TXINPARTAK

40. alea
2019 Uda

BURDINOLAko berriak. Legazpiko Burdin Museoko Lagunen Elkartea

Alardeak 25 urte

Fot: Josu Altzelai.

RICARDO MEDIAVILLA, UN HERRERO CON IDENTIDAD

AZERIA AIZKORRONDOAN: APUNTEAK ETA ALDERATEKA

JOSEMA AZPEITIA: “LOS COCINEROS QUE TRIUNFAN, COCINAN PARA LOS RICOS”

HOMENAJE - ENCUENTRO A CARLOS AUSSERLADSCHEIDER

AURKIBIDEA

RICARDO MEDIAVILLA, UN HERRERO CON IDENTIDAD..... 3
AZERIA AIZKORRONDOAN: APUNTEAK ETA ALDERAKETA..... 7
LEGAZPIKO UDAL LIBURUATEGIAREN 50. URTEMUGAREN HARIRA..... 11
ALARDEAK 25 URTE..... 12
JOSEMA AZPEITIA "LOS COCINEROS QUE TRIUNFAN, COCINAN PARA LOS RICOS"..... 14
HOMENAJE—ENCUENTRO A CARLOS AUSSERLADSCHEIDER..... 20
KULTUR-IBILALDIA ARABAKO ERRIOXARA..... 22
MIRANDAOLA MONUMENTO HISTÓRICO..... 23

BURDINOLA ELKARTEA
Latxartegi 10, behea. 64. p.k. 20230 Legazpi
Tel: 943034071 burdinolaelkartea@gmail.com

RICARDO MEDIAVILLA, UN HERRERO CON IDENTIDAD

Fot.: Julen Auzmendi.

En Legazpi, cuyo origen está fundamentado en la elaboración del hierro, el nombre de Ricardo Mediavilla goza de entidad propia. Perpetua con su trabajo el oficio de herrero forjador. Su actividad laboral la desarrolla a la antigua usanza y ello le permite, mediante un proceso manual sin maquinaria moderna, crear toda una variedad de piezas de hierro artesanales. Esta circunstancia le convierte en uno de los pocos herreros existentes en Gipuzkoa; todo un referente y un bien a preservar la figura de este señero forjador.

Es conveniente reseñar que el arte de doblegar al hierro le viene dado por la genética: su aprendizaje lo inició en P.E.S.A., a los catorce años, bajo la tutela paterna. La remodelación industrial que originó la crisis de los noventa puso fin a su estancia en P.E.S.A. Desde entonces, en el taller de herrería que creó en Azpikoetxe, ha transcurrido su tiempo laboral sumido en la profesión que le apasiona.

El trabajo de herrería que realiza está vinculado al sector industrial y al de la construcción y, entre otros, preferentemente, ha sido requerido por el Museo Easo, de Irún, y el Museo de Máquina Herramienta, de Elgoibar, con los que ha colaborado profusamente. Hoy en día, la labor que ha realizado como herrero forjador ha sido ampliamente reconocida dentro y fuera de Euskadi.

Tus padres, palentinos y naturales de Boadilla del Camino, emigran en el año 1959 a Legazpi. Tu progenitor, de oficio herrero, fue requerido por P.E.S.A. en pleno periodo de expansión. Con un año te trasladan a Legazpi. ¿Conservas el relato de tus padres de tal evento y su motivación?

Claro que me acuerdo cómo comenzó todo. Lo primero, te quiero matizar que mi madre no era de Boadilla del Camino, si no de Villamuriel de Cerrato, que es el pueblo donde mi padre empezó a trabajar, con dieciséis años, como aprendiz de herrero. Siempre tuvo claro que quería aprender ese oficio y allí conoció a mi madre. Pasado el periodo de aprendizaje, que duro unos años, vuelve a Boadilla del Camino. Se instaló como herrero en el pueblo; con un fuelle un yunque y un taladro manual, realizando trabajos y arreglos de herrería; como verjas, cerraduras, afilar los formones de los arados, rejas y demás; básicamente todo ello relacionado con el campo. La mecanización agrícola mermó su trabajo y, en ese periodo de crisis, le llegó la noticia de que en Legazpi necesitaban personal para trabajar en Patricio Echeverría. No

Diversos modelos de tenazas para forjar perfiles en martinetes.

Fot.: Julen Auzmendi

se lo pensó dos veces, cogió la maleta y vino al País Vasco (yo acababa de nacer). Cuando comenzó a trabajar en la fábrica pidió hacer una prueba de forja para trabajar en las fraguas. Una vez visto el trabajo que realizó le asignaron un puesto en ellas. Siempre decía que acostumbrado a trabajar con un yunque y un fuelle, sin más herramientas, con la maquinaria que había allí era coser y cantar. Lo siguiente que hizo fue traer a la familia. Estuvimos un par de años viviendo en Alsasua. Iba y venía en tren como tanta gente lo hacía en aquella época.

Comenzaste a trabajar en P.E.S.A., a los catorce años, en el año 1972, como aprendiz de forjador de la mano de tu padre ¿Qué recuerdos guardas de esta vivencia?

Me acuerdo con asiduidad del primer día que entre en la fábrica siendo un crío. En esa época lo normal era entrar como pinche en alguna sección. Yo tuve la gran suerte de empezar con mi padre como aprendiz. Siempre lo repetiré: tuve el mejor maestro que se podía tener y, también diré, que me exigía mucho. Él decía que las cosas se hacen bien o no se hacen. Recuerdo los trabajos ya terminados que me mandaba tirar a la chatarra porque decía que así no se podían entregar. En esa época teníamos un encargado, José Bolinaga, que solía hacer mucho la "vista gorda". Te lo comento porque siempre me pillaba haciendo lo que decíamos "chapuzas", que no era otra cosa que encargos de la gente para casa. Por ejemplo: ganchos para las cocinas de carbón, esto y más cosas. Creo que su aptitud evidenciaba lo siguiente: entendía que aquellas "chapuzas" eran también una forma de aprender a trabajar. Para mí, una buena persona.

A finales de los ochenta, del pasado siglo, el Ayuntamiento crea una serie de escuelas taller para dar trabajo ocupacional-formativo a jóvenes en paro y llevar a cabo la restauración del palacio de Vicuña. Durante algunos meses distes lecciones de forja; a raíz de los trabajos de restauración que se llevaron a cabo de los balcones. ¿Podrías relatarnos esta experiencia?

Era la escuela de calderería. Querían completarla con unos cursos de forja y pidieron permiso a Patricio Echeverría para que fueran pasando los alumnos por la fragua para aprender a moldear el hierro de forma artesanal, y así restaurar los balcones del palacio. Es necesario mencionar que el palacio de Vicuña se restauró con las escuelas taller de albañilería, carpintería, calderería etc…

En Legazpi se dio el intento de formar artesanos que forjasen el hierro. No hubo éxito. Como conocedor de este medio laboral ¿Qué causas crees que influyeron en ello?

Pues si te soy sincero no lo sé. Ciertamente, pusieron muchos medios para ello, tanto económicos como de personal, pero al final parece que no cuajó. Por otra parte, el tipo de producto que se quería fabricar era muy complicado de vender en el mercado (me imagino que por el coste). Estamos en una zona industrial y creo que había que haber empezado a fabricar trabajos para la industria (es una opinión personal)

En P.E.S.A. alcanzas la categoría de oficial de primera ¿Puedes sintetizar tu experiencia laboral en esta empresa?

Como experiencia laboral muy plena, tuve la suerte de trabajar en lo que creo que fue una de las cátedras de la forja en España. Entonces, en la época que a mí me tocó trabajar, había muy buenos forjadores y al tener como maestro a mi padre, pude terminar dominando las dos técnicas. Por

ello, quiero matizar que forjador y herrero, aunque tienen muchas similitudes, no son iguales.

En el tiempo, al ir adquiriendo conocimientos en forja y herrería, fui pasando de oficial de tercera a segunda y finalmente a primera, siendo durante unos años el único herrero que quedó en plantilla en Patricio Echeverría.

En 1990 a raíz de la crisis económica P.E.S.A. realiza una serie de procesos de remodelación y ajustes en la empresa. Como consecuencia de ello la sección de herrería fue suprimida ¿Qué supuso para ti y cómo reacciones a este hecho?

La verdad es que fue una pena ver como todo se desmoronaba, como iban desapareciendo secciones, para finalmente llegar la remodelación. Se suprimieron los mantenimientos: albañiles, carpinteros, fontaneros, pintores… se suprimió, entre ellos, la herrería. Todo eso, se podía subcontratar fuera, aunque en lo que me tocó a mí, no fue del todo así. Algunos de los trabajos que realizaba en la empresa, como fabricar tenazas, tuvieron problemas para abastecerse de fuera. Fue entonces cuando, viendo esa oportunidad, comprendí que me podía convertir en un trabajador autónomo. Compré la maquinaria y monté el pequeño taller que ahora tengo. Hace ya veinticinco años de ello y en aquella época, tenía bastante demanda de tenazas. Ahora su fabricación se ha robotizado y yo, aunque en menor medida, las sigo haciendo manualmente.

