

60 urte arroz artean, paella onenaren bila

Nazioarteko Paella Lehiaketak 30.000 lagun batu zituen joan den uztailaren 25ean Getxoko Aixerrotako landetan. Urtero legez, paella usaina eta jai giroa izan zen nagusi egurrezko etxolez eta olanez betetako inguru horretan. Aurtengoa, LX. edizioa izan da. ARGAZKIAK: PATXI LOPEZ/KEPA URKITZA/ITXAS ARGIA

IKER RINCON MORENO



Ehun kuadrillak parte hartu zuen joan den uztailaren 25ean Getxoko Itxas Argia elkarteak antolatutako Nazioarteko Paella Lehiaketan. Aurten, 60 urte bete ditu jardunaldi gastronomiko ospetsuak, eta, beste urte batez, 30.000 lagun inguru batu zituen Aixerrotako landetan.

Urtero legez, Getxoko, eta, bereziki, Algortako kuadrillek Santiago Deunaren bezperako egunetan Aixerrotako landak okupatu zituzten, egunari behar bezala aurre egiteko beharrezkoak diren etxolak muntatzeko. Egunak, asteak, orduak... beharrezkoa den denbora ematen dute gazteek egun berezi horretako txokoa prestatzeko; egurra, kartoia, olana, irak... denak balio du behin-behineko babeslekua egiteko. Hala ere, oraindino badaude azken egunera arte itxaroten dutenak euren karpatoa ipintzeko. Horixe da gazteen lagun-taldeen urteroko kontua. Nagusiek, ostera, eremu "ofizialera" jo ohi dute, Itxas Argiak esleitutako toldoetara, hain zuzen ere. Hala ere, ez da ahuntzaren gauerdiko eztula olana horietako bat lortzea, urtez urte kuadrilla berberak eusten diete eta euren, Ezkarne Unanue Itxas Argiako presidentek baieztatu duenez. Bada, aurtengo edizioan, utzitako 20 toldo-erdi zozkatu dituzte, besterik ez.

Eguna heltzean, festarako prestaketak goizeko lehen orduetan hasten dituzte tradizio handiko ospakizun gastronomikora hurbildutako gazte eta ez hain gazteek: beharrezko guztia igo, soinu-ekipoak ipini, behin-behineko sukaldia atondu, mahaia prestatu, sua isiotu... Askok eta askok hurrengo goizaldeko ordu txikietara arte egoten dira bertan, egurrez eta olanaz sortutako "diskoteka" inprobisatuetan dantzatan edo... Izan ere, paellak prestatzeaz gainera, egunak aukera eta ekitaldi asko eskaintzen ditu bertaratutakoen gozamenerako: dantzen alardea, musika eta erromeria, barbarako. Baina, zelan bihurtu da ohitura?

1956tik hona

Lehenengo Paella Lehiaketa 1956ko uztailaren 25ean egin zen, hiru lagunek bultzatuta: Damian Ayo, Antonio Bilbao eta Felix Yurrebaso. Hiru getxoitar horiek oso ezagunak ziren herrian; Irurena elkarte osatzen zuten. Kirol-zaleak ziren hirurak, eta horregatik, Azkorri futbol-taldearen zelai ondoan antolatu

zuten lehiaketaren lehenengo edizioa. Jaia Getxoko trenbidearen alboan hasten zen, txistularien kalejira batez. Inguruetako baserrietan geldialdiak egiten zituzten txistulariek, eta baserritarrek gailetak eta ardo gozoa ematen zizkieten: hamaiketakoa. Rivaseko markesaren alargunaren pinudia inguratzen zuten hormen ondoan egin zen lehendabiziko paella-lehiaketa. Hogei lagun inguruk parte hartu zuten egun hartan, baina arrakastaren arrakastaz, hurrengo urtekoa antolatzen hasi ziren, eguna amaitu baino lehen...

Bigarren edizioa leku berean egin zuten, baina ospakizunera hurreratu zen jendetzaren ondorioz, hirugarren edizioa Azkorri hondartzarako bide albo landetan egitea erabaki zuten. 1958an egin zuten hori, Ayok, Bilbaok eta Yurrebasok, beste hainbat lagunegaz batera, Itxas Argia elkarte sortu zuten. Harrezkero, elkarte horrek hartu du lehiaketa antolatzeko ardura, eta inguru horietan egin zuten beste hamar urtez (1958-1967). Izan ere, landa horie-

Egurre Erreten kuadrillak irabazi du aurtengo Nazioarteko Paella Lehiaketa; Singapurreko sukaldariek 13. postua lortu dute

tan aparkaleku bat eraiki, eta Azkorri hondartzako sarbideak berriro egin eta egokitu zituzten; horregatik aurkitu behar izan zuten antolatzailak beste leku bat. Hala, Getxoko Udalak jabetza pribatuko Aixerrotako lursail batzuk ematea izan zen irtenbidea. Eta ordudanik, han egiten da lehiaketa.

Nazioarteko hitzordua

Getxoitarrek mende erdia baino gehiago daroaite paella onenaren bila, eta urtez urte Europako paella-lehiaketarik handienetarikoa bilakatu dela esan daiteke. Ekimen horren arrakastak munduko hainbat lekutako sukaldariak erakartu ditu, eta horrela, izaera internazionalako lehiaketa izatera heldu da. Aurten, Singapurretik etorritako 3 sukaldari hurbildu dira norgehiagoka gastronomikoan lehiatzeko asmoz; Australiako



lehiaketako irabazleak dira, baina, gurean, 13. postuan lotu dira. Izan ere, Algortako Egurre Erreten kuadrillak lortu dute 60. edizioaren txapela. Epaimahaiak hiru ezaugarri hartzen ditu kontuan puntuaziorako: zaporea, otik 20ra; arrozaren puntua, otik 20ra; eta aurkezpena, otik 10era.

Azken urteotan paellarik onena bilatzen bada ere, orain dela hainbat urte, bertaratutako kuadrillen etxolak ere puntuatzen zirela akorduan du Unanuek; "duela urte pilo, kuadrillek orain paellaren aurkezpenarako egiten dituzten detailak egiten zituzten, baina etxola moduan. Hartara, batzuek Arri-luze egiten zuten; beste batzuek, berriz, Bizkaia Zubia, Galeako gotorlekua...". Ohitura hori galdu egin da, baina kuadrillen irudimenak dena emanda jarraitzen du oraindino ere, aurkeztutako paellen dekorazioan ikus daitekeen legez. ◀

