



SARIAK ETORRI ALA EZ, GARRANTZITSUENA URTEKO GAZTA SALTZEA DA



Etxeko ardi latxen esnea, bildotsen gatzagi naturala eta garbitasuna, horiek dira azken bi urteotan Ordiziako eta Uharte Arakilgo Gazta lehiaketetan sari nagusiak lortu dituen *Infernuko gasna*-ren sekretuak.

 REYES ILINTXETA  DANI BLANCO

Zer da zehazki gaur goizean egiten ari zarena?

Goizean behi esnea ekarri dugu, pasteurizatu eta ondoren ontzi handi honetan bota dugu. 30 gradutan utzi eta gero, gatzagia eman diogu. Handik 45 minutura gogortu egin da, mamia balitz bezala jarri da eta ongi nahasi ondoren berotzea egokitzen da. Behi gazta asteen behin edo bitan egiten dugu eta ardiena abendutik abuztura bitartean, bi egunetik behin. Hemen beti badago zerbait egiteko. Orain da garai lasaia, baina beti dago lana.

Nolakoa da gaztandegiko egutegia?

Hilabete gogorrenak azarotik abuztura artekoak dira. Azaroa bildotsak jaiotzen diren garaia hasmenta da eta segituan,

abenduan, hasten gara gazta egiten. Egu-nero jetzi behar dira ardiak goizean eta gauean, eta asteen behin edo bitan, behi gazta egiten dugu. Hilabete hauetan lana ez da falta izaten: erditzei kasu eman, ardiak belaira eraman, ekarri, gazta egin, banatu... Abuztuan amaitzen dugu dena.

Bigarren urtez jarraian irabazi dituzu Uharteko eta Ordiziako Gazta txapelketak. Kontent sariekin?

Bai, izugarri. Denontzako poz handia da Ordizia bezalako toki batean irabaztea. Amets baten parekoa dela erran daiteke. Ez genuen pentsatzen inondik inora ere eta gustura gaude. Laz oso urte ona izan genuen, eta kezketan ginen aurten lanak izan genituela horri eusteko, eta pozik. Bosgarren kanpaina izan da hau.

Nola erabaki zenuten gaztandegia martxan jartzea?

Gurasoak baserritik bizi izan dira beti, behi eta ardi esnea salduz. Ametxik gazta egiten zuen, baina etxerako soilik, 40 bat ale. Nire ideia zen hemen segitzea, baina ikusten nuen horrela beste baten menpe zaudela beti. Pixka bat estutzen bazaituzte, hankaz gora eror zaitezke. Produktua landu eta ziklo osoa guk egin dugu. Lan handiagoa da, baina lehen bi bizi ziren horretatik, eta orain lau ari gara, bi anaia eta bi guraso. Etekina handiagoa da eta kasik animalia gutxiagorekin bizi daiteke. 350 ardi latxa eta 40 bat behi ditugu, eta 12.000 kilo ardi gazta eta 4.000 kilo behi gazta egiten ditugu urtean.



Julen Arburua Jiménez

LEKAROZ, 1992



Baztango bazter urrun bezain ederrean dago Orabidea eta hango Kortariko Bordako semea da Julen Arburua, artzain eta gaztagilea. Arantzazuko Artzain Eskolan ikasi ondoren, etxeko negozioa eraldatu eta ardi eta behi esnea saltzetik, gazta artisaua egitera egin zuten saltoa, Idiazabal jatorri izendapenaren barruan. Julen Arburua da Ordiziako Idiazabal Gazta Txapelketa inoiz irabazi duen gaztagilerik gazteena. Bi urtez jarraian irabazi du Ordiziako saria, baita Uharte Arakilgo txapelketa ere. Iaz Kortariko gaztak urrezko domina irabazi zuen Espainiako Gourmet Gazta lehiaketan, eta brontzezkoa *World Cheese Awards* lehiaketan, Norvegian. Abuztuan Londresen prestigio handiko *Great Taste* lehiaketan bina izar lortu zituen bere ardi gazta naturalarentzat eta ketuarentzat.



Esnea, gatzagia... zein da zuen sekretua?

Dena. Hasteko, saiatzen gara esnea ahal bezain garbi lortzen. Ardiei errapeak banan-banan garbitzen dizkiegu jetzi aitzinean. Lan handia da, ordu erdi inguru goizean eta pixka bat gehiago gauean, baina badakigu kalitate handiko gazta lortzeko garbitasuna oso garrantzitsua dela. Errapeetan zikin pixka bat etortzen da beti eta makina jartzen badiozu garbitu gabe, dena esnera doa. Garbitasuna oso garrantzitsutzat jotzen dugu guk. Horrekin batera, oso garrantzitsua da ardiak kanpoan bazkatzea ahal den denbora gehienez, eta gatzagi natural on batekin egitea. Gure bildotsen gatzagia erabiltzen dugu, zatitan jarri eta izoztu egiten dugu urte osoan edukitzeko. Horiek dira hiru sekreturik handienak.

