

Gesaltza-Añana



Gatza oparitzen digun herria

Erreportaje honen izenburua ez da eman dezakeen bezain metaforikoa. Gatza, antzina aberastasun ikur eta iturri, ia-ia “oparitu” egiten da gaur, hain da merkea. XXI. mendean, gatzgintza ez da aski herri oso bati jaten emateko, nahiz eta, Gesaltza-Añana bezala, gatzari esker ospetsua izan, eta nahiz eta, Gesaltza-Añanak bezala, 100 biztanle inguru besterik ez eduki. Amore eman beharrean, herritarrak bide berriak bilatzen dabiltza gatzak lehengo balioa berreskura dezan.

UNAI BREA

Argazkiak: Iñigo Azkona

Arabako hego mendebaldean, Gasteiz, Burgos eta Urduñatik gertu, Añana dago. Herri bik osatzen dute udalerria: Atiega eta Gesaltza-Añana. Bigarrena da ezagunena, haren azpian lo dagoen gatz domoari esker. Edo hobe litzateke esatea, gertakarien kronologiari iruzurrik ez egiteko, gainera eraikitako herriak bihurtu zuela domoa ospetsu. Gatzaren “erruz” sortu baitzen Gesaltza, eta ez alderantziz.

Faktoreen ordenak, edozelan, bost axola gesaltzarrei, ez baitu beren historia aldatzen: mendetan zehar gatz eginez biziraun duen herria, azken hamarkadotan migratzera behartuta. Arazoa ez da gatz agortzea, haren prezioa zeharo amildu izana baizik. Gatzak petrolioaren balioa balu, Gesaltza Irak izango litzateke.

Domoak bost kilometroko luzera du alde batera, eta sei bestera. Sakonera beste bost

kilometrokoa da. “Milaka eta milaka urterako gatzza dago hemen”, dio Juan Carlos Medinak, gaur egun gatz biltzeaz bizi diren hiru gesaltzarretako batek. Bera jaio zenean, eta 38 urte besterik ez dira igaro, hori zen herritar gehien-en lanbidea.

Historia apur bat

“Hau da Arabako hiribildurik zaharrena. Izan ere, herririk zaharrena da”, dio Medinak. Herriaren forua XII. mendekoa da, baina erromatarren garaiko aztarnak askoz lehenago hasitako historia baten berri ematen dute. Ez da ahaztu behar erromatarrentzat gatzak balio handia zeukala, soldata ordaintzeko ere erabiltzen zuten eta. Hortik dator *salario* hitza.

Aipatu ditugu, honezkero, mendetan zehar Gesaltza elikatu duen domoaren neurri esker-gak. Baina gatzza ezin daiteke nongura har. Lur azpiko urak desegiten du domoa, gatzza berarekin eramanez, eta gero nahi duen lekuan azaleratzen da. Inguru osoan hiruzpalau iturrik ematen dute ur gazi antzina prezia-tua, eta garrantzitsuenak Gesaltzakoa da, noski.

Iturria non, lana han. Erdi Aroan, Gaztelako erresuma zen Añanako gatzagaren jabea, Medinak esan digunez. Erregeek, mesedeak ordaintzeko, gatzaga zatiak ematen zizkieten jauntxoei, Elizari... Baina bizkarra ez zuten nobleek eta abadeek tolesten, jopuek baizik. Haiek biltzen zuten gatzza, eta langileek lanetik hurbil behar dutenez, herria sortu zen. Alde batean etxeak zeuden, bestean Haran Gazi deritzona. Gaur egun, oraindik, halakoxea da Gesaltza.

Haran Gazia

Pobesetik (Araba) etorrita, Gesaltza zeharkatzen duen bidearen eskuman dago herria bera, oso ederra bide batez esanda, eta ezkerrean Haran Gazia, guztiz paisaia berezia. Haran erditik doa ur gazi erreka-stoa, eta haren alde bietan gatzza lortzeko erabiltzen diren (edo

ziren) zurezko sail txikiak daude. Larrain esaten zaie sail horiei, eta ia 5.500 daude haranean.

