekin. Milesker, errotazain, eta eutsi horri!

Maidar IANTZI GOIENETXE