



ARTO-ZELAI ORERETAKO TALO KOFRADIA

José Luis Insausti Urigoitia

SARRERA

1996ko otsailaren 25ean, Oreretan, eguraldiak ere lagundu egin nahi izan zion lehenengo Talo Egunari.

Ordura arte urteetan zehar Landare elkarteak antolatu ohi zituen egintzei hau gaineratu zitzaien.

Aspaldiko burutazioa genuen garai batean eguneroko ogia zen taloa omentzea. Izan ere, dugun produkturik zahar eta berezietakoa baita.

Talo Eguna urteroko ohitura bilakatzeko jaio zen. Era berean, jakin bagenekien zein zailtasun izan zitzakeen leku berean sei talogile elkarteak, kontuan izanik egundo ez zela Euskal Herrian horrelakorik burutu.

Bertaratutako jendetzak, eginiko zein jandako talo kopuruak, eta Gipuzkoa, Araba, Bizkaia eta Nafarroatik etorritako artisauen iritzi onek indarra eman ziguten aurrera jarraitzeko. Horrela izanik, aurten IV. Talo Eguna ospatu dugu.

KOFRADIAREN SORRERA

1997an II.Talo Eguna zela eta, Kofradia sortzeko aukera aurrikusi genuen, baina 1998ko irailan ekin genion. Gizpuzkoako zenbait Kofradiarekin harremanetan hasi ginen, bakoitzak berean, nahiz Euskal Herriko Kofradien Federakuntzan nola funtzionatzen zuten aztertzeko. Kofradia desberdinetako informazioa jaso ondoren, Federakuntzarekin berarekin jarri ginen harremanetan eta beronek erakutsi zigun zein bideri ekin, bai beharrezko informazioa eskuratuz, baita Eusko Jaurlaritzako Elkarte Erregistroarekin harremanetan jarri ere.

1998ko abenduaren 15ean, Landare elkartearen eginiko batzarrean, Jose Luis Insausti lehendakariak, Elkarte berri bat eratzea zela helburua adierazi zuen.

Jarraian, Elkartearen arautuko duten estatutoak irakurri ziren eta beraien edukiak eztabaidatu ziren.

Eztabaidatu ondoren eta aho batez honako akordioak onartu ziren:

1.- Arto-Zelai izeneko Oreretako Talo Kofradia Elkartearen eratzea. Elkarte hau Maria de Lezo kalean, 3.zkan dago.

2.- Elkartearen arautuko duten estatutoak onartzea. Eta besterik ezean bilera bukatutzat eman zen.

1998ko abenduaren 30ean Eusko Jaurlaritzako Elkartearen Erregistroan, 1998ko abenduaren 15ean eginiko batzarrean hartutako erabakiei sarrera eman genien.

1999ko urtarrilaren 11n, Ikerketa eta Erregimen Juridikoko zuzendariak erabakiaren berri eman zigun, non Arto-Zelai Oreretako Talo Kofradia Elkartearen erregistroa geratu baitzen.

1999ko urtarrilaren 12an, Eusko Jaurlaritzaren erabakia jakinda, Fecoga-ko zuzendaritzari (Euskal Herriko Kofradien Federakuntza) Federakuntzan partaidea izan gitezen eskatu genion.

1999ko urtarrilaren 18an, Fecoga-ko zuzendaritzak Arto-Zelai Oreretako Talo Kofradia, Euskal Herriko Kofradien Federakuntzan partaidea dela jakinarazi zigun.



Arto-Zelai Oreretako Talo Kofradiaren aurkezpena.

1999ko otsailaren 28an, Kofradiaren berri eman zen Orereta herrian eta zenbait jai ekitaldi antolatu ziren sorretara ospatzeko

EGITARAUA

- Goizeko 10etan Txistulari eta trikitixa diana
- Goizeko 10:30etan Euskal Herriko kofradiei harrera, Landare elkartean.
- Goizeko 11etan Hildako kideen oroimenez meza, Ama Jasokunde Parrokian.
- Goizeko 12:45etan Herriko enparantzan Fecoga-ko lehendakariak, Muguruza jaunak, Jose Luis Insaustiri, Arto-Zelai Kofradiako lehendakariari, zina hartu zion. Ondoren Talo Kofradiako kideek zina hartu zuten beren lehendakariaren eskutik.
- Eguerdiko 12:15etan Oreretako musika kultura elkarteko banda, Txistularien udal banda, Oreretako txistulari taldea, Amulleta elkarteko Danborraren Kofradia, Trikitixa Taldea eta Dultzainjoleekin batera parte hartu zuten kofradia guztien kalejira.

