

TXEPETXA, 120 metros

Maite Ruiz de Azúa



Tal vez a alguien le resulte peculiar el título de este escrito, y se pregunte de qué tratan esos 120 metros que acompañan al nombre de la sociedad de caza y pesca, pues ha de saber que no es nada que tenga que ver con distancias ni con recorridos. La medida no es sino el número de metros que contiene una filmación en Super 8, concretamente se trata de una de las películas domésticas que nos dejó nuestro padre, José Antonio Ruiz de Azúa Irazu; un legado que, en su conjunto, guarda un cúmulo de recuerdos y emociones para la familia, y una crónica de acontecimientos e imágenes del pasado para cualquier otro espectador.

Aficionado a la fotografía, José Antonio adquirió una cámara, allá por el año 1969, y a partir de entonces, hasta 1981, realizó rodajes de diferente temática; uno de ellos, como hemos dicho, tuvo como objetivo la sociedad Txepetxa. Esta es la breve reseña que el mismo José Antonio nos dejó escrita:

"Año 1972 "TXEPETXA" 120 metros.

Es la primera sociedad de caza y pesca que se fundó en Errenteria. Este documental se realizó con motivo de la caza más abundante y espectacular que había logrado la sociedad, 10 jabalíes de gran tamaño, en una sola batida en los montes de Soria, anexos al puerto de Piqueras. La película hace un seguimiento desde que se descuartiza uno de los jabalíes, su preparación culinaria y la cena por los componentes de la sociedad.



Carnet de socio de Txepetxa de José Antonio Ruiz de Azúa



Grupo de cazadores de Txepetxa a comienzos de los años 70 (Sociedad Txepetxa)

Los primeros metros de la filmación nos ofrecen un recorrido por Errenteria, que se inicia en la calle Viteri, pasa por la plaza de los Fueros y de aquí, desde la calle Orereta, nos lleva a la calle del Medio para introducirnos en la tienda de "Caza y Pesca Urkia", y acaba finalmente en la Sociedad Txepetxa, donde nos descubre con detenimiento cada uno de sus rincones.



Rótulo de la armería Urkia, en la calle del Medio (J.A. Ruiz de Azúa)



Algunas de las piezas cazadas en la batida de Villanueva de Cameros (J.A. Ruiz de Azúa)

Poco a poco el espacio del local se va llenando con algunos de los socios del momento, así aparecen José Antonio y José León Agirreurreta, Juanito y José Mari Goiburu, José Mari Otxoa, Joaquín Irigorri, Jesús Urkiza, Ramón Urkia, José Lekuona "Patata", Inaxio Labaka, José Mari Erkizia, Miguel Lujanbio, Gerardo Castelruiz, Joaquín Elkano, Eloy y José Mari Etxebeste, Melchor Lasa, Fidel Burugain...

El ambiente en Txepetxa es festivo. Diez hermosos jabalíes cuelgan de unos ganchos en perfecta formación, son las piezas cobradas en una batida realizada en los montes de Villanueva de Cameros. El grupo de cazadores de dicha batida lo habían integrado miembros de Txepetxa y de la cuadrilla de Estebenea, de Irún y Hondarribia.



En la imagen José Lekuona y Jesús Urkiza junto con otro miembro de Txepetxa (J.A. Ruíz de Azúa)



El miembro más joven de la batida, el hijo del perrero, posando ante los jabalíes (J.A. Ruíz de Azúa)

Los cazadores se reúnen en torno a los jabalíes en pequeños corros. También antes de que veamos en pantalla cómo desuellan y descuartizan una de las piezas, se oye la grabación, que José Antonio añadió posteriormente en el montaje de sonido, de los bertsos que Miguel Lujanbio dedicó a este hecho:

(Doinua: Iparragirre abila dela)

*Errenteriya, Irun ere bai
dira bi herri mendian,
Estebenea eta Txepetxa
bi koadrila bat egina.
Lagun handiak gera
ehizian ari gera
danok alkarrik hartuta,
basurde batzuk etxeratzeko
buruan jarri zaigu ta.*

*Ho(ge)ita hamar lagun
gutxi gorabehera
banatu gabe koadrilan
ehiztari zaharrak, gaztiak ere
ondo gabiltza mendian
eta zakurketa(r)iak
dira oso alaiak
ondo lana egiten dute,
Euskal Herrian hobiagorik
badenikan ez dut uste.*

*Koadrila hontan tiradoriak
badira elegantiak,
egun batian hamar basurde
baditugu guk botiak.
Egun handi batian
bat bestean atzian
eroritzen han joan ziran.
Hori berdindu nahi dun koadrila
hasitzen ahal da lanean.*

*Uste askoko izan dedila
Txepetxa ta Estebenena,
Euskal Herrian basurdetako
koadrilikan ontsuena.
Zorionak danari
bai ere zakurrari
hok e(re) merezia dute,
alkartasun hau gure artian
izan dedila hil arte.*

La cámara luego nos lleva al trabajo en equipo donde se reparten las tareas de desollar el jabalí, su despiece, el troceado de la carne..., labores estas dirigidas por el carnicero Jesús Tolosa. Podemos contemplar la preparación de las cebollas, patatas y demás ingredientes que exige la receta. Luego hay que cocinar la carne en enormes cazuelas y de nuevo tenemos a Tolosa pendiente del guisado. Por último, para la cena del grupo también se necesita un grupo que se ocupe de servir.



El carnicero Jesús Tolosa realizando el despiece (J.A. Ruiz de Azúa)



Troceando la carne, José Antonio Ruiz de Azúa en el centro de la imagen (J.A. Ruiz de Azúa)



Cocinando, a la derecha Ramón Urkia (J.A. Ruiz de Azúa)

La filmación acaba con los cazadores de las dos cuadrillas y los invitados dando buena cuenta del guisado de jabalí, seguido de la sobremesa.



En la foto José León, José Antonio Agirreurreta y Juanito Goiburu (J.A. Ruiz de Azúa)

Las últimas imágenes de la película se dedican una vez más a los protagonistas de la misma: los diez jabalíes.

Antes de concluir este escrito, quiero agradecer a Ricardo Caldo García, Juanito Goiburu, Jesús Urkiza, José Lekuona, José Mari Erkizia y la cuadrilla de los jueves, Jon Zurutuza, Jaione Agirreurreta y Aitor Oiarbide su aportación para que hayan podido surgir estas líneas y, sobre todo, nuestro recuerdo para José Antonio Ruiz de Azúa y nuestro agradecimiento por el legado que nos ha dejado.