He de decir, que la maquinaria que tengo es la que utilizaba para trabajar en Patricio Echeverría. Pude llegar a tiempo de hacerme con ella, porque toda la que sobraba iba directamente a la chatarra.

Al crear tu propio taller en aquel momento de crisis económica ¿Qué obstáculos tuviste que vencer?

Obstáculos bastantes. No tuve ayuda de nada. Tampoco la pedí. No tenía ninguna experiencia, ni comercial, ni empresarial, y de vez en cuando tropezada, pero con los años vas aprendiendo.

Desde su inauguración, hace más de veinte años, colaboras con Museo de Máquina Herramienta, de Elgoibar ¿Cómo se inició esta colaboración?

A los dos años, más o menos, de montar la herrería, recibí una llamada telefónica. Me pedían si podían visitar el taller para verlo. Tenían noticias de que en Legazpi había un herrero y estaban interesados en ello. Yo, al principio, desconfié porque no me imaginaba de que iba todo eso. Se presentaron en el taller Pedro Ortuondo y Valentín, el primero futuro director del museo de Máquina Herramienta y el segundo el responsable de las máquinas herramientas. Me hablaron del proyecto, entonces se estaba construyendo el edificio, y tenían previsto, en un apartado, montar una herrería. Buscaban que alguien con dominio del oficio hiciera, de vez en cuando, alguna demostración. A partir de ahí, surgió una buena amistad y ya son unos cuantos años… Es un museo vivo que merece la pena visitar.

Fot.: Susi Jorge Romaratezabala.

¿Qué trabajos realizas para este museo?

Los trabajos que realizo, cuando voy, son variados: clavos, tenazas… En cierta ocasión una cadena de televisión canadiense aterrizó allí. Traían unas muestras de unas pequeñas hachas que habían encontrado en unas excavaciones. Eran muy antiguas y querían saber cómo se fabricaban y si podíamos hacerles alguna réplica. Se la hicimos y se fueron encantados.

También colaboras con el Museo Oiasso de Irún… ¿Puedes detallar esta colaboración?

Si, hace ya bastante tiempo, desde que inició su andadura. La entonces directora del museo, Mertxe Urteaga, se presentó en el taller. Traía unas claveras romanas que habían encontrado en unas excavaciones y me dijo si podía hacer unas iguales, tal como se hacían en tiempo de los romanos. Le contesté que no había problema. Los vídeos que exhibe el museo muestran el proceso que realicé en su elaboración.

Has colaborado con tu trabajo, clavetería y herrajes, en la reconstrucción de la Nao San Juan en el puerto de Pasajes ¿Qué nos puedes contar de esta experiencia?

Ha sido una buena experiencia. He realizado clavos para el barco y otros trabajos, como las mani-

Fot.: Susi Jorge Romaratezabala.

velas para hacer los cordales. Lo último, las réplicas de unos fuelles que se copiaron del palacio Lili de Cestona, para ponerlos en la factoría. Ellos hicieron las tapas de madera y yo todo el sistema de herraje. Al final es un reto que me marqué: todo tiene que ser fabricado de modo artesanal y con la misma técnica que en el siglo XVI, cuando se construyó la Nao San Juan.

¿Crees que la forja artesanal tal como la realizas está llamada al ocaso?

Yo creo que sí, aunque parece que está floreciendo alguna escuela para aprender el oficio, según veo en Facebook. Pero, al final no sé. Son trabajos que requieren tiempo para hacer una pieza y el tiempo hoy cuesta dinero. Aprender a moldear el hierro lleva tiempo...

¿Qué se debiera hacer para potenciar este trabajo artesanal?

Que formara parte de los cursos reglados en las escuelas de artes y oficios.

Finalmente ¿Podrías expresar qué sensación/es experimentas con tu quehacer?

Sensaciones muy buenas. Cuando tienes que hacer una restauración y quedas satisfecho del resultado final, es muy compensatorio. La herrería es muy amplia y a mí, personalmente, me llena mucho. Llevo cuarenta y siete años dedicados a este oficio...

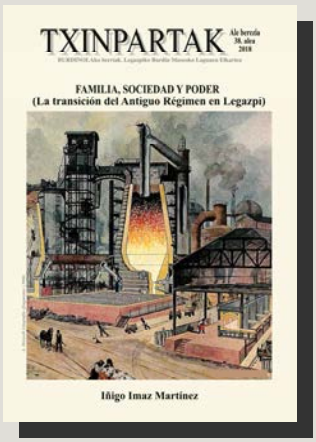
Manolo Salmerón

Mikel Laboa gogoan

Arg.: Jose Luis Ugarte.

Martxoaren 28an, Burdinolak antolatutako ekitaldi batean, hitzaldi zoragarria eskaini zigun Josune Albisu antropologoak Mikel Laboaren gainean. Kitarra baten laguntzaz, Mikelen bizitezaren bidaia kontatu zuen modu xume eta erakargarrian. Hitzaldian zehar egin ziren etenetan Xabier Barriola musikariak Laboaren doinuak jo eta bertaratutakoen artean kantatu ziren.

Nueva web



Si sientes interés y tienes necesidad de acceder a las publicaciones de Burdinola, es necesario que sepas que gracias a un convenio firmado con el Ayuntamiento de Legazpi, de aquí en adelante, todas nuestras publicaciones estarán disponibles, para su consulta o descarga, en la página web municipal, en la siguiente dirección:

www.legazpi.eus/burdinola

AZERIA AIZKORRONDOAN: APUNTEAK ETA ALDERAKETA

Azeria abere ikonikoa da gure artean. Horretaz ez dugu inolako zalantzarik. Baina nolako da bere izatea eta folklorea? Horretarako, otsoaren folklorea eta azeriaren folklorea alderatzeak mesede egingo digu[1]. Izan ere, otsoaren folklorea ez bezala, azeriarena bizi-bizirik dago, oraindik behintzat.

Azeria neguko trajez. Errioxako Matute herrian ateratako argazkia. *(AA, 2015-03-20)*

Azeriaren izendapenaz

Aizkorrondoko herri goierritarretan, abere honen izena "*axarie*" da. Azentuak ezarriz: "*Axári*, *axáriè*". "X" hori adierazgarria da, Koldo Zuazo euskalariak aipatzen digunez, hitz honetan "bustidura adierazkorra" bezala jokatzen duelako[2]. Eta alderdi horretatik begira, gogoan izatekoa da Ataunen jasotako "*azari*" forma[3], hemen bustidura hori agertzen ez delako.

Etimologia pixka bat eginez, "azeri" hitza giza izen batetik dator, hain zuzen ere "Asinarius/Azeari" formatik[4]. Katalanez ere gauza bera gertatzen da, izan ere, katalanezko azeriaren izenetako bi, "*guineu*" eta "*gilla*", pertsona izen germanikoetatik datoz[5].

Azeria versus otsoa, biologian

Aipa ditzagun, gain-gainetik behintzat, azeria eta otsoaren arteko ezberdintasunak, biologia mailan. Izan ere, ezberdintasun hauexekin ulertuko dugu, neurri batean, gizakiak bere inguruan sortu duen folklorea ere. Azeria abere bakartia da, otsoa berriz taldeetan bizi da. Gai honek ere bere salbuespenak baditu, azeri amak kumeak haztean halako familia moduko bat izaten duelako. Eta bestetik, otso taldeak hausten direnean, otso bakartien fenomenoak izaten direlako. Baina egoera normalean, azeria bakartia da eta otsoa taldekoa.

Azeria udako trajez. Arabako Narbaxa mendizerran ateratako argazkia. *(AA, 2016-06-26)*

Antolaketa bakoitzak bere alde onak eta txarrak ditu. Jokaera hauek "apustu" ezberdinak izaten dira izadian aurrera egiteko. Baina, gizakiak eragin handia duen eremuetan, eta Europako lurrak hala dira, azeriak hobe moldatu dira otsoak baino. Edo, beste era batera esanda, otsoak desagerraraztea errazagoa izan da azeriak galtzea baino. Are gehiago, azeriak ugariagoak dira gizakiaren landa eremuetan bere berezko basoetan baino[6].

Bestetik, otsoaren eta azeriaren tamainak oso ezberdinak dira. Gorputz neurrian eta pisuan aldeak hauek dira.

Azeriak: gorputza eta burua 60-90 cm. Isatsa: 35-40 cm. Pisua: 7 kg[7].

Otsoak: gorputza eta burua 100-140 cm. Isatsa: 30 -50 cm. Pisua: 30-75 kg[8].