Beraz, duela mila urte bezala egiten duzue gazta?

Igualtsu, desberdintasun bakarra tresna berriak dira. Dena altzairu herdoilgaitzekoa da. Egurra ez da jada erabiltzen. Orain azidotasan maila, temperatura, pisua... neurtzeko tresnak dauzkagu eta amatxik dena gutxi gorabehera egiten zuen. Termometroa behatz txikia zen orduan. Gainerakoan, dena berdina da. Guk dena sistema berriekin kontrolatzen dugu, baina lehengai guztiak naturalak dira, lehen bezala. Prozesua berdina da,



baina urte guztian erregulartasuna izateko, esandako tresnak eta hozkailua erabiltzen ditugu. Horrela, sorta guztiak desberdinak dira, baina beti lerro berean doaz. Kontsumitzailearentzako nahitaezkoa da.

Zer ikasi zenuen Arantzazuko Artzain Eskolan?

Behiak gustatzen zaizkit, baina ardiek gehiago erakartzen naute betidanik. Lana egiteko modua gutxi gorabehera ezagutzen nuen eta han metodo berriak ikasi nituen. Etxaldeak bisitatzen genituen eta bakoitzetik ideiarene bat hartzen nuen, gero neure egiteko. Teoria eta praktika ikasten dira eskolan. Etxe bakoitzeko esnea desberdina da, horregatik nahiz eta modu berean egin, beti gazta desberdina aterako da. Hamaika aldiz behar duzu zure esnearekin proba egin asmatu arte, eta gero bide horretatik jarraitu. Gu pozik gaude. Lehenbiziko bi urtetan kostatzen zitzaigun martxa hartzea, baina orain oso gustura ari gara. Zailena eginda dago. Sariak etorri ala ez, beste kontu bat da, garrantzitsuen urteko gazta saltzea eta bizitzeko behar duguna ziurtatzea da.

Idiazabal jatorri izendapenean zergatik sartu zineten?

Kanpora gazta saltzeko oso bide ona da, oso ezaguna delako. Lan izugarria egin dute. Haiei esker gaur egun ardi latxa da-



goen tokian dago, bestela jada kanpoko arrazak sartuta egongo ziren, eta latxa desagertuta. Azkenean dena kate bat da: zelaia eta ardiak zaintzen ditugu eta horren ondorioz kalitateko gaztak egiten ditugu. Guretzako dena da abantaila. Orain gure gazta oso ezaguna da mundu guztian. Lehenagoko artzainek egindako lanari esker dugu hori.

Esaten dute gazta egitea ez dela erraza, baina benetan zaila gazta saltzea dela. Ados zaude?

Ez. Gu beldur horrekin hasi ginen. Lehenbiziko urtean ez genuen gazta asko egin, denek hori bera esaten zutelako. Baina saiatzen bazara produktu ona egiten eta pasioz saiatzen bazara, azkenean lortuko duzu, eta saldu, behintzat, salduko duzu. Lehenxeago edo geroxeago jendeak probatzen badu, ospea ahoz aho zabalduko da.

Infernuko gasna zuen marka oso deigarria da. Horrek ere laguntzen du?

Ez genekien zer paratu, eta azkenean, hemen dagoenez Infernuko Erreka eta Infernuko Errota eta izen bereko eremua horixe hartu genuen. Badirudi asmatu dugula, ezta? Ez da erraz atzentzen den izena.

Hau infernua baldin bada, zu zer zara, deabrua?

Beharbada bai!



Negozioan gurasoak ari ziren. Gaur egun Julen, haren ama Maddi, aita Antonio, eta anaia Paulo dira etxeko enpresako kideak.

Elikagaien Oscarrak deitzen diete Londresen egiten den *Great Taste* txapelketan banatzen diren sariei, eta zuek lau izar eskuratu dituzue uda honetan.

Bai. Mundu osoko 12.000 elikagai aurkeztzen dira. Guk bi gazta bidali genituen eta bina izar eman ziguten, eta pozik. Kanpotik halako sariak etortzeak ere bali handia du.

Hemen bertan, Kortariko Bordan, saltzen duzue gazta zuzenean?