Hain aspaldi ez dela, gesaltzarrek larrain guztiak ustiatzen zituzten. “Garai onenetan, familia batek 200 edo 300 larrain zeuzkan bere gain”, gogoratzen du Medinak. Ordurako erabat ahaztuta zeuden feudalismoko sasi-esklabutzak, denboraz, apurka-apurka, herritarrek eurak larrainen jabe bilakatu baitziren. Inoren esklabu izatekotan, lan gogorrarenak ziren. Argitu behar baita gatzari esker bizitzeko modua izan dutela gesaltzarrek, baina ez oparo. “Hemengo jendeak, edonongoak bezala, gose handia jasan behar izan du; gatzza ez zen nahikoa, nekazaritza eta abeltzantza ere beharrezkoak ziren bizi ahal izateko”.

Aberats izan ez arren, lapikoa betetzerik bazuten behintzat orain mende erdi-edo Gesaltzan bizi ziren 1.000 inguru lagunek.

Baina 60ko hamarkadak hondamendia ekarri zuen. Lehen, elikagaiak gordetzeko gatzza erabiltzen zen, baina hozkailua asmatzearekin batera, gatz bilketarenak egin zuen. Gazteak berehala ohartu ziren hartaz ez zegoela gehiago bizitzerik, eta hiriburu-tara jo zuten lan bila. Zaharrenek geratu ziren larrainak ustiatzen, baina aurrerantzean etxeko ekono-

miarako laguntza txikia baino ez zen izan gatzza, eta inolaz ere ez ekonomia horren zutabe.

Hamabost urteko etena

Egun batez, azken larraineko azken langilea ez zen lanera joan, bi milurteko ohitura etenez. Hala igaro ziren hamabost urte, eta hala igaro ziren milaka tona gatz gesaltzarren aurretik, Haran Gaziko errekatxoan inorako bidean, batuko zuten eskurik gabe. Herritar askok ere inorako bidea zuten hartua, eta Gesaltza hustuz joan zen. Medinaren esanetan, gaur egun 90en bat lagunek dute herrian eguneroko bizilekua, eta horietatik 30 inguru daude lan egiteko adinean, gainerakoak zaharrak dira.

Lehen, elikagaiak
gordetzeko gatzza erabiltzen
zen, baina hozkailua
asmatzearekin batera, gatz
bilketarenak egin zuen



Gatzza lortzeko erabiltzen diren sail txikiak larrain izena ematen zaie. 5.500 inguru daude Gesaltza-Añanako Haran Gazian.

Zelan lortzen da gatza?

Oinarria berbera bada ere, gatza lortzeko modua pixka bat desberdina da Haran Gaziko larrainetan eta Salinera Añana enpresako urtegi handietan. Larrainetan jartzen den ur gazi edo gatzuneak hamar zentimetro inguruko sakonera izaten du. Haizearen eta eguzkiaren eraginez, ur hori berotuz doa, gatz kontzentrazioa handituz. Azkenik, kontzentrazioa behar bezain handia

denean, gatza prezipitatu egiten da. Prozesu osoak egun bi irauten du gutxi gorabehera.

Salinera Añanako biltegieta, esan gabe doa, gatzunearen sakonera hamar zentimetro baino askoz handiagoa da. Haizea eta beroa ez dira aski ura lurruntzeko. “Guk hemen gasoliozko zazpi motor dauzkagu lanean, elektrizitatea sortzen. Horiek hozteko ur gazia erabiltzen dugu, eta hala arinago berotzen dugu ur hori”, azaldu du Juan Carlos Medinak.



1.200eko dentsitatea lortu arte saturatzen dute gatzunea. Hala, gatzazko lore antzeko batzuk sortzen dira ur azalean. Apurka-apurka elkartu egiten dira; azkenik, handiak direnean, urak ezin dio haien pisuari eutsi, eta hondora doaz. Modu horretan, gatza eten-gabe pilatzen da hondoan. Biltegi bat hustu nahi dute-nean, bertako ur guztia beste biltegiara eramaten dute, ponpa batzuen bidez. Gero, hala hustutako bilte-

gira sartzen dira hondeamakinekin, eta gatza batu.