---

[1] Otsoaren folkloreaz idazlan bat egin genuen aurretik, eta artikulu honetako kontu batzuk jarraitzeko baliagarria izan daiteke: ik. AZPIAZU UGALDE, A. 2017: 9-19.
[2] ZUAZO, K. 2012: 91.
[3] AZURMENDI, J.M. 1996: 58./ Ataun ez da Aizkorrondoko edo Aizkorri azpiko herria. Aralar ingurukoa da. Baina badirudi lehenago, Mendebaldeko eta Ekialdeko goierrieren arteko zubi lana egiten zuela, ezaugarri linguistiko jakinetan behintzat. Gaur egun, ordea, erabat lerratu da Ekialdeko goierrieraren munduan eta zubi funtzioa galdu samartuta dauka. Dena dela, "zubi" funtzio hori aipatzen dugunean, ez da ahaztu behar Ataunek berez duen nortasun linguistiko handia.
[4] MITXELENA, K. 1989: 119.
[5] COROMINES, J. 1970: 248.
[6] RODRIGUEZ DE LA FUENTE, F. 1986: 196.
[7] LARRAÑAGA, J. 1996: 269.

Hori dela eta, azeriak eta otsoak harrapa ditzaketen abereak ere oso ezberdinak dira. Azeriak ezin ditu, esate baterako, orein eta basurde helduak erasotu. Otsoak bai, horiek baino lan errazagoak nahiago baditu ere.

Hala ere, azeriak inoiz arkumeak eta ardi helduak ere harrapa ditzake. Guk artzainei egindako elkarrizketetan behin eta berriz agertu da gai hauxe. Eta ez da berria, Peru Abarkan ere aipatzen da azerien ahalmen hau:

"*Baita ardijetara bere, badira azeri zar azi ta bein ardi aragija sabelera dabeenak, ta ikustekua da, damubaz bere, zelan dendatuten dirian zelatetako, bidiak ebagiteko, samapeti oratu ta itoteko*"[9]

Izan ere, hori da azeriaren ehiza metodoa ardiekin: lepapean hozka egin, aberea ito arte. Horregatik du azeriak Oñati aldean honako ezizen hau ere: "*ardi-ittotzaille*"[10]. León aldean adierazten denez, ordea, azeriek arkumeei bakarrik ekiten diete, behin amarengandik apartatu eta gero[11].

Otsoarengandik bereizten duen beste alde bat ere bada. Otsoa inoiz txakurrarekin nahastu izan da, abere mestizoak sortuz[12]. Azeria berriz ez da nahasten txakurrarekin.

Dena dela, otsoak eta azeriak badituzte berdintasun batzuk ere. Azeriak bere lurraldearen ezagutza harrigarria du; gainera, berehalako erabakiak hartzeko gaitasun handia du, memoria bikainarekin batera[13]. Otsoaren jokabide espaziala (ibilbideak, zulo aukeraketak eta beste), oso aberatsa da baita[14].

Beste berdintasun bat. Inoiz azeriak zepoan erori izan dira. Zepoak zekarren heriotzari aurre egiteko, beraien hanka hozka eginez mozteko gauza ziren. Horregatik izaten ziren gure mendietan hiru hanka bakarrik zituzten azeriak, Zegama aldean sarritan entzun dugun bezala. Otsoetan ere portaera hau izaten da[15].

Azeri buztana, Aztiria aldean. *(AA, 2019-05-01)*

Biak etxekotzen ez dira errazak izaten, ez azeria, ez otsoa, nahiz eta jendea horretan saiatu den. Brinkolan, umetan harrapatutako azerikumearen kontua aipatzen digu Saletxek[16].

Zein da, berriz, otso eta azeriaren arteko tratua? Otsoak ahal duenean, azeriak akabatzen ditu[17]. Txakurrekin ere jokabide bera izaten du otsoak[18]. Horregatik, gure inguruan otsoa ugaria zenean, azeriaren protagonismoa gaur egun baino txikiagoa izango zen, bai izadian, eta baita seguru asko ere, folklorean.

Azeria versus otsoa, folklorean

Gizakiak ez dio beldurrik azeriari, baina otsoari bai. Oso gertakari arraroa bada ere, otsoak inoiz gizakiak hil izan ditu. Azeriak halakorik egin duenik ez da entzun[19].

[8] LARRAÑAGA, J. 1996: 268.
[9] MOGEL, J.A. 1995: 37.
[10] ELORTZA, K. & ALTUNA. R. & ZUMALDE, K. 2014: 185./ Bide honetatik Saletxeren ekarpena ere aipatzekoa da: "*EIZA. Ardiek itotzen dituan piztia. Geienbat axeria*". SALETXE. 1986: 98.
[11] RODRIGUEZ PASCUAL, M. 2004: 166.
[12] AZPIAZU UGALDE, A. 2017: 12.
[13] RODRIGUEZ DE LA FUENTE, F. 1986: 195.
[14] GRANDE DEL BRÍO, R. 2000: 145-185.
[15] IGLESIAS, A. & ESPAÑA, A.J. & ESPAÑA, J. 2017: 314.
[16] SALETXE, 1999: 32.
[17] IGLESIAS, A. & ESPAÑA, A.J. & ESPAÑA, J. 2017: 296.
[18] GRANDE DEL BRÍO, R. 2000: 66.
[19] Hala ere hemen ohar txiki bat egin behar dugu: koiotearena. Amerikar kontinentean bizi da koiotea; tamainaz otsoa eta azeriaren bitartekoa da. Eta dirudienez, koioteak inoiz hil izan du jendea: Taylor Mitchell abeslari gaztea hil zuten bi koiotek 2009 urtean Kanadan. (ikus sareko iturria)./ Hau horrela izanda, azeriari beharbada gizakia erasotzeko ahalmenen posible bat eman beharko genioke, folklorean inondik inora islatzen ez bada ere.

Lehen esan dugu azeriek eta otsoek ardiak harrapa ditzaketela. Baina otso taldearen ehizarako ahalmena eta azeri bakartiak duena ez dira berdinak noski. Eta horrek bere arrastoa artzaintzan ere izan du. Otsoak desagertu arte, artzainaren lan handienetakoa artaldea babestea izaten zen. Horretarako txakur bereziak zituzten, harresi egokiak, suak pizteko ohitura otsoak gertu zirenean… "Otsoaren kontrako artzaintza" bat zen, era batera esanda.

Artzaintza mota hau otsoa galtzearekin batera desagertu zen. Eta harrezkero azeriak inoiz artaldeak erasotu izan baditu ere, ez da azeriaren kontrako artzaintza oso bat sortu. Egia da, dena den, azerien kontrako neurriak hartu dituztela artzainek, batez ere azeri harrapatzaileen jardunaren bidez.

Hortxe ditugu bada azeri harrapatzaileak. Mendiz mendi ogibidez azeriak harrapatzen zebiltzan gizonak ziren. Pozoia baliatzen zuten horretarako. Hainbat izan ziren, baina gurean zaldibiarrak izan ziren sonatuenak[20].

Azeri harrapatzaile profesional hauen ondoan, bestelako azeri-ehiztariak ere aipatu behar dira: baserrietako azeri harrapatzaileak alegia. Brinkolan, Zegaman, Idiazabalen… izan dira halakoak. Hauek inoiz pozoia erabili izan badute ere, zepo eta lazoak erabili ohi zituzten. Dena dela, azeri harrapatzaileen kontuak idazlan bereiztua beharko luke, aberatsa delako benetan.

Otsoarenaz alderatuz, azeriak toponimian utzi duten arrastoa ere ezberdina da. Otsoaren toponimia gai handienak bi dira: zuloak eta bideak. Ba azeriaren toponimia, oraindik ere mugatuagoa dela esan liteke, ia gehiena zuloetara mugatzen delako[21]. Badirudi gertakari hau gure ingurutik kanpoko beste euskal eremuetan ere gertatzen dela, Irati aldean esate baterako[22].

Beste xehetasun kultural batzuk

Azeriaren folkloreak baditu bere-bereak dituen ezaugarriak Aizkorrondoan. Gurean, "axal-buztana" izeneko landarea bada[23], (*Equisetum arvense*). Espainiera arruntean, "*cola de caballo*" deitzen zaio landare honi, berriz ere buztan ideia azalduz[24]. Zuberoako hizkeran, berriz, "hazeri büztan" ez ezik, "hazeri mahats" landarea ere bada, (*Solanum dulcamara*)[25].

Saloitako Aitze, azerizuloen eremua. *(AA, 2005-03-25)*

IdiaIdiazabaldarrei ezarritako ezizena "axarik" da. Ondoko herrietakoek ere izen hori erabiltzen dute Idiazabalgo jendea izendatzeko: esaten denez, Zegamako Ikaizko errotara "*nagusiren batzuk Idiazabaldik etorriak izan zirelako*", aldatu zitzaion izena, era herrikoian "*Axariñe*" izena ezarriz errota horri deitzeko[26].

Horrek txantxak egiteko bidea eman du: Idiazabaldarrek urtean behin Sandratin meza egiten dute. Meza eta gero, idiazabaldarrek Zegama eta Segurako kale batzutan egiten dute desfilea, aspaldiko ohitura segiz. Inoiz segurarrek[27] eta zegamarrek[28] "axal buztana" bota izan diete, idiazabaldarrek pasa behar zuten bidean, txantxa modura.

Honetaz gain, azeria eta eguraldia lotzen dituen folklorea ere bada. Zegaman jasoa denez, "*euzkie ta eurie, axariñ bodak*" esan ohi da[29]. Eguzkia eta euria aldi berean "*axerien ezteiak*" da Eskiulan[30]. Honekin lotuta, Telleriarteko Saletxe zenak zera aipatu zuen: "*Axerie busti zan eurie (lanbro-erasoa)*"[31].