Bai. Ematen du urrun gaudela eta uste genuen jende asko ez zela etorriko, baina Infernuko Errota, Etxebertzeko Borda jatetxea eta landetxe batzuk gertu daudenez, eta udan Baztanen hainbeste turista dagoenez, jende asko etortzen da, abuztuan batez ere. Dena den, produkzio gehiena inguruko denda, jatetxe eta landetxeetan saltzen dugu. Orain, Ordiziako saria dela-eta Gipuzkoatik dezente hasi dira eskatzen. Lehen azoka askotxo egiten genuen, baina aurten gutxi, bost edo sei baino ez, oso ongi saltzen ari garelako.



Off the record:
EZ HAIN LASAI

Garai "lasaian" joan omen gara Kortariko Bordara. Julenekin zutik mintzatu gara denbora guztian, handik hona haren atzetik. Gurekin solastatu bitartean gazta egiten aritu da, dena urez txukun garbitzen, bezeroak artatzen... Elkarrizketa hasi aurretik hamar minutuz desagertu da ilea mozteko, gaur Kortarian ile-apaintzailearen bisita zuten eta. Hura bai mugimendua!

Zu bezalako gazte batentzat nolakoa da hemengo bizimodua? Egun osoa lanean ematen duzu?

Ni gustura ibiltzen naiz. Gure afizioa da eta guk nahi izan dugu. Tarteka udan aste bat gustura hartzen dut, baina oso gustura itzultzen naiz etxera. Orain lau gaude eta ongi moldatzen gara. Lehen gurasoak bakarrik zeuden eta zailagoa zen moldatzea.

Zu hemen sortua zara?

Bai.

Eta txikitan nola moldatzen zineten eskolara joateko, adibidez?

Hasieran aita-ama edo aitatxi-amatxirekin eta gero taxi bat etortzen zen auzoko haur guztiak eramatera. Bederatzi ginen denera. Hasieran Elizondora eta gero institutura, Lekarozera.

Zein erronka dituzu etorkizunari begira?

Horrela segitzea eta ea gazte gehiago animatzen diren elkarren artean laguntzeko eta sektorea indartzeko. Bestela, ni gustura nago. Neurrikoa dugu enpresa. Negu partean izaten dira bukatzen ez

diren egunak, baina eramangarria da. Batzuek esaten dute hain ongi salduta, akaso gehiago egin behar genukeela, baina gehiago eginez gero ezin da denera ongi iritsi eta kalitatea jaisten da. Muga bat dago eta gauzak ongi egin behar dira.

Etekin handitzeko beste modu bat izan daiteke prezioa igotzea. Hainbeste sari eta gero zuek igo duzue?

Pixka bat. Orain 20 euro eta erdi eta 21 euroan ari gara saltzen kiloa, hemen, dendan.

Prozesu osoa egiten duzue, baina banaketa ere?

Bai. Etorri izan dira bitartekariak lan hori hartu nahian, baina ziklo horretan sartuz gero esnearen lehenagoko ziklo bereira itzuliko ginateke: guk lana egin beste batek irabazi. Hobe da gutxixeago egin eta zikloa zeuk osatu. Etekin etxean gelditzen da eta ez da bidean erdia galtzen.

Zein izan zen zure lehen saria?

Amaiurren urtero egiten da ardi, txakur eta gazta lehiaketa abuztuaren 15ean. 12 urte nituela, joateko gogoa nuen eta ama- txik gazta prestatu zidan hara eramateko.

Joan eta irabazi egin genuen. Ardi eta gaztarekiko zaletasuna betitik izan dut. 8 edo 10 urtetan kaiku txiki bat erosi zidaten eta behi errazenak uzten zizkidaten jezteko.

Nolakoa da Infernua?

Bisitan etortzen direnean bidea ikusita izutzen dira, bihurtuneak dituelako, estua delako... baina esaten dute paisaia zoragarria dela. Bestalde, badira hobetzeko gauzak: internet badugu, adibidez, baina telefono estaldurarekin gaizki ibiltzen gara. Batzuek hona etorri eta esaten dute: "Zeinen ongi estaldurarik gabe". Gauza da behar ez duzunean elegante dagoela, baina behar duzunean ez hainbeste.

Eta bizitzeko?

Batzuk kanpotik heldu badira ere, normalean behar duzu hemen sortua izan hemen bizitzeko. Nik ez nuke hiriko erokeria nahi, ezta pentsatu ere. Donostiara joaten naizenean banaketa egitera, ezin aparkatzeak jenio txarrean jartzen nau.

Gazte askok lan lasai eta seguruak nahi dituzte. Ez zinateke funtzionario izango?

Ez nuke iraungo, argi dut. ●

SUSTRAIKIDE

Laguntza txiki batekin, gauza handiak lortzen ari gara



Sustrai Erakuntza Fundazioa
www.sustraiarakuntza.org

sustrai@sustraiarakuntza.org

ES15 3035 0162 76 1620031982

