

Ezetz osorik jan!

Igandean bostehun kiloko patata tortilla prestatuko dute herriko plazan



GORKA BILBAO



Pausoz pauso: 1. Patata eta arrautza nahasten dira. 2-Tortillari buelta emateko zenbait lagun eta garabia behar dira. 3-Amaitutakoan, tortilla jende artean banatzen da.



Beste ondorio batzuen artean, aurtengo sanprudentzioek enpatxua ere ekar diezaiokete norbaiti. Izan ere, igandean, Koadrilen Egunean, patata tortilla erraldoi bat prestatuko dute plazan. 500 kilo izango ditu guztira, eta Esteban Atxa Atxa Oilategiko eta ekitaldi honen arduradunaren esanetan, osorik jan beharko da. Horretarako, 5.000 pertsona inguratuz gero, bakoitzak 100 gramo jan beharko ditu.

Gipuzkoako Oilozaleen Elkartek antolatu izan ditu horrelakoak. Oraingoa, ordea, Lazkaon izango da, Esteban Atxak berak antolatuta. Orain zazpi urte Lazkaora etorri zen zegamar horrek eskerrak eman nahi dizkio herriari berearekin izan duen jarrera onarengatik. Horregatik, hain zuzen, «enbidoa» botatzen die lazkaotarrei: «Ea 500 kilo hauek jateko gai diren».

Tortilla egiteko lanaren atzean jende asko dago: antolatzailea Esteban Atxa bera da, baina tortilla prestatuko dutenak Beasaingo San Ignazio koadrilakoak izango dira, orain 25 urte-edo horretan jardundakoak. Tortillaren banaketa egiteko, Lazkaoko bertako elkarren bat arduratu-

ko da; osorik jateko, 2.500 bat banaketa egin behar baitira. Horretaz gain, Garionak ogia jarriko du, doan, Usabiagak izango du tortillari buelta emateko ardura; eta arrautzak Atxa Oilategiak jarriko ditu. Gainera, arrautzak larrean ibili diren oiloenak izango dira, ez barrukoek jarritakoak.

Tamaina horretako plater bat prestatzeko sekretua badago. Esteban Atxak dioenez, proportzio bera gordetzen da beti. Kasu honetan, 500 kiloko egiteko, honako osagai hauek behar dira: 3.500 arrautza, 500 kilo patata, 100 kilo tipula, 125 litro olio eta 900 gramo gatz.

Tortilla osoa jateko, 5.000 lagun inguratu beharko dituzte, eta bakoitzak 100 gramo jan beharko ditu.

Lan handia

Guztira, 12 bat lagun beharko dira tortilla egiteko. 07:00etan ekingo diote lanari, gero ordu batean banatu

ahal izateko. Lana, ordea, aurretik hasiko dute; 500 kiloko zartagi izugarria, osagaiak bilatu, zuritutako eta zatitutako patata izoztuak batu, eta jendea bilatu behar da gero lanerako. Egunean bertan pizten da sua, lehenengo, ikatzarekin.

Arrautzak eskuz apurtuko dituzte, eta ondoren makina baten bidez irabiatuko dituzte, plazan bertan. Zailena tortillari buelta ematea da: garabiak zartagia jasotzen du, eta bitartean, zartagiari lotutako bi soketatik 20 bat lagunek tira egingo dute, buelta emateko. «Azkar egin beharreko prozesua da. Bes-

tela, goian dagoenean, tortilla guztia alde batera erortzen da. Orduan, batetik, puskatu egiten da, eta bestetik, gero oso zaila da buelta ematea pisu guztia alde batera erori denean», dio Estebanek.

Guztira, patatak frijitu ondoren eta arrautzak irabiatu ondoren, ordu erdi nahikoa da tortilla ondo egiteko. Gero, platera eta sardexka emango zaio pertsona bakoitzari bere tortilla zatia jan dezan. «Horrelako tortilla bat jateko hobe da plateran banatzea tortilla zatiak, ogiarekin batera banatzea baino. Hala, gehiago jaten da».



José Agustín Jauregui

JAI ZORIOITSUEK OPE DIZKIZUEGU

Tel. - Faxes: 943 88 65 58 - Mug.: 689 96 51 90
Zubi-Erreka industrialdea, 42 - 20210 LAZKAO



AITZKOATE
GALDARAGINTZA FINA

Hiribarren, Atze Kalea, 2
Tel.: 943 88 25 62 - Faxes: 943 88 88 25
e-mail: aitzkoate@euskalnet.net
20210 LAZKAO

Goierritarra ALDIZKARIA

Dorre Etxea 1, - 124 Pk. - Tel.: 943 88 96 12 / Faxes: 943 88 27 19

GOIERRI OSORA
LEIHO BAT ZABALIK

ORDIZIA