

# ADA

AÑO NUEVO, AL

**1** Desde hace algunas décadas, no sorprende escuchar a mucha gente decir que durante la Nochevieja no se pueden hacer grandes excesos. Y el motivo no se encuentra en una repentina sensibilización de la población por los altos índices del colesterol ni el temor a ser detenido en un control de alcoholemia. Nada de eso. Lo cierto es que tras la juerga del último día del año, muchas personas de





# RRA



*Hernani y de los alrededores tienen una cita obligada con la subida al monte Adarra, una gesta que suele tener su compensación con un almuerzo que se ofrece una vez se haya culminado la cima. Pero ¿a quién se le ocurrió la idea? ¿Desde cuándo se hace? ¿Quiénes se encargan de llevar el amaiketako tanpreciado? A éstas y otras preguntas quiere dar respuesta este reportaje.*





## TODO EMPIEZA EL DÍA 28

**2** No es ninguna inocentada. El día 28 de Diciembre comienzan los preparativos del amaiketako que se ofrece en el collado del Adarra y se hace así desde hace más de 25 años. Efectivamente, hacia 1974, esta iniciativa fue asumida por la Sociedad Euskalduna de Andoain –siendo presidente Luxio Aranburu–, sociedad que tiene una amplia programación a lo largo de todo el año centrada en actividades montaÑeras. También la entidad hernaniarra “Arri Burni” ofreció durante algunos años caldo a las personas que subían al monte Adarra pero esta actividad se interrumpió.



## LOS INGREDIENTES, A PUNTO

**3** Las cantidades que se mueven cada año para tener a punto el amaiketako del Primero de Año en el Adarra son dignas de cualquier record: 15-20 kilos de carne para la elaboración de alrededor de 80 litros de caldo concentrado que se convierten finalmente en 300 litros una vez que se ha hecho la mezcla final momentos antes de servirlo en los fogones que se suben al propio monte. Pero la cosa no queda ahí ya que, como bien conocen los que practican esta tradición, ese día se ofrece, además, carne cocida con pimientos verdes y pintxos de txistorra (unos 14 kilos) esto último, regalo ya tradicional de la carnicería M<sup>a</sup> Luisa Etxeberria de Andoain, la misma que cede desinteresadamente su cocina industrial para la elaboración del amaiketako. La iniciativa de la Sociedad Euskalduna cuenta además con una colaboración del Ayuntamiento de Andoain.





## SUBIR LA CARGA

**4** Tan laborioso resulta preparar el amaiketako como organizar la subida de todo el material al monte Adarra. Con esta misión se pone en marcha la familia Gonzalez-Santa Cruz y sus cinco miembros, grandes aficionados al montañismo que en varias tandas (tanto en vísperas del día 31 como horas después de haber dado las campanadas del Año Nuevo ) suben todo lo imprescindible para ponerse a trabajar: sobretienda, fogones, pucheros, etc. El mismo día 1 de Enero la subida comienza habitualmente hacia las 4,30, por lo que en esta casa la "gaupasa" suele ser la norma en esta jornada. El objetivo es poder llegar con suficiente tiempo y tenerlo todo listo para las 6,30, hora en la que empieza a llegar al Adarra la afición más madrugadora.



## EL GRUPO DE APOYO

**5** Todos los años, la organización del amaiketako en el Adarra moviliza un grupo de 28 personas. Tras la primera avanzadilla de la madrugada que sube con lo imprescindible, el grueso del grupo va llegando a la cima con el resto del material hacia las 8 de la mañana. La iniciativa de organizar formalmente la subida del monte Adarra el primero de enero se atribuye a los miembros del Club Deportivo Fortuna de San Sebastián y aunque a lo largo de estas décadas diferentes entidades de montaña han participado en su organización, en la actualidad, son los montañeros y las montañeras andoaindarras los que protagonizan la mayoría de las actividades.





## TODO LISTO PARA SERVIR

**6** Colocado el material y mientras se calientan los pucheros, estos montañeros aprovechan para hacer cima en el Adarra antes de que empiece a venir gente deseosa de templar el cuerpo después del esfuerzo realizado. El amaiketako es una iniciativa totalmente altruista; a cambio no se cobra nada pero a sus organizadores les basta con las muestras de agradecimiento que reciben. Recuerdan con cariño que todos los años llega a la cima un matrimonio de

montañeros que regala un benjamín de cava al cocinero y también a un veterano, Inazio Mendiluze, que lleva subiendo 44 años ininterrumpidamente y los cariñosos abrazos que les dan algunas personas que sólo se ven este día al año. Además aseguran que siempre hay alguien a quien hay que frenarle la cartera porque está dispuesto a pagar lo que sea para compensar el detalle de un amaiketako gratis a 800 metros de altura.



## LA MISA COMO TRADICIÓN

**7** Hacia las 10 de la mañana se oficia la misa del Año Nuevo en la punta del Adarra. La hora suele depender del tiempo que tarda el cura Balentxi en subir ese año a la cima pero más tarde o más temprano, la misa perpetúa un año más la tradición. Además, este acto religioso supone el punto clave de la mañana porque es la hora en la que más gente se congrega en el collado del monte. Aunque la mayoría de los mendizales que acuden al

Adarra son de la comarca de Hernani-Urnieta-Andoain, lo cierto es que es frecuente encontrar aficionados y aficionadas (la proporción suele ser bastante equilibrada entre hombres y mujeres) de los alrededores: Donostia, Rentería, Billabona, Tolosa y Usurbil. En lo que respecta a la edad, destaca tanto como la juventud, la presencia de veteranos para quienes subir al monte el primer día del año se ha convertido en algo más que en una costumbre.





## HORA PUNTA EN EL ADARRA

**8** Efectivamente, también hay horas punta en el Adarra el 1 de Enero. Es entre las 9,30 y las 11 h., momento en el que se concentra la mayoría de la gente que se ha animado a iniciar el año con esta tradición. Y lógicamente, es la hora en la que se reúne más gente alrededor de la tienda donde se sirve el amaiketako. Según sus organizadores, hay momentos en los que la cola es

tan larga como en las taquillas de un cine y como indicador del éxito de esta iniciativa hay que señalar que habitualmente, no suelen ser suficientes los 1.000 vasos que reparte la organización entre la gente que se acerca al Adarra. De ahí que se calcula que son entre 1.200 y 1.500 las personas que cumplen con la cima... cada cual a su ritmo.



## ...DIGAN LO QUE DIGAN LOS PRÓNOSTICOS DEL TIEMPO

**9** Entre la gente que organiza el amaiketako del Nuevo Año en el Adarra y entre la afición que acude a su cita anual, lo cierto es que pocas veces cunde el desánimo. Ni siquiera en los años 92 y 93, años que se recuerdan como los peores de los últimos tiempos porque hubo mucho hielo durante el recorrido y el frío llegaba hasta los huesos. Pero esos "pequeños detalles" se convierten en meras anécdotas. Lo

importante sigue siendo todo lo demás, la satisfacción por seguir cumpliendo con la costumbre, la necesidad de empezar el año con nuevas metas, el compañerismo... ¡Ah! y por si a alguien le cabía alguna duda, después del amaiketako, todo el mundo colabora en la recogida de trastos y en la limpieza de la zona "que de lo que se trata es de disfrutar y no de destruir"