Aitor Azpiazu Ugalde

[20] AZPIAZU UGALDE, A. 2009: 96./ Azeri harrapatzaile zaldibiarrak hainbat iturritan aipatuak izan dira: SALETXE, 1986: 51-53; BARANDIARAN, F. 1955: 141.../ Azeriak harrapatzeko pozoi kontua: ALUSTIZA "AZTIRI", J. 2007: 117.
[21] Azken puntu hau Jose Luis Ugarte toponimia ikerleak baieztatu dit. Gainera, AXARIBARRUTI, AXARILANTEGI eta antzerako toponimoak agertu dira gure herrietan, baina hauen atzean "idiazabaldar" ezizena dago, eta ez aberea. (Ahoz adierazia, 2019-04-29).
[22] ANONIMOA, ????: 100.
[23] AZPIAZU UGALDE, A. 2009: 94.
[24] Baina Zamora aldeko Tierra del Pan eskualdean bada "*cola de zorra*" deitzen den landarea, baina ez du ematan guk aipatzen duguna denik, soroetako belar txarra bezala aipatzen zaigulako. (GÓMEZ GALLEGO, F. 2010: 378).
[25] PEILLEN, T. 2016: 63, 66./ Etxegorrik, Eskiulako hizkerarako, "*axeri büztan*" dakar. (ETXEGORRI, P. 2012: 271).
[26] IRIGORAS, A. 2015: 176.
[27] ALBISU AYERDI, A. 1994: 83.
[28] IRIGORAS, A. 2015: 280.
[29] AZURMENDI, X. 1997: 280.
[30] ETXEGORRI, P. 2012: 271.
[31] SALETXE, 1993: 146.

Bibliografia eta oharrak

Artikulu txiki eta mugatu honek dituen ezaugarri batzuk aipatu beharko ditugu, bukatu aurretik:

- Artikuluaren tamaina luzeegia izan ez zedin, hainbat iturri alde batera utzi ditugu; nolabait esanda, ardatzak bakarrik aipatu ditugu.
- Azeri-harrapatzaileen gaia, bai profesionalena, bai baserritarrena, azal-azaletik aipatu dugu bakarrik. Gai hau oso aberatsa da etnografia aldetik eta bere ikerketa bereiztua behar luke.
- Azeriaren eta otsoaren ipuinak ez ditugu aipatu. Hori pixka bat otsoari buruzko artikuluan egin genuen. Baina, zalantza gabe, beste adar gehigarri bat litzateke hau.

ALBISU AYERDI, ANASTASIO

- 1994. *Aitarengandik ikasiak...*. Lazkao (?). Autoedizioa (?).

ALUSTIZA "AZTIRI", JULIAN

- 2007. *Euskararen berri onak… eta txarrak. 20 urtetako idazlanak. (1957-1977)*. Oñati. Arantzazu frantziskotar argitaletxea.

ANONIMOA

- ???. *Okilabilasoen ele. Leinu gizelia Ahezkoa, Garazitik, Ahüzki, Iratin zehar... leku izanen lurraren hatsa*. ???. Erakats.

AZPIAZU UGALDE, AITOR

- 2009. *Gipuzkoako Hegoaldeko Euskara. Brinkolan jasotako lexikoa eta etnografia gaiak*. Legazpi. Burdinola.
- 2017. *Otsoa Aizkorrondoan: Apunteak eta osagarriak*. In, "*Txinpartak*", 34 alea. Legazpi. Burdinola.

AZURMENDI, JOXE MIGEL

- 1996. *Ataungo euskara*. Lazkao. VI. Gerriko ikerlan sariketa, 9 zbk.

AZURMENDI AGIRRE, XABIER

- 1997. *Atzoko Zegama*. Donostia. Eusko Ikaskuntza, Lankidetzan saila, 3 zbk.

BARANDIARAN, FELIPE

- 1955. *La vida pastoril en Brinkola y Telleriarte (Legazpia)*. In "*Anuario de Eusko Folklore*", 15 alea. Donostia. Aranzadi Zientzia Elkartea.

COROMINES, JOAN

- 1970. *Estudis de toponímia catalana (volum II)*. Barcelona. Editorial Barcino, Biblioteca Filológica Barcino.

ELORTZA, KEPA & ALTUNA, ROBERTO & ZUMALDE, KOLDO

- 2014. *Oñatiko euskeria*. Oñati. Oñatiko Udala.

ETXEGORRI, PHILIPPE

- 2012. *Biarnoko euskaldunak. Historiaren eta hizkuntzen bidegurutzean*. Bilbo. Autoedizioa & Zingi Zango.

GÓMEZ GALLEGO, FABRICIANO

- 2010. *La Tierra del Pan. Retazos de una época. (1930-1940)*. Riego del Camino. Autoedizioa.

GRANDE DEL BRÍO, RAMÓN

- 2000. *El lobo ibérico. Biología, ecología y comportamiento*. Salamanca. Amarú Ediciones.

IGLESIAS, ÁNGEL & ESPAÑA, ÁNGEL JAVIER & ESPAÑA, JOSÉ

- 2017. *Lobos ibéricos. Anatomía, ecología y conservación*. Valladolid. Náyade nature.

IRIGORAS "KALEKO", ANGEL

- 2015. *Zegama, 400 urte baino gehiago*. Zegama. Autoedizioa.

LARRAÑAGA, JON

- 1996. *Euskal Herriko fauna. Ornodun lehortarrak. Anfibioak, narrastiak, hegaztiak, ugaztunak*. Usurbil. Elhuyar.

MITXELENA, KOLDO

- 1989. *Apellidos vascos*. Donostia. Txertoa.

MOGEL, JUAN ANTONIO

- 1995. *Peru Abarka. Edición bilingüe*. Hernani. Orain.

PEILLEN, TXOMIN

- 2016. *Le Vocabulaire botanique de Junes Casenave-Harigile. In "Er òmi i era flòra deths Pirenèus. L'homme et la flore des Pyrénées"*. Oloroe. Transmetem, Trobada d'agor.

RODRÍGUEZ DE LA FUENTE, FELIX

- 1986. *Fauna 5. Eurasia y Norteamérica (Región Holártica)*. Iruñea. Salvat.

RODRÍGUEZ PASCUAL, MANUEL

- 2004. *La Trashumancia. Cultura, cañadas y viajes*. León. Edilesa.

"SALETXE"; MARTIN UGARTE AZURMENDI

- 1986. *Jatorriaren errotik*. Legazpi. Legazpiko udal kultur-etxea.
- 1993. *Legazpi barrutiko itzen bilduma*. Legazpi. Legazpiko udala.
- 1999. *Gaztaroko oroitamenak*. In "*Brinkola gogoan. Apunte historiko eta etnografikoak*", Ugarte, Jose Luis & Madinabeitia, Tere & Ugalde, Maria Jesus. Donostia. Eusko Ikaskuntza, Lankidetzan saila, 11 zbk.

ZUAZO, KOLDO

- 2012. *Arabako euskara*. Donostia. Elkar, Eztabaida, 24 zbk.

SAREKO ITURRIA

- "https://en.wikipedia.org/wiki/Coyote_attack". (2019-05-01 datan begiratua)

Legazpiko Udal Liburuategiaren 50. urtemugaren harira
(Iruzkinak eta apunteak Legazpiko lehenengo liburutegiak)

***Udal Liburutegia eta Artzain Onaren liburutegia, 1968-1980.**

Erregimen frankistak gizartean ezarritako neurriek kultura arloan lehortea ekarri zuten, eta Legazpi herri txikia izanik, Liburutegia berandu sortu zen. Zentsurak jarritako muga haien artean, legazpiarrek irakurketaz gozatzeko beharrezko liburuak eskuratzeko liburuzainek jarritako interesa azpimarratu beharra dago.

Liburutegi bat izatea garrantzitsua zen ikasteko eta argibideak biltzeko.

Legazpiko lehenengo liburuzaina Jesus Larrea izan zen, boluntario lan egin zuen astelehenetik ostiralera, arratsaldez, (egunean 4 orduz) eta larunbatetan goizez. Liburutegia Udaletxeko beheko solairuan zegoen (egungo Bake Epaitegian). Udal Liburutegia 1968 urtean sortu zen.

Nikolas Gonzalez de Langarika zen kultura zinegotzia, eta Donostian erosten zituzten liburuak.

Bigarren liburuzaina Pilar Ezeolatza izan zen, 1974-1977.

Ondoren, 1977an, Lourdes Fernandezek ordezkatu zuen, eta helduen liburutegia Udaletxeko beheko solairuan antolatu zuen 1980 urtera arte.

Aurrez, 1944-1945 ikasturtean, Artzain Onaren ikastetxeko Salletar anaiek sarrera nagusiko lehen solairuko ikasgela batean liburutegia paratu zuten.

1945eko urrian, liburutegia egun Korosti Dantza Taldea dagoen etxera lekualdatu zuten.