Eguerdiko 13ean Udal Areto Nagusian, Udal Agintariak bertan zirela Talo Kofradiaren ekitaldi nagusiari hasiera eman zitzaion; bertan, Xabier Olaskoagari ohorezko domina eta Juan Antonio Erkiziari meritu domina eman zitzaizkien, batari Nieves Zugastik eta besteari Mertxe Etxeberriak, hain zuzen Kofradiako kide direnak, eman zitzaizkien. Aurrekua ere eskaini zien Amets Bengoetxea dantzariak, zein Kofradiako kide baita, arestian aipatutako Xabier eta Juan Antoniori. Ekitaldia bukatzeko Alkateak ongi etorria eman zien Kofradia guztiei.

Ekitaldiari amaiera emateko bazkaria izan zen Versailles jatetxean. Bertan, Kofradia kide eta gonbidatuek bapo bazkaldu ondoren, bukatutzat eman zen Arto-Zelai Kofradiaren lehen kapitulua. Eskerrik asko guztioi.

Kofradia sortutakoan Landare Elkartek emandako urratsak, sorretatik egundaino egindako lana berretsi baino ez du egin. Izan ere, Euskal Kulturaren alde aritu eta ari baita.

Eta mende bukaeran jasota gera dadin, Arto-Zelai Oreretako Talo Kofradiaren sortzaileak aipatuko ditut:



ZUZENDARITZA-BATZORDEA

LEHENDAKARIA
 Jose Luis Insausti Urigoitia
IDAZKARIA
 Juan Arrieta Arregi
DIRUZAINA
 Jose Kruz Sarasola Mitxelena
BATZORDEKIDEA
 Jose Ignacio Zamora Ansorena

Nieves Zugasti Salaberria
 Mertxe Etxeberria Guruzelain
 Miren Lete Oiartzabal
 Gurenda Erkizia Arrieta
 Rafael Iriberrri Iglesias
 Karlos Bengoetxea Martinez
 Xebas Gelbentzu Olaitz
 Angeli Saldias Urrutia
 Txetxo San Sebastian Mitxelena
 Mirentxu Lekuona Gelbentzu
 Ramon Hernandez Pousa

Marta Makirriain Izagirre
 Dorita Marañon Gonzalez
 Jose Mari Zumalabe Sagarzazu
 Rosi Pascual Iriberrri
 Maria Luisa Elustondo Irazusta
 Maria Luisa Imaz Arrieta
 Tere Orbegozo Altuna
 Amets Bengoetxea Erkizia
 Genobeba Zerupe Sagarzazu
 Arantza Karrera Fraile

TALOAREN HISTORIA LABURRA

Talao gure produkturik zaharrenetakoa eta berezienetakoa da.

Arto-Zelai Oreretako Talo Kofradia sortzeko arrazoak nagusiak ondoko hauek izan dira: taloaren gozoa dastatzea eta euskal sukaldari ospetsuenek aitortu dioten balore gastronomiko ukaezina ezagutaraztea eta defendatzea.

Kofradiako lehendakari naizenez, ohore osoz eta gogo handiz beteko ditut aipatutako helburuak.

Baserritarren oinarritzko elikagaia artoa zenez gero, honen jatorria ezagutu behar dugu.

Jatorria dela eta, Ekialdea eta Amerika aipatu izan dira, baina dena den Euskal Herrian ez zen ezagutu Amerikatik ekarri arte, honela ordura arte hainbeste kontsumitzen zen artatxikia ordezkatzu.

Hala ere, jakin badakigu XVI. mendean Euskal Herrian artatxikiz eginiko ogia ohikoa zela. Beraz, denboraldi luze pasa zen artoa behar bezala onartu arte.

Artoaren abantailak ikusita oso ezaguna egin zen. Lehenik eta behin Gipuzkoara iritsi zen eta ondoren beste herrialdeetara zabaldu zen.

Ziurtasun handiz esan daiteke XVII. mendean batik bat Gipuzkoa eta Bizkaiak ezagutu zutela artoaren landaketa, Araban XVIII. mendera arte ez baitzen zabaldu.

Daturik fidagarrienen arabera, artoa, Gipuzkoan XVI. mende erdialdean sartu zen Gonzalo de Perkaiztegi edo Peiztegiren

eskutik. Oreretan, 1877. urtean, baserritarrek beren produktzioa zuten oinarri elikatzen zirenean.

Baserrietan zein herrietan bizi zirenen dieta oso pobrea zen haragitan, baina aldiz, arrautzak, esnea, barazkiak, babarrunak, azak, gaztainak zein txerriak maizago jaten zuten eta hau guztia taloaz lagundurik, normalean artirinaz eta gari irinaz landua.

Urtero sortutako proportzioa garrantzitsua zen. Urte osoko razioa 23 kilo inguru pertsonako baitzen. Hau da, 64 gramo eguneko. Praktikan, kopuru hau 60 egunetarako hornidura zen eta beste 305 egunetan artirina erabili ohi zen.

