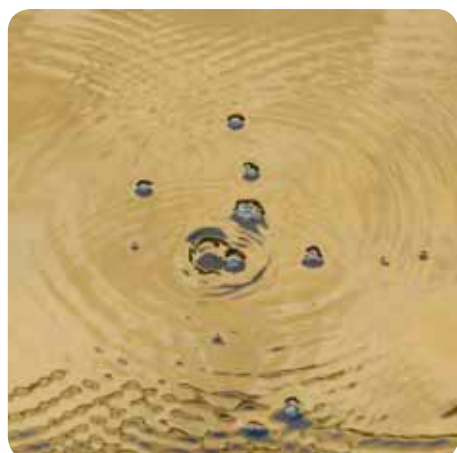


Nondik dator gatza?

Gehiegik kalte egiten du, baina, hala ere, beharrezkoa da. Gatzari buruz ari gara. Itsasotik eta zenbait meatzetatik ateratzen dute, baita ur gaziko zenbait iturburutatik ere, eta elikagaiei ezinbesteko duten punttu hori emateko baliatzen dugu.



Itsasoko ura baino sei aldiz gaziagoa. Ozeano bat lurrundu egin zen duela 200 milioi urte baino gehiago, eta hedadura handiko gatz-sedimentu bat sortu zuen, beste material batzuek estali zutena. Gatza, dentsitate txikiagokoa izaki, gora-goko geruzetara igo zen, eta lurpeko ur korranteekin bat egin zuenean, ur gaziko iturburuak sortu zituen. Añanako kuadrillan, Araban, gatza darie iturburuei. Gesaltzan, adibidez, 240 gramo gatz izaten du ur litro bakoitzak, itsasoko urak halako sei. Inguru horretako lehen biztanleak ere, duela 6.000 urte baino gehiago, ohartu ziren altxor paregabea eskaini ziela naturak. Gatza, izan ere, hainbat gauzatarako erabili izan da mendeetan: ongailu ezinbestekoa izan da sukaldean, aziendarentzako elikagaia, kontserbatzailea eta, XIX. mendetik aurrera, hainbat prozesu industrialetan baliatu izan da. Giza-kiak irrikaz begiratu izan dio betidanik, eta zenbat borrokaren arrazoi ez ote da izan!



Gatzuna garriatzea. Santa Engrazia da Gesaltza Añanako iturbururik emankorrena, eta sei litro ur ematen ditu segundoan. Ubide-sistema baten bidez banatzen dute handik isurtzen den ura, eta halaxe iristen da gatzuna inguru hartako putzuetara (800 baino gehiago daude). Ubide-sareak hiru kilometro inguru ditu, eta artelaren mailan jartzekoa da (pinu-egurrez egina da). Gatzagako langileek, ontziak edo hodi malguak eskuan hartuta, eremu horizontalak -larrainak esaten zaie- urez betetzen jarduten dute ertz-ertzera.



Eguzkirik gabe, gatzik ez. Eguzkiak eta haizeak lurrundu egiten dute ura, eta hor agertzen dira gatzeko lehen kristal edo loreak. Une horretan, langileek mugitu egiten dute geruza: arrabola batekin mugimendu zirkularrak eragiten dizkiote, modu uniformearekin kristaldu dadin. Ondoren, gatz-metak egin eta saski batzuetara botatzen dute, geratzen den ura iragaz dadin. Azkenik, larrainaren azpian zabaltzen dute gatza, tranpal baten bidez. Gesaltzakoa oso gatz purua da, antzina-antzinako iturburu batetik sortzen baita, eta ez itsasotik -kutsatuagoa egoten da-; beraz, ez da findu beharrik izaten ontziratu aurretik.



UNESCOren Mundu Ondare izateko hautagaia. Industriaren aurrerapenek arrastoa utzi dute Arabako gatzaga horretan: 70eko hamarkadan, langileek 5.000 larrain erabiltzen zituzten, eta berrogei urteren buruan, 42 baino ez. Gainbehera zenbaterainokoa izan den ikusita, erakundeek esku hartzea erabaki zuten, eta inguru berezi horri bultzada bat emateko plana abiarazi zuten, goi mailako gatz-ekoizpena ez ezik, kultura, etnografia eta natura ere lehengoratzeko. Gatzaga langilez bete da, eta zuri-zuri dago; etorkizunak zer ekarriko duen ezin da jakin, baina UNESCOk Kultura Paisaien Mundu Ondarea izendatzeko hautagaien artean sartu du 2014. urterako. //