***Artzain Onaren liburutegiko liburuzainen kronologia.**

- 1944-1950: On Juan Añibarro kapilaua.
- 1950-1952: Amaia Arregi.
- 1952-1957: Mari Tere Arregi.
- 1957-1964: Mari Kontxi Murgiondo.
- 1964-1966: Manolo Santxez.
- 1966-1967: Juan Karlos Gorospe.

Liburutegia herritar ororentzat zabalik zegoen, ez Artzain Onaren ikastetxeko ikasleentzat soilik.

Arg.: Julen Auzmendi.

Legazpiko Udalak liburutegi hau bere gain hartu zuen 1977an, eta umeentzako eta gazteentzako liburutegia antolatu zuen 1980. urtera arte. Arantxa Aiastui izan zen liburuzaina. Liburutegiak tamainaz txikiak ziren, liburutegia bi eraikinetan banatuta zegoen.

Artzain Onaren liburutegian (egun Korosti Dantza Taldearen egoitzan) hitzaldiak ere antolatzen ziren. 1978 urtean Angel Cruz Jaka Legorburuk mahai-ingurua antolatu zuen “Gipuzkoako baserri eta landa auzoak” gai harturik.

1980 urtean Kultur Etxea ireki zen eta bertan liburutegia kokatu zen. Kultura zinegotzia Esteban Altzelai Guridi zen, eta ate-irekitzera Karlos Garaikoetxea, Eusko Jaurlaritzako Lehendakaria, eta On Migel Barandiaran Iturbe erretorea, gonbidatu zituen.

Liburuzainak Lourdes Fernandez eta Arantza Aiastui izan ziren.

Liburutegiak betidanik izan duen garrantzia benetan aipagarria da, eta legazpiarrek irakurketaz eta musikaz gozatzeko liburutegi baten interesa ere bai.

Burdinola Elkartea

Berriemaleak:
Jesus Larrea Aparizio, Pilar Ezeolatza Mendinueta eta Mari Kontxi Murgiondo Mutiloa.

Alardeak 25 urte

Legazpiko alardea 1994. urtean errekuperatu zen XIX. mendearen amaieran egiteari utzi zitzaionetik. Garai batean izan zuen kutsu militarra bazterrean utziz, legazpiar izatearen harrotasuna lantzeko helburuz, bat egin zuen San Joan bezperako ospakizunekin, kolorea, alaitasuna eta, batez ere, zarata gehituz. 25 urte bete ditu aro berri honetan eta esan liteke jaiaren ezinbesteko osagai bilakatu dela.

Arg.: Josu Altzelai.

"Los cocineros que triunfan, cocinan para los ricos"

Fot.: Julen Auzmendi.

Si algo define la personalidad de Josema Azpeitia es su capacidad de trabajo y su enorme elocuencia; lo lleva en los genes. Cursó la carrera ideal que revalida y potencia sus dotes naturales: licenciatura en periodismo por la Universidad del País Vasco (U.P.V.). Otra cualidad que le acompaña, no menor, es su capacidad de observación y crítica social. Ello lo ha venido desarrollando a través de tiras cómicas, donde prima un dibujo sencillo y funcional, con excelentes reflexiones. Muestra de ello son las colaboraciones que ha prestado a nuestra revista Txinpartak a lo largo de numerosos números.

En el año 1995 se refunda ZUM y posibilita la incorporación de Josema Azpeitia. A partir de aquí llevará a cabo un proyecto personal; lo iniciará con la publicación de la revista gratuita Donosti Aisia. Le seguirán las revistas Gida, Ondojan.com, etc.

La guía Ondojan.com supuso un punto de inflexión en ZUM y, posiblemente, el detonante de la labor que emprendió con la difusión gastronómica de la cocina vasca dando lugar a la creación de ZUM Edizioak.

Josema ha publicado en solitario y en otras ocasiones con Ritxar Tolosa diversos libros sobre la cocina vasca. Esta labor ha tenido numerosas recompensas. Valga de muestra la siguiente: En 2014, su libro "La Senda del Pintxo" recibió el premio Gourmand al mejor libro de cocina del estado español en la categoría "Culinary Travel" y fue elegido segundo mejor libro del mundo en la misma categoría. El galardón les fue entregado en la Gala de los Premios Gourmand en Yantai (China).

Inicialmente, en ZUM, tu labor periodística estuvo volcada en las guías del ocio. Actualmente, sin abandonar lo anterior, es preferente el mundo gastronómico ¿Ello estaba planificado de antemano o bien ha sido impulsado por el sector en el que desarrollas tu trabajo?

La vida, al final, es una sucesión de casualidades. Siempre me ha gustado la gastronomía y siempre que he tenido cuatro perras en el bolsillo me las he gastado en no pocas ocasiones en una buena comilona. Pero cuando empezamos a editar guías de ocio, a pesar de ser periodista, mi labor era principalmente comercial. Eso sí, cuando podía, escribía algunos textos y con los que me sentía más a gusto era con los de tema gastronómico. Creamos una sección en Donosti Aisia llamada "La Senda del Pintxo" y otra bautizada como "Locales con encanto". Luego llegó otra denominada "Al dente". La gastronomía cada vez adquiría más protagonismo en nuestras publicaciones y yo cada vez me ocupaba más de ello. Finalmente, seis años después de empezar con Donosti Aisia, en 2003 se me ocurrió crear la revista Ondojan.com. A los pocos años Elkar me encargó mi primer libro (100 recetas con label), a los dos años me publicaron "Pintxos de vanguardia a la donostiarra", posteriormente editamos en ZUM el libro "La Senda del Pintxo"… y ya se terminó de liar.

Fue la guía Michelín la iniciadora en establecer unos baremos con estrellas para calificar la categoría de los restaurantes, después han surgido múltiples imitadores en guías de ocio, blogs, etc. ¿Qué opinión te merece tal abundancia de información y calificaciones?

Cada vez soy más contrario a las calificaciones. Creo que la labor del periodista gastronómico es describir lo mejor posible el restaurante al que se acude, destacando los aspectos más positivos. Si hay aspectos negativos leves que pueden ser corregidos, creo que hay que hablarlo directamente con el propietario y no ridiculizar en público al restaurante por una nimiedad. Es algo muy habitual en la crítica gastronómica. Hay una escuela de críticos que si no dicen algo negativo por pequeño que sea, parece que no pueden escribir un artículo. Pero eso es muy fácil. Siempre se puede encontrar algo criticable. Siempre. Y, por supuesto, cuando la experiencia es un desastre, hay que hacerlo público, más que nada para que el local se ponga las pilas y mejore sus carencias.

¿Consideras riguroso y alejado de cualquier tipo de influencia el actual periodismo gastronómico?

Hay muchas influencias debidas a las servidumbres publicitarias de los medios de comunicación. Hubo un tiempo en el que la crítica gastronómica era como la crítica de cine, es decir, se podía criticar a un restaurante a pesar de que éste fuera anunciante del medio en el que se publicaba la crítica. Ahora muchos medios se limitan a hablar sobre sus clientes, y siempre bien, obviando cualquier información sobre los que no pasan por caja. Y esa filosofía se aplica también entre medios. Nosotros, por ejemplo, a pesar de haber quedado con nuestro libro de pintxos segundos del mundo, hemos sido prácticamente vetados por un importante diario de Gipuzkoa porque uno de sus principales cargos nos considera "competencia" y "aconseja" a sus periodistas que no hablen sobre nosotros, aunque lo que nos acontezca sea de interés general. Se mezclan criterios informativos y publicitarios. Hasta cuando vemos una noticia importante sobre un gran restaurante que aparentemente no hace ningún tipo de publicidad, esa noticia en muchos casos ha sido pagada. Incluso se comenta que hay importantes medios que tienen establecida una "cuota" anual bajo manga que algunos de estos restaurantes abonan para asegurarse de que se hablará de ellos a lo largo del año con una mínima regularidad. Se suele notar porque mientras algunos cocineros son noticia con gran frecuencia, otros del mismo nivel apenas son mencionados. En este mundo mercantilista, todo tiene un precio.

¿Qué inflexión supuso en nuestra gastronomía el movimiento surgido en la década de los setenta al que se le denominó "la nueva cocina vasca"?

Fue algo importantísimo. Puso a Donostia, Gipuzkoa y Euskal Herria, en ese orden, en el mapa gastronómico y fue un modelo a seguir por generaciones de nuevos cocineros no sólo de nuestro país, sino de todo el estado. La Nueva Cocina Vasca, que en el fondo no fue más que una adaptación a la vasca de los principios de la Nouvelle Cuisine francesa, trajo consigo una lluvia de estrellas Michelin que todavía siguen haciendo que muchas personas acudan a este país por su importancia gastronómica.

¿Crees que, actualmente, se están dando pasos correctos en la renovación gastronómica vasca?