Nahiz eta bazkalorduan erabili, gosarian eta afalordurako destinatzen zen ohi zenez, esnearekin egindako zopaz jateko. Euskal Herriko baserrietako emakume zein umeek egiten zuten gehienbat. Gipuzkoako baserri askotan taloa kafesnearekin hartzen zen.

Talao ez zen labean erretzen, su txikien txingarren berotasunarekin baizik, eta honetarako, antzinean, baita gaur egun ere, burnizko pala bat erabiltzen zen. Pala hau, 20tik 30 zentimetroko diametroa duen diskoa eta burnizko kirten luze batez egina dago. Pala hau, lurralde desberdinetan izen diferentz izendatzen da: talaburriñ, talaburruñ, talaburni, talaburdi, taloburdi, taloburni. Bizkaiako herri batzuetan Talopara esaten zitzaion, Gipuzkoan Talopala eta Iparraldean, Saran, Opil-Burdin.

Baina antzinako txapazko sukaldeak eta gaur egungo butanozko txapa modernoak, lehen aipatutako tresneriaren desagertzea areagotu du talogileen artean.



Taloa bakarrik ere jaten zen, baina ohikoena gaztarekin, eztiarekin, irasagarrarekin, txokolatearekin, txistorrarekin, hirugiharrarekin, bakailaoarekin eta sardin-zaharrekin jatea zen ogitartekoa eginda.

Horregatik, ez da harritzekoa herri gehienetan taloa negu partean jatea; neguko egun hotzetan gorputzaren organismoak kaloria gehiago behar ditu eta gainera garai horretan txerriaren hilketarekin suertatzen da.

Emakumea da ohi denez oraketa egiten duena, baina emakume guztiak ez zekiten eta ez dakite taloaren orearen puntu egokia aurkitzen, denek ere ez baitute taloa egosteko trebetasun bera, eta honengatik guztiagatik zonalde bakoitzak bere eskola eta ohiturak ditu, jarraian ikusiko dugun bezalaxe.

Taloa pitzatu gabe egosi eta erre zedin, Nafarroan esaten zenez, oreka ordu batzuk lehenagotik prestatzea beharrezkoa zen oreka ura ondo har zezan, modu honetan talo bikaina lortzeko.

Bizkaian esaten dutenez, pitzatuko ez den talo ona lor dadin oraketa zuzen baten beharra dago, eta hau ur gatzatu oso beroarekin egin behar da.

Iparraldean ohikoena bi irin mota nahastea zen, eta herri batzuetan artirinaren hiru heren eta gari irinaren heren bat nahastea zen.

Gipuzkoan, Goierri aldean, oreka zati bat hartu eta eskuz bost zmkoko borobil bat egiten dute. Jarraian pala hautsezta egiten dute, borobil gainean jarri eta esku ahurraz behin eta berriro jotzen dute gustoko tamainu eta lodiera lortu arte. Baina Gipuzkoako herri gehienetan taloaren oraketa eta egosteketa era berezi batean egiten zen eta gaur egungo

talogileak ohitura zahar hau mantentzen saiatzen dira, su txikiaren txingarrekin taloa errez.

Taloak erretzeko, pala suaren gainean jartzen zen eta taloburdina sutatik pixka bat bazterturik. Talogilea eserleku batean esertzen zen suaren ondoan, bere belauetan ohol bat jarri eta honen azpian zapi garbi batetik oreka zati bat hartzen zuen, bola bat egin eta oholaren gainean jarriz zapaldu egiten zuen talo leun eta fina lortu arte. Jarraian taloburdin beroaren gainean jartzen zuen, alde batetik zein bestetik erre eta azkenik parrilaren gainean uzten zuen harro zedin. Diotenez, honela goxoagoa ateratzen zen.

Taloarekin jaten diren produktuak, lehen esan bezala, bat baino gehiago dira. Gipuzkoako herri askotan, taloa irasagarrarekin oso gustokoa dute, irasagarraren gozotasuna taloaren garraztasunarekin orekatu egiten delako eta konbinaketa egokia delako, baina gehien jaten dena txistorradun eta gaztadun taloa da. Txokolatedun taloarekin gauza bera gertatzen da, hau da, kontrastea oso ona dela.

Nafarroako eta Iparraldeko herri batzuetan Marrakukoa edo Marrakukia prestatzen zen: talo beroa erditik ireki eta gazta jartzen zitzaion, gazta urtu egiten zen. Ogitarkeo hauek egiteko ardi gazta erabiltzea gomendatzen zen.

Honengatik guztiagatik, nire lagun zahar Taloz harro hitz egiten dut, eta uneraren batean harropuzten banaiz barkatu egin beharko didazue.

Zuri, irakurle horri, historia labur honen irakurketak jakirik gozoenetan gozoena den Taloren lagun leial egin zaitzan, eta dastatzen duzunean plazer handia izan dezazun opa dizut.