Juan Carlos Medinak konparatu egin ditu Gesaltzan eta Leintz-Gatzagan (Gipuzkoa) gatza lortzeko darabiltzaten sistemak: “Oinarria bera da, hau da, gatzuneari ur-lurruna kendu kontzentrazioa handitzeko, baina hemen haizeak eta eguzkiak egiten dute lan hori —fabrikan, ikusi dugunez, beroketak ere bai—, eta Leintzen, berriz, gatzunea kupela handi batzuen barruan irakiten dute. Hangoak kostu handiagoa dauka, egurra erre egin behar da eta”.

Orain dela zazpi urte, gesaltzarrek Gatzaga elkarte sortu zuten. “Haren bitartez, akordioa egin genuen Aldundiarekin, hark izan zezan 25 urtez gatzagaren gozamina, baina herritar bakoitzak bere larrainen jabetzari eutsiz”. Gaur egun, Arabako Foru Aldundiak eskubidea dauka Haran Gazia ustiatzeko, eta horretan ari da. Asmoa ez da, inondik inora, hozkailua asmatu aurreko garaietara itzultzea, gatza turistentzako amu bihurtzea baizik. “Horrez gain, hemengo gatzak balio erantsia daukala zabaldu nahi dugu, kalitatezko produktutzat saltze aldera”, dio Medinak. Dagoeneko, herriko taberna bietan eskuragai dago bertako gatza, zorro txiki bezain dotoreetan gordeta eta supermerkatu batean eskandaluzkoa litzatekeen prezioan.

Langile bat larrainetan, bi fabrikatan

Zaharberritze lanak hasiz geroztik, langile bat dabil Haran Gazian, soldata baten truke. 70 larrain ditu bere gain. Gainerako ia 5.500etatik, beste 500 baino ez daude ustiatzeko moduan. Helburua den-denak berrosatzea da, baina ez gatza ekoizteko, garai batean nolakoak izan ziren ikusteko baizik. Etorkizunean, gatz bilketa turismoaren ardatza izatea nahi lukete: “Jendea etor dadila gatza zelan batzen den ikustera, eurek ere eduki dezatela aukera larrain batean lan egiteko, beha dezatela gatzuna zelan bihurtzen den gatz, eta azkenik beren gatza eraman dezatela etxera”.

Gatz bilketan diharduten beste langile biak Salinera Añana enpresan dabilta, herriko irteeratik metro gutxira. “Guk, dagoeneko, ez dugu ia gatzik saltzen, gatzunea baizik”, azaldu digu Medinak. Hau da, gatza uretatik atera eta gero, berriro nahasten dute urarekin.

Gatzaren prezioa, hutsaren hurrengoa

Gatzunea kamioi handitan eramaten da bezeroengana: gaztagileak, okinak... %90a kontserba industriara joaten da. Neguan, berriz, errepideetan botatzeko saltzen da asko, elur egiten duenean. Errepideetarako gatz zikina erabiltzen da, eta ez zikoizkeriaz: kilometroko ehun kilo gatz. Guztira, ia 30 milioi litro gatzun ateratzen da urtero enpresatik. Litro bakoitzak kilo eta 300 gramo gatz dauka, egin kontuak. Eta hala ere, bi lagunek baino ezin daitezke bizi horretaz. “Jakina! Gatz zikin kiloa lau zentimo ingurutan saltzen da. Gatz garbiaz egindako gatzun kamioi bakoitzeko, berriz, 75 euro ordaintzen digute, zerga guztiak barne. Eta 24.000 litro dira” dio Medinak.

Gesaltzan, honenbestez, aurrera doaz gatzaren salneurria igotzeko ahaleginak, berez duen zapoeari historiarena erantsiz. Garai hobeen zain daudela, bertakoek harro esan dezakete, behintzat, orain arte ez dutela inongo dendatan sekula gatzik erosi behar izan. ■