El tema es complicado. ¿Qué es renovación? La mencionada Nueva Cocina Vasca, realmente fue un retorno a las raíces y una recuperación de aspectos tradicionales de la cocina que se estaban perdiendo, eso sí, combinándolos con las técnicas actuales y poniendo todo al día. A día de hoy ya está todo inventado, y después del seísmo que ocasionó en la cocina mundial la irrupción de Ferrán Adrià poco hay que nos pueda sorprender. A día de hoy es más revolucionario un restaurante que elabora toda su carta de manera artesanal y con productos de cercanía que otro que hace esférificaciones con productos orientales. Creo que, en líneas generales, a día de hoy los restaurantes buscan más agradar que sorprender o renovar.

En tu labor como docente en el Basque Culinary Center ¿Qué asignaturas impartes y qué es lo que pretendes transmitir y comunicar a tus alumnos?

Imparto desde hace cinco años la asignatura de "Gastronomía Vasca" a los alumnos de segundo grado. Se trata de una asignatura teórica en la que tengo que contarles, en catorce o quince clases de hora y media, todo lo relativo a nuestra gastronomía: repaso por los principales productos, características de los mismos y aplicaciones, mapa gastronómico de Euskal Herria explicando las características y especialidades gastronómicas de cada localidad o comarca, historia del txakoli y la sidra, al igual que un buen repaso por las D.O.s de Rioja Alavesa, Navarra o Irulegi, historia y teoría de las sociedades gastronómicas, historia y evolución de la Nueva Cocina Vasca, el fenómeno de los pintxos, las últimas tendencias culinarias…

¿Qué opinión te merece la titulación que se obtiene en dicho centro?

En lo que a mi respecta, al dedicarme únicamente a impartir una asignatura teórica y alguna que otra Master Class de temática similar, desconozco el resto de asignaturas y su aplicación por parte de los profesores y profesoras, así que no puedo opinar con criterio. Eso sí, he observado que alumnos que en segundo curso, antes de empezar conmigo, estaban totalmente desmotivados, para el final de la carrera tienen otra actitud y se les ve más ilusionados por llegar a ser alguien en ese mundo. De hecho, los veo muy preparados, mucho más completos cuando llegan a la graduación. Y es que durante su estancia en el Basque Culinary Center, los alumnos y alumnas están sometidos a una inmersión brutal en la gastronomía Vasca y no vasca. Acuden a bodegas cada dos por tres, viajan a Galicia, hacen prácticas en restaurantes de alto nivel estatales e internacionales, invitan al BCC a cocineros y cocineras de gran talla de todo el estado y cocinan con ellos, asisten a congresos, deben crear un restaurante de la nada, anunciarlo y ponerlo en funcionamiento, tienen charlas y jornadas muy intensas… Quien no tiene un verdadero interés en la gastronomía acaba cayendo ante semejante intensidad y los que terminan lo hacen con una gran base.

El alumnado, cien alumnos por curso ¿Qué sectores gastronómicos los solicita?

Todo tipo de sectores. Hay que tener en cuenta que en el BCC los alumnos no sólo estudian para cocina, sino que hay quien acaba optando por la industria alimentaria, la tecnología, la innovación, el mundo de la comunicación gastronómica, el vino…

Hay voces argumentadas que critican la impostura gastronómica y la presunta revolución culinaria que se ha dado en el territorio español en las dos últimas décadas, con respecto a Euskadi ¿Qué opinas al respecto?

Es un tema peliagudo. Una revolución culinaria fue la que sucedió aquí con la Nueva Cocina Vasca, la llegada de las estrellas Michelin y el ascenso fulgurante al Olimpo de la cocina de ciertos chefs a finales de los años 70. Sus efectos fueron bestiales y hasta afectó en el mundo de los pintxos, en la cocina tradicional y en otras manifestaciones gastronómicas. No ha vuelto a haber un movimiento colectivo como ese. La "revolución" de Adrià la protagonizó sólo él, y la supuesta "Revolución" de la gastronomía española a la que tanto aludía Rafael García Santos mientras dirigía el ya desaparecido Congreso "Lo Mejor de la Gastronomía" que tuvo lugar en el Palacio Kursaal hasta 2009 era más bien una etiqueta autoaplicada por el propio crítico para dar más bombo y platillo a su actividad, que en aquellos tiempos trascendía lo meramente periodístico y se extendía a la organización de eventos, la edición de guías, la información gastronómica… la prueba es que una vez Rafael García Santos deja la primera línea de la actualidad gastronómica a partir de 2013 más o menos, nadie vuelve a hablar de dicha revolución, ni siquiera como algo pasado.

¿Te parece razonable que ciertos renombrados cocineros se reivindiquen como creadores artísticos?

Aquí nos encontramos ante otra polémica. ¿Es arte la gastronomía? En este aspecto coincido con el historiador y comunicador gastronómico gaditano José Berasaluce que en su libro "El engaño de la gastronomía española" se dedica a desmontar esta idea. Berasaluce explica muy bien, basándose en reflexiones de otros autores, que "El arte, cuando lo es, es un acto voluntario cuyo artífice no es sustituible por otro y cuyo producto no responde exactamente a una demanda". Dicho esto, Berasaluce hace hincapié en que los cocineros más reputados de la actualidad pasan una gran cantidad de tiempo fuera del restaurante dedicados al "marketing gastronómico", es decir, impartir conferencias y presentaciones, participar en charlas y programas… dejando sus cocinas "en manos de ayudantes que repiten fórmulas, pesos, medidas y cocciones para que sus creaciones culinarias siempre sean las mismas y sepan igual". Y se pregunta José Berasaluce: "¿Puede ser una creación artística un plato que puede reproducirse sin la

intervención de su autor?" contestándose a sí mismo que "evidentemente, no".

El acceso a ciertos deleites gastronómicos tiene un alto coste; cabría pensar que la gastronomía es elitista y cercana a las clases pudientes y con poder ¿Cuál es tu opinión?

En varios editoriales de nuestra revista Ondojan.com he mencionado un concepto acuñado de manera personal por mi: la "brecha gastronómica". Los restaurantes de 1, 2 y 3 estrellas Michelin, así como los tocados por la caprichosa varita mágica de la "Lista 50 Best" son cada vez más inaccesibles para el gran público. Hasta hace unos pocos años, grupos de amigos o compañeros de trabajo ahorraban un dinerito mensual y al final del año o del curso laboral acudían a comer un día a Arzak, o a Berasategui… algo que les costaba 100 o 120 euros por cabeza a lo sumo. Ahora, pocos años después, es difícil comer en esos restaurantes por menos de 250 -300 euros, y el tema va en ascenso. Y lo mismo pasa, y de hecho, estaba pasando ya desde hace mucho tiempo atrás, en otros países como Francia, Alemania, Estados Unidos, Japón… los cocineros que triunfan se convierten, efectivamente, en cocineros que únicamente cocinan para los ricos. Algunos están muy satisfechos en esa posición pero, en mi opinión, es algo que va contra lo que debería ser la filosofía de un cocinero de vocación.

La larga crisis económica que padecemos ¿En qué medida está afectando al sector?

La crisis ha sido terrible y ha contribuido a esa "brecha gastronómica" a la que aludo en la pregunta anterior. La principal consecuencia de la recesión ha sido que los ricos son menos pero mucho más ricos mientras que los pobres son muchos más, pero mucho más pobres. El ciudadano medio ha dejado de salir con la alegría que lo hacía anteriormente y cuando lo hace, lo hace mirando con lupa al presupuesto. Esto ha obligado a muchos restaurantes a ajustar los precios de cartas y menús, lo que, en algunos casos, ha venido parejo a una merma en la calidad. Por no hablar de las cenas. Si a la situación económica le añadimos la proliferación de controles de alcoholemia, los restaurantes que antes vivían en los extrarradios o pueblos pequeños de las cenas, cierran ahora la persiana las noches de lunes a jueves. Además, antes de la crisis hubo unos años de burbuja económica que trajeron consigo el aumento de aperturas de locales de hostelería, con lo que a día de hoy nos encontramos con demasiados bares y restaurantes para una demanda mucho menor que hace unos años.

¿Qué comarcas de Gipuzkoa evidencian tal situación?

Principalmente las comarcas del interior, que además de haber sufrido las consecuencias de la crisis igual que el resto, no cuentan con el acicate del turismo que, al menos, alivia en parte la situación en las comarcas costeras.

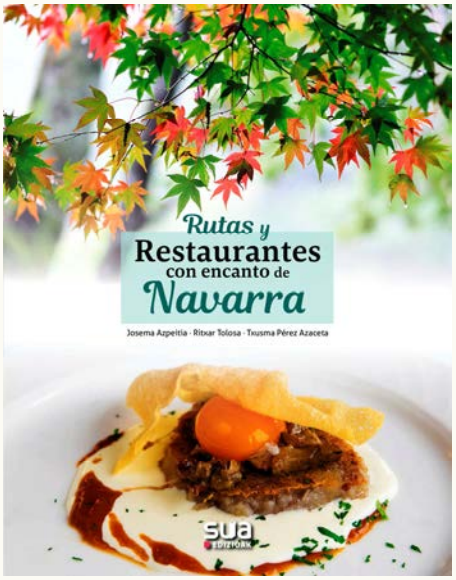
¿Se da en Legazpi alguna peculiaridad gastronómica, más allá del tradicional guiso de habas qué consumían los antiguos ferrones?

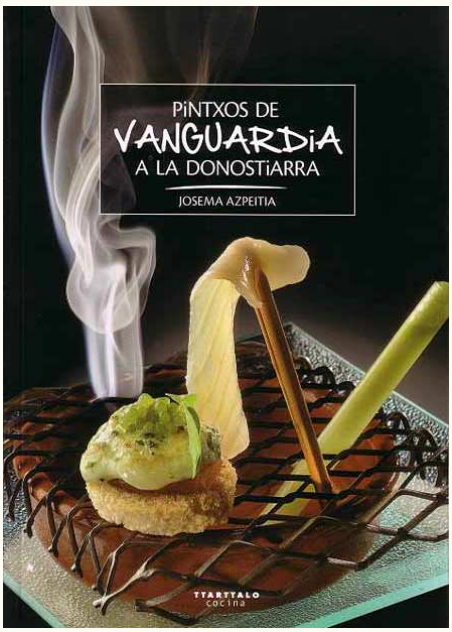
En Legazpi tuvo mucha importancia en su día la oveja, sobre todo en la forma de buzkantza o morcilla de oveja, que era muy apreciada, aunque su consumo ha descendido de una manera bestial. También se consumía oveja guisada en festividades como San Martín, etc… La oveja sigue estando presente en las dos queserías locales y un tercer elaborador legazpiarra que elaboran unos quesos extraordinarios… pero aparte de eso no tenemos un producto que nos identifique y que nos dote de un peso gastronómico. Hace unos años se intentó crear una cofradía de la oveja Latxa y llegaron a juntarse algunos comunicadores, cocineros, hosteleros… con el fin de impulsar un símbolo gastronómico que podía haber tenido cierto sentido en el pueblo, pero los políticos que nos representan en el Ayuntamiento echaron al traste el proyecto adoptando una actitud bastante cainita, viendo fantasmas donde no los había y poniendo zancadillas al proyecto.

Los libros que has publicado sobre la gastronomía vasca han tenido una excelente acogida, varios de ellos se han traducido a varias lenguas y otros se han vuelto a editar ¿Qué publicaciones preparas para los próximos meses?

Acabamos de terminar y entregar, para SUA Edizioak, el libro "Rutas y restaurantes con encanto de Gipuzkoa", en el que Ritxar Tolosa y yo hemos colaborado con otro inquieto legazpiarra como es Txusma Pérez Azazeta. El libro continúa la serie empezada el año pasado con "Rutas y restaurantes con encanto de Navarra" y será publicado durante este verano. Y también a lo largo del verano verá la luz la tercera edición, tanto en castellano como en inglés, de nuestro libro "La Senda del Pintxo", que será muy diferente a la segunda edición, pues aunque mantiene la misma portada que las dos anteriores, su contenido va a cambiar en un 50% aproximadamente. Vamos a retirar del mismo a todos los bares que han cerrado o a los que han sido adquiridos por grupos inversores, que no son pocos. Asimismo vamos a renovar algunos de los pintxos, pues algunos de los presentes en la anterior edición ya no se ofrecen en los bares… será un libro muy completo y totalmente actualizado.

Manolo Salmerón





Josema Azpeitia recomienda...

Restaurante/s de obligada visita, obviando la carta de precios: *Me parece que Martín Berasategui se encuentra en un momento espectacular. Y creo que el Kokotxa de la Parte Vieja es el "top" de los restaurantes de una estrella Michelin en muchos, muchos kilómetros a la redonda.*

Restaurante/s por calidad y precio medio: *En Gipuzkoa, soy un adicto al asador Aratz de Ibaeta, por amistad y porque me parece que cada vez cuidan más su oferta gastronómica y su apuesta por una cocina rebeldemente local. Y fuera de Gipuzkoa, me sorprende cada día más el Remigio de Tudela, por la vuelta de tuerca que está dándole a las verduras de Navarra, actualizando y obteniendo nuevas texturas sensaciones con los productos de siempre.*

Restaurante/s por calidad y precio asequible: *El Sukalki de Gasteiz tiene una relación calidad-precio espectacular, además de estar dirigido por unos locos por la cocina que contagian su entusiasmo a todo el que les conoce. Y siempre he defendido que una de las mejores relaciones calidad-precio se encuentra también en el Túbal de Tafalla.*

Restaurante/s para snobs: *Indudablemente, Mugaritz se lleva la palma con una carta tan personal y caprichosa que genera adhesión sin límites o crítica desproporcionada. Yo, las dos veces que lo he visitado, una pagando y otra invitado por él, he salido encantado… pero no es el restaurante al que llevaría a comer a mis padres o a un amigo con el que no quisiera terminar a gorrazos.*

Restaurante/s para vegetarianos: *Me gustó mucho El Curry Verde, en Hondarribia, y el Tedone de Gros, dirigido por el particular Beltza, logra que conviva la cocina vegetariana con la cocina convencional de una manera exquisita combinándolo con eventos culturales y subversivos. Una deliciosa rareza.*

¿Algo respecto a Urola Garaia? *Como no. Tenemos la suerte de contar con un bar referencial en pintxos como es el Azpikoetxea y dos templos de la buena cocina como son Etxeberri y Kabia, además de joyitas como los pintxos del Oilarra, el Iñaki o el Gurrutxaga en Legazpi, el Bidezar en Zumarraga, el Apain o el Etxe Azpi en Urretxu… sin olvidar el Argindegi de Ezkio o los nuevos rumbos del Agirretxea en la misma localidad…*

Restaurante/s a obviar: *Cualquiera de los bares que están siendo adquiridos en la Parte Vieja (y cada vez más en otras zonas) por grupos inversores que sólo piensan en la cuenta de resultados desnaturalizando la tradición más auténtica de Donostia. Eso sí, hay que seguir acudiendo a este barrio donostiarra, a los locales que resisten y se mantienen en la tradición o en la originalidad, huyendo de esos clones hosteleros que nos van a acabar por ahogar entre surimi, croquetas recalentadas, ensaladas prefabricadas y elaboraciones de quinta gama.*

"Bakoitzari berea..."
"Al César lo que es del César..."

El reciente panel instalado en Kale Nagusia con las informaciones de las fechas más significativas de la historia de Legazpi, aclara las fechas esculpidas en el pavimento y pone punto final a esta obra. Tal acción nos congratula. A partir de ahora el viandante curioso puede acceder a conocer las fechas históricas más memorables de la villa. Sin embargo, constatamos, al repasar el correo del 6 de junio de 2015, que la directiva de Burdinola envió un email a todos los socios y socias con lo siguiente:

"Legazpiko Udala Kale Nagusia berritzen hasi da, oinezkoa egiteko, eta arkitekoak enkargu bat eman zion Burdinolari: Legazpiko historian izan diren data esanguratsuak zerrendatzea, gero kalean joango diren harrietan zizelkatuta uzteko. 60-70 bat data behar omen dituzte. Guk zerrenda bat prestatu dugu, oso oso behin behinekoa, eta gustatuko litzaiguke, zuk osatzen joatea. Lagunduko diguzu?"

"Han comenzado las obras de peatonalización de Kale Nagusia y, relacionado con ello, la arquitecta nos pidió un favor: que confeccionasemos una lista con las fechas más significativas de la historia de Legazpi, para esculpirlas en unas bandas de piedra. Necesita unas 60-70 fechas, con su correspondiente aclaración. En la directiva de Burdinola hemos comenzado a preparar la lista, pero nos falta mucho para completarla. Nos gustaría que nos ayudases. ¿Nos echas una mano?"

Fot.: Jose Luis Ugarte.

En los meses posteriores la lista estuvo terminada y fue entregada. Todo este proceso explicativo viene a cuento por la siguiente razón: Constatamos que el logo de Burdinola ha sido obviado del panel indicativo. Queremos pensar que ello ha sido debido a un lapsus humano. Por ello, dado el caso, creemos necesario informar de la labor que realizó nuestra sociedad.

Burdinola Elkartea

Exposición de Juan Mari Burguera

Fot.: Gorka Salmerón.

Juan Mari Burguera expone, durante los meses de mayo y junio, en la Peluquería "Juan Kruz". El hecho reviste interés ya que no exponía en Legazpi, de forma individual, desde hacía años. Ahora lo hace y el evento coincide con el décimo aniversario de las exposiciones que lleva acabo Juan Kruz en su peluquería. La participación de Juan Mari, en esta celebración, constituye una oportunidad única para contemplar su obra y a la suma de ambas voluntades le trasladamos nuestra felicitación.

ESTELA

Expresión inmortal que nos recuerda el aire que fuimos. ¿Y qué fuimos? Sólo actores de atmósferas en tránsito efímero.

