



hiruka

212. zenbakia

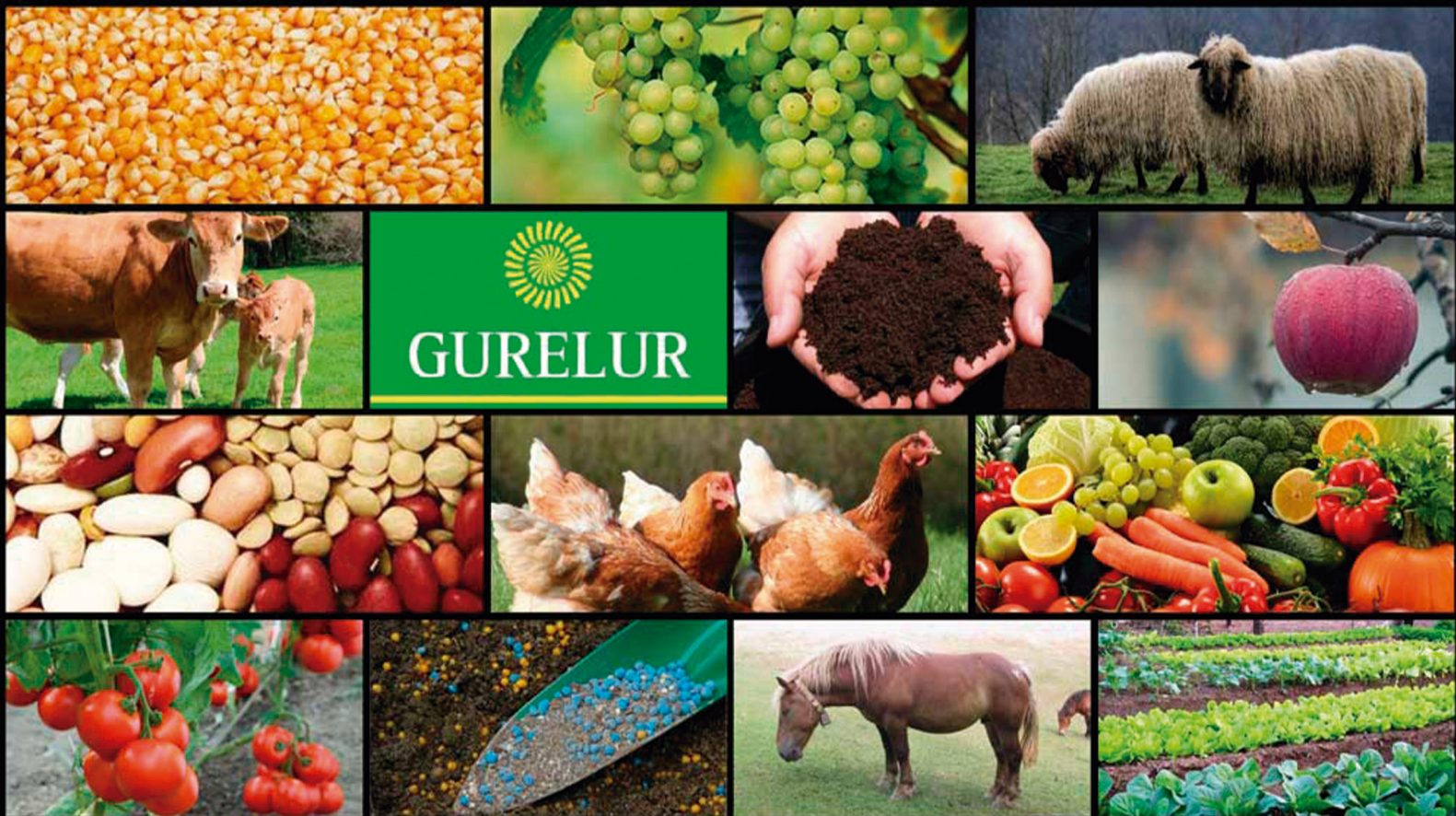
2024ko azaroa • MONOGRAFIKOA

Uribe Kostako LEHEN SEKTOREA

Gureak dakarrena



Nekazarien denda 1914tik.



Elorduigoitia 16 – B 48100 Mungia Denda: 946 74 05 28 Biltegia: 946 74 02 28 Bulegoa: 946 74 17 18



GURELUR
SDAD. COOPERATIVA AGRICOLA GANADERA
SAN ISIDRO

4 Iritziak

5 Hitzaurrea

6-9 **HIRUDIKA: Eskualdeko lehen sektoreari aitortza**

10-13 **Amets Ladislao, EHNE Bizkaia**

14 **Pablo Grijelmo, tomate hidroponikoak**

15 **Lurra lantzeko aukerak**

16-17 **Aner Mimenza Bilbatua, erlezaina**

18-19 **Mery Ann Garling Infanta, Pewma baserri proiektua**

20-21 **Bene Markaida, esne-saltzaileez**

22-25 **Uribe Kostako arrantza-sektorea**

26-27 **Zelakoa zen antzinako lehen sektorea?**

28 **Adela Andikoetxea, ortuko erregina**

29 **Saioa Alvarez, Bizkaiko emakume baserritarrak**

30-31 **Mari Tere Garitaonandia, bendeja-saltzaile ohia**

32-33 **Jon Ander Zalduegi, kontsumo-taldeak**

34 **Haizea Bengoetxea, Uribe Butroeko Sarea**

36 **Paz Bañuelos Irusta, nutrizionista**

37 **Urtzi Goiti, eskualdeko euskara**

38 **Faceguk: Bertoko produktuak kontsumitzen dituzu?**

10

«Bertokoak diren elikadura-sistemak behar ditugu»

20

«Gure etxen, *letxerak* izen dire ama eta Bitoria»

22

Itsasoa, babestu beharreko baliabidea

Bakarka ezin da

LANDER LABAJO LARAUDOGOTIA Baserritarra



Natura baliabideak errespetuz eta arduraz erabiltzeko ekonomia sektorea dira nekazaritza, arrantza, abeltzaintza eta amalurrari lotutako beste batzuk. Horrek osatzen dute gainbeheran edo ezin beherago, prekarioago, prostituituago dagoen lehen sektorea. Uribe Kostan, HAPOak porlanari lotuta daude eta hirigintzari bultzada emateko laguntza etengabeak dira. Ez ordea, gure lurra blindatu eta balioan jartzeko. Urriñeko auzoko batek esaten zidan: «Lurra urre gorria da». Lurra etengabe emankor, eskuzabal eta bizia da, gizakiaren handinahitasun aseeginak estali eta zapuztu arte!

Oinarritzko beharrak asetzeko eta amalurragaz bat sentitzeko, eta gizarte eredu osasuntsuago bat gura dogulako, ezin gehiago itxaron. Guztion bultzada beharko dugu proiektu komunitario, ez prekario eta herritarrak bultzatzeko; Zestoan Amillubi Taupaka proiektua bideratu duten bezala, gurean ere, kontsumitzaileak, herritarrak, lurjabeak, elkarteak, norbanakoak, gazteak eta ez hain gazteak elkartu, baserri eta lur eremuak bereganatu eta proiektu duin bideragarriak bultzatu behar ditugu. Denok ala inor ez. Guztion ardura delako, eta gure instituzioek, udalek, gobernateek... ez digute irtenbiderik emango. Eta bai! Horrek dirua bai, baina gogoia, ardura, indarra, konpromisoa eta laguntza eskatzen du. Bakarka ezin da.

Elikatu ala jan?

MARITXU ARROYO CRUZ Bizilurreko kidea



Uribe Kosta deskribatzean, Azkorriko hondartza, Galeako labarrak, Andra Mariko baserriak edo inguruko mendiak datorkigu burura. Baina errealitatea guztiz desberdina da hozkailua irekitzean.... ba al dakigu horko elikagaietatik zenbat ekoizten diren gurean? Ziur aski ia bat ere ez, ekoizpen apurrek ez baitute eskualdeko % 1a ere asetzen.

Egoera ez da oso desberdina Hego Euskal Herriko gainerako lurraldeetan, azken 20 urteetan erdira murriztu baitira nekazaritza-ustiategiak. Elikadura enpresa transnazionalen esku dagoen negozioa da: supermerkatuetako apalak janariz betetzen dituzte (ez elikagaiz) eta oparotasun faltsuaren sentazioa ematen dute. Ondoan, gimnasioak eraikitzen dizkigute, bizimodu honen «akatsak» zuzentzeko. Supermerkatuez eta gimnasioez asko dakigu Uribe Kostan.

Baina posible da beste eskualde-eredu bat izatea: errepideak, super tunelak eta supermerkatuak eraikitzen jarraitu nahi duten ereduaren aurrean, baserriak, lurra eta mendiak bizirik mantentzen dituen; eskualdean eta eskualdetik bizi dena; elikagaien ekoizpen, banaketa eta kontsumo lokal eta jasagarria egiten duena. Egunero, gutxienez, hiru aldiz erabakitzen dugu zer jan; elikatuko gara ala asfaltoa jango dugu?

Puntua eta kontrapuntua **Lehen sektorea Uribe Kostan**

Kaletarrak



Lehen sektorearen alde berrikeran gabiltza, baina duda daukat zenbaitetan berdin dit kainaberaz inoiz kubiertan berdin dit basogintzan, baserrian, zertan... zu prest zeundeke lana egiteko bertan?

PERU VIDAL GURRUTXAGA
Leioa

Ai soloko lanean makurtu beharra, hor mintzen da giltzurrun, beso eta bizkarra. Alferrontzia nauzu, kaletar baldarra, baina itzalaldi batek balekar negarra, Prest nengoke lurgintzan egiteko indarra.

JOSU LANDETA EGURROLA
Getxo



Helbidea: Martikoena, 16, 2.a · 48992 GETXO

e-posta: hiruka@hiruka.eus

Posta-kutxa: 171

Telefona: 944 911 337

Publizitatea: Amaia Legarreta

Erredakzioa: Iker Rincon Moreno, Nahia Martinez Gondra, Hodei Torres eta Ander Zarraga Goirizelaia

Diseinua eta maketazioa: Artefakto

Kudeaketa eta administrazioa: Ziortza Merino

Zenbaki honetako kolaboratzaileak:
Lander Labajo, Maritxu Arroyo, Peru Vidal eta Josu Landeta.

Filmazioa eta Inprimategia: Gertu Inprimategia

Lege-gordailua: BI-2022-2014

ISSN: 2386-98-95

Ale-kopurua: 5.000

CC-BY-SA

HIRUKAK ez du zertan bat etorri aldizkari honetan parte hartzen duten kolaboratzaileek adierazitako iritziakaz.

Erakunde laguntzaileak



foru aldundia
diputación foral

Aldizkari honek Bizkaiko Foru Aldundiaren laguntza jaso du.

Eskualdea ereiten

Bilbo Handiak eskualdea irentsi aurretik, bazen Uribe Kosta berde bat, herrigunerik herrigunera baserriak tarteka nagusi zirenekoa; landa-eremua eguneroko protagonista zena. Gaur egun, ordea, garai hartako aztarna gutxi topa ditzakegu; baserri ugari txalet bihurtu dira, eta gure arbasoen sukaldeak hornitzen zituzten landa eta ortuak desagertu dira, edo desagertzear daude.

Gaur egun, lehen sektoreak erronka handiei egin behar die aurre orokorrean, eta are gehiago gurean, non nekazaritza-lurretarako sarbidea gero eta mugatuagoa den, elikagai-ekoizpenaren ordeztararako bideratu baitira asko eta asko. Horren eragina ez da landa-eremuan bakarrik ikusten, baita gure mahaietan ere: tokiko nekazaritzarako lur egokirik ez izateak ekoizpen jasangarri eta hurbiletik urrundu eta beste eremu batzuetako elikagaien mende jartzera behartzen gaitu, gure elikadura-subiranotasunean eragin zuzena izanik, eta sistemen gorabeheren morroi bilakatuz.

Hala eta guztiz ere, zailtasunak zailtasun, badago oraindino merkatu liberala den Goliatari aurre egiteko prest dauden hamaika David txiki, lurra lantzeko beharraz jabetuta herrikideen osasunagaz eta ongizate kolektiboagaz konprometitu dauden gizon-emakumeak. Tokiko ekimen txikiak, kontsumo ekologikoa eta hurbiltasuna sustatzen dutenak, laguntza mugatuak eta baliabideen faltak dituztenak. Baina, gure arbasoen antzera, betiere aurrera egiteko prest.

Eskuartearen duzun monografiko honetan, lehen sektorearen hainbat ekintzaile topatuko dituzu, Uribe Kostakoak denak; nekazariak, arrantzaleak, erlezainak, abeltzainak... Baina baita sektore horri lotutako hainbat aditu eta esperientzia ere, hala nola landa-eremua nagusi zen garai bateko hainbat protagonista ere. Jaso ezazue haiek landatutako uzta.



NEKAZARITZA



ERLEZAINNTZA



ABELZAINNTZA



ARRANTZA



SALMENTA



KONTSUMOA



Oinarrizko sektoreari begira

Galeria honen bidez, gure jaki-gordailuak gertuko produktu ekologikoez hornitzeko beharrea dauden gizon-emakumeen lana topatuko duzue: eskualdeko lurra lantzen, abereak hazten eta itsasoan arrantzatzen dutenen eguneroko ahalegina deskubrituko dugu. Irudiok haien borroka isilaren omenaldi bat dira, baita gure lurraren nortasunari eta mantenuari eusten diotenen garrantziaren aitortza ere.

TESTUAK: IKER RINCON MORENO • ARGAZKIAK: HODEI TORRES









Ametz Ladislao EHNE Bizkaia

«Bertokoak diren elikadura-sistemak behar ditugu»

Nekazarien eta abeltzainen erreferentziazko sindikatua da Euskal Herriko Nekazarien Elkartasuna. 1976tik lanean daraman elkarte honek 3.000 afiliatu baino gehiago ditu, eta lehen sektoreak dituen erronkak ez dira nolana hikoak. Egoera horretaz eta etorkizunari buruz sindikatuak duen ikuspegiak berba egin dugu Amets Ladislao EHNE Bizkaiko kideagaz.

TESTUAK: ANDER ZARRAGA • ARGAZKIA: HODEI TORRES ▶

Hasteko, nolakoa da Uribe Kostako lehen sektorearen egoera gaur-gaurkoz? Esango nuke, oro har, Bizkaian dagoenaren antzekoa dela, baina oso maila txikian: okelarako behitegi gutxi batzuk daude, baina ia ez dago artzaintzarik ezta esne-behirik ere; gehiena ortugintza da. Bizkaian, behiak gehienbat Enkarterrietan daude, hortik kanpo, nahiko antzekoa da dena: artzaintza eta abeltzaintza ematen dira, baina nekazaritza txikia da nagusi. Horretan, eredu bi nagusitzen dira: Eusko Label egiten dutenak eta eredu txikiagoak eta agroekologikoak dituztenak, saskiak eta horrelakoak egiten dituztenak, hain zuzen.

Nolakoa izan da azken urteotako eboluzioa? Orokorrean, joera beherakoa izan da. Tendentzia hau Europa osoan ematen ari da, ez da hemengo gauza bakarrik; gero eta jende gutxiago dedikatzen da gure sektorera. Batetik, baldintza ekonomikoak oso prekarioak dira, eta, bestetik, gizarteak gero eta garrantzi gehiago ematen die aisialdia bermatzen duten bestelako lanbideei; horrenbestez, zailtasun handiak daude gazteak sektorera erakartzeko. Hala ere, guk esaten dugu behar-beharrezkoa den sektore bat dela, gure elikagaiak ekoizten dituelako; bestela, mendekotasuna izango dugu beste batzuekiko. Bizitzeko behar dugun gauza batez ari gara, hau ez da edozein sektore. Gauzak horrela, beste

Lurraren erabilera

«Gaur egun, Uribe Kostan nekazaritza-proiektu bat abiatzea alde aurretik lursaila izan gabe ezinezkoa dela esango nuke»

«Getxoko HAPO berrian ere ikusi dugu: 90eko hamarkadan bezala, lehen nekazaritzarako ziren lursail guztiak etxebizitzak eraikitzeke erabiltzen jarraitu gura dute»

«Neolitikotik daramagu nekazaritza praktikatzeko, ez dugu ezer berria asmatuko, kontua da ea non kokatzen garen politikoki eta gauzak nola egiten ditugun»

politika publiko batzuk bultzatu beharko lirartekeela uste dugu.

Sektorearen arazoetako bat da lantzeko lurrerara sarbidea. Nolakoa da eskualdeko egoera ildo horretan? Bilbo Handia deritzon horren parte izateaz gain, kostaldean dagoenez, libre dagoen lur apurra nekazaritzarako garestiegia da, eta lurrik hoberenak hartuta daude. Gaur egun, Uribe Kostan nekazaritza-proiektu bat abiatzea alde aurretik lursaila jabetzan izan gabe ezinezkoa dela esango nuke. Beraz, arazo nagusia da lur gutxi dagoela eskuragarri eta dagoena oso garestia dela, baina hori politika publikoen ondorioa ere bada, horiek lurraren jabetza babesten dutelako, ez jarduera: zenbat eta lursail gehiago eduki, orduan eta laguntza gehiago jasoko ditu jarduera batek. Beraz, borondate politikoa falta da, eta Getxoko HAPO berrian ere hori ikusi dugu: 90eko hamarkadan bezala, lehen nekazaritzarