

Gatza, herriaren gurpil

Gezurra dirudien arren, gatza, gure sukaldeetan dagoen mineral birrindu eta gazia, herriak eta gerrak sortzeko gai izan da historian. Giza gorputzeko isuri askok, odolak, izerdiak eta negar malkoek kasu, zapore gazia dute, eta ezinbestekoak dira giza elikadurarako. Gatz mineralak emateaz gain, haragi, arrain eta barazkiak kontserbatzeko ere erabili izan da. Gaur egun, zuzeneko eta zeharkako 14.000 erabilera ezberdin ditu, tortura eta industria kimikoa, esaterako.

Baina ez dira gatzaren garairik onenak. Gatza neurrigabe jateak hipertentsioa eragiten duenez, elikadura adituek eta medikuek aspalditik gomendatzen dute ahalik eta gatz gutxien jatea. Horri, janaria kontserbatzeko gatz beharrik ez duten beste sistema batzuk asmatu direla gehitu behar zaio, pasteurizazioa eta hozte-sistemak esaterako. Hala ere, historian oso preziatua izan den lehengaia da, ezin ahatz baitaiteke gizakiak jan dezakeen mineral bakarra dela. Lehen ekonomia mugitzeko gai zen, eta monopolioak, zergak, gerrak eta herriak sortu izan dira mineral horren inguruan. Euskal Herrian, bi herrik zor diote gatzari izena: Leintz Gatzaga (Gipuzkoa) eta Gesaltza Añana (Araba).

Leintz Gatzagako teknika

Duela 220 milioi urte, Triasiko garaian, Euskal Herriko eta Kantabriako eskualdeak sakonera gutxiko itsaso batek estaltzen zituen. Lurrazalaren mugimenduek eraginda, bailara horiek azaleratu egin ziren. Baina iturburu batzuek, Leintz Gatzagako eta Gesaltza Añanako kasuetan bezala, Triasiko garaiko geruzak ukitzen dituzte, eta horregatik garraiatzen dituzten urak gatzarekin disolbatzen dira, ur gazia lortuz.

Ur gazi hori gatz bihurtzeko teknika ohikoena eguzkiaren indarrarekin ura lurruntzea da. Gesaltza Añanan teknika hori erabiltzen zuten, baina Leintz Gatzagako kasua berezia da. Bertako klima hotz eta hezeagatik ezinezkoa zen ur gazia eguzkiaren indarrarekin destilatzea. Beste inon landu ez den teknika bat erabiltzen zuten horretarako. Egurrez elikatutako suaren bidez berotzen zuten ura, eguzkiaren indarraren orde.

Gatza ezin zen urte osoan ekoitzi, eta uztailetik abendura egiten zuten soilik. Gainerako hilabeteetan euri tasak ugariagoak zirenez, uraren gatz kontzentrazioa txikiagoa zen, eta ekoizpena ez zen errentagarria. Jarduna eteten zuten hilabeteak egurra batzeko erabiltzen zituzten.

Bertan aurkitu diren aztarna geologikoen arabera, gatz ustiapena Burdin Aroan hasi zen. Hala ere, lehen dokumentuak 1333. urtekoak dira, Alfontso XI.ak herriari hiri gutuna eman zionekoak.

Horren truke gatz produkzioaren zati handi bat Gaztelako herriari bideratu zitzaion.

Garai hartan, erreka inguruan biltzen ziren dorla izeneko etxeetan egiten zuten gatz produkzioa. Zortzi ziren guztira, eta erreka lotutako kanaletatik eskuratzen zuten ura. Gizonek egurra biltzeko ardura zuten, baina emakumeek zuten lan astunena, beraien ardura baitzen ura berotzeko sua piztuta edukitzea.

1834. urtean, uholde handi batek zortzi dorlak kaltetu zituen. Konpontzeko baliabiderik ez zutenez, Productos Leniz enpresak lantegi bat zabaldu zuen. Errekaren mailatik gorago zegoenez, putzupada gurpil bat jarri zuten. Horrela, ibaiaren indar hidraulikoa baliatuz zazpi metroko sakoneran zegoen gatz iturburua ustiatzen zuten.

XX. mende hasieran lantegiko instalazioak berritu zituzten. Gehiago ekoiztea lortu zuten, baina itsasoko gatzaren produkzioa hiru aldiz merkeagoa zen. Lixiba ere ekoiztu zuten, hori egiteko lehengai nagusia gatz baita, baina alferrik. 1973. urtean lantegiak amore eman zuen itsasoko gatzaren lehiakortasuna ikusirik, eta 1.500 urtez jarraitutako ohitura eten egin zen.

Gaur egun, gatz museoak eusten dio herriaren motore izandako gatzaren ekoizpenari. Bertan gatzaren ustiapenak izandako bilakaera ikus daiteke, mendeetan erabilitako tekniken erreproduzioekin.