Juanmari

Homenaje-encuentro a Carlos Ausserladscheider

El pasado 16 de marzo, en la Azoa de Legazpi, se llevó a cabo un homenaje-encuentro en memoria del fallecido Carlos Ausserladscheider. Contó con la participación de txalapartaris, dantzaris y txistularis. También se sumaron al acto diversos grupos musicales y cantantes; todos, antiguos compañeros del multidisciplinar artista y musicólogo. Además durante parte de la jornada estuvieron expuestas diversas obras de Ausserladscheider y de miembros del colectivo Txo.

Al anterior evento hay que sumarle las dos exposiciones realizadas conjuntamente durante los meses de marzo y abril, en la peluquería Juan Kruz y en el bar Katillu. En la primera se expuso obra de Carlos Ausserladscheider, exclusivamente, y en la segunda se expusieron obras del colectivo Txo y de antiguos compañeros.

La Comisión encargada de realizar estos trabajos ha estado formada por J.M. Burguera, Juan Kruz Fernandez, Andres Mena, Gorka Salmerón y Manolo Salmerón.

Te has ido sin decir adiós…, pero tu presencia permanecerá para siempre con nosotros… No te conocía... pero el olor de aquella habitación se impregnó en nosotros... en nuestro interior… Las cuatro cuerdas del bajo de los Zíper, las guitarras, los amplificadores Sinmarc, las colillas que llenaban los ceniceros… Fui testigo…, entré en Zurrantegi sin llamar a la puerta... No te conocía... pero la música que escuchábamos en el Kai, Kalotx, Ongi y Pub prendió en nosotros… para siempre…, encontramos mundos alternativos... No te conocía... pero las canciones de Pink Floyd, Rolling, Beatles, Iron Buterfly, forman parte de la banda sonora de nuestras vidas… de nuestros oídos a nuestros corazones... No te conocía... pero el petako, el villar, el futbolín, el ping pong… se convirtieron en juegos para favorecer nuestros encuentros... No te conocía... pero los cabellos largos, las gafas de Len-

Aurresku ofrecido a los familiares de Carlos por los txistularis de Goiz Deia y dantzaris de Sustraiak.

Artistas participantes en el homenaje junto a amigos y familiares de Carlos.

Los veteranos e incombustibles Txanpi y Lupi inician los actos, tras la comida, tocando la txalaparta.

Actuación de Ion Celestino y Nerea Erbiti.

non, las katiuskas de color amarillo, las chupas de cuero se asentaron en el mundo de nuestros sueños... No te conocía... pero el tabaco, los petas, el alcohol, el LSD… nos enseñaron otras formas de viajar. No te conocía... pero descubrimos el arte como forma de expresión… la música, la pintura, la fotografía…, ¡qué tú, Carlos!, supiste enseñar.

Rememoro el principio de los noventa… la expo Txorradak…, la formación del colectivo TXO… No te conocía... pero te sentía cercano… No te conocía... pero me alegró mucho, años después, el retorno de los TXO… El Rock and Roll sonaba en la peluquería de Kakutz… la *'pelu'* vestía de colores… de siete colores y siete notas… No te conocía... pero se encendió la curiosidad en mí de conocerle, de ver quién era el artista…, y llegó la expo en la Ikastola Ikasbidea de Durana… ¡qué mejor sitio que una escuela para conocer a Carlos! ¡el maestro!

Conocí a Carlos e Inma en la estación de autobuses de Gasteiz… Carlos llevaba gafas oscuras, chamarra de invierno. Traía ilusión, humildad, ganas de hacer cosas nuevas, de realizar proyectos con los niños… Me dio la impresión de estar ante un viejo rockero… pero de inmediato me di cuenta que estaba ante un gran artista… un artista de los pies a la cabeza…, preparado a aprender, como si fuese su primer día de colegio… No pedía nada a cambio…quizás un té… Quise conocer al artista y empecé a conocer a la persona…

Carlos se marchó en diciembre con el frío del invierno… sin despedirse…, faltaba muy poco para que llegara la primavera…, aun así... nos reunimos con él y sus obras… Nos acompañó junto al sonido de la Txalaparta… Estuvo con nosotros montando la expo en la Azoka de Legazpi… Gozó con las obras de arte que expusieron sus amigos… Se subió al escenario para hacer rock and roll… y, sigue con nosotros… Muchas gracias amigo Carlos… Saraga Mapadani… Aho Mitakuye Oyasin.

Andres Mena Mariscal

Fot.: Gorka Salmerón.

Katu Kale arropado por el grupo La Toga.

Javi Botanz durante su actuación.

Kaylfdj y Brickpaco calentando el ambiente.

Gari con su guitarra puso el punto final.

KULTUR-IBILALDIA ARABAKO ERRIOXARA

Taldeko argazkia Bilarko La Chabola de la Hechiceraren ondoan. *(Arg. José Rodriguez).*

Maiatzaren 18an Burdinola Elkarteak urteroko kultur-ibilaldia egin genuen. Aurten Arabako Errioxara. Ibilaldia prestatzeko ardura Legazpin jaio eta Gasteizen bizi den Angel Martínez Montecelo arkeologo eta historialariari eman genion. Izan ere, azken bi urtetik hona kolaborazio estua dago ikerlariaren eta Burdinola Elkartearen artean, egitasmo batzuk tarteko: Aizalekuko Nebera, Partzoneria Nagusia etab. Eta ez hori bakarrik, ikerlari legazpiarra aholkulari lanetan ibili izan da Arabako Errioxa UNESCOren Gizateriaren Ondare izateko. Hortaz, ezin egokiagoa bilatu Errioxako inguruak bere eskutik bisitatu ahal izateko.

Autobusa bete-beteta joan zen (55 lagunekin) eta horri gehitu behar zaizkio bina autotan jarraika zituen lau lagun. Eguraldi txarra iragarrita bazegoen ere, aitortu beharra dago bataz beste ona egin zuela (bazkaltzeko garaian soilik euria egin zuen). “Ruta de Europan” geldialdia eta gosaria egin ondoren honako leku hauek bisitatu genituen goizean: Conchas de Haroko eliza paleokristaua, San Andres de Muga komentuaren akueduktoa eta orubea, Bastidako Santo Cristo eliza, Montebuenako harkaitzetako dolarea, Lezako artadia, Santa Eulaliako nekropolia, Laguardiako Santa Maria elizaren ataria eta barrua. Arratsaldean, berriz, Laguardiako aintzirak (Laguardiatik bertatik) eta La Chabola de la Hechicerako trikuharria bisitatu genituen. Eta hori guztia, Angel Martínez gidariaren azalpen egoki eta neurtuez lagunduta.

Esan beharrik ez dago arrakasta erabatekoa izan zela. Ez da lan erraza izango datorren urtean aurtengo mailari eustea!

La Chabola de la Hechicera trikuharria.
(Arg. Aitor Azpiazu).

Bastida herriaren ikuspegi orokorra.
(Arg. Aitor Azpiazu).

Montebuenako harkaitzetako dolarea.
(Arg. Aitor Azpiazu).

MIRANDAOLA MONUMENTO HISTÓRICO

Fot.: Santi Fernández Quincoces.

La prensa ha informado con tinta generosa la inclusión de Mirandaola en el listado de "Monumentos Históricos" de la asociación americana del metal ASM. Dicho listado se creó a finales de la década de los años 70, del pasado siglo. Hay en él monumentos tan relevantes cómo, la Estatua de la Libertad o la torre Eiffel. No dudamos que semejante acto revalida y potencia el valor de nuestra ferrería a nivel internacional y por ende al pueblo de Legazpi.

Al albor de esta grata noticia incidimos una vez más, en recordar que Legazpi goza de un patrimonio único dado su origen ferrón. Muestra de ello son los restos arqueológicos de la ferrería de Olazar, de la "oculta estructura" de la ferrería de Olaberria y de los "tapados cimientos" de la ferrería de Bikuña. Ante ello, se nos ocurre una pregunta: ¿No es posible prever un plan que recupere y consolide este patrimonio? ¿Acaso soñamos?

Ferrería de Olaberria.

Ferrería de Olazar.

Arg.: F.S.M.

Bazkide egin zaitez! Hazte socio/a!

IZENA.....
Nombre
HELBIDEA.....
Dirección
TELEFONOA..... **E-MAIL** .....
Teléfono
K.K. (20 zenbaki)......
C.C.

URTEKO KUOTA / Cuota anual: 40 €

BURDINOLA ELKARTEA
Latxartegi 10, behea. 64. p.k. 20230 Legazpi
Tel: 943034071 burdinolaelkartea@gmail.com

TXINPARTAK

ERREDAKZIO TALDEA: Aitor Azpiazu, Manolo Salmerón, Jose Luis Ugarte eta Pedro Vega.
ARTIKULUGILEAK eta LAGUNTZAILEAK: Aitor Azpiazu Ugalde, Burdinola Elkartea, Andres Mena Mariscal eta Manolo Salmerón.
ARGAZKIAK: Julen Auzmendi, Aitor Azpiazu Ugalde, Josu Altzelai, Santi Fernandez de Quicoces, F.S.M., José Rodríguez, Susi Jorge Romaratezabala, Gorka Salmerón eta Jose Luis Ugarte.

MAKETAZIOA: Burdinola
LEGE-GORDAILUA: SS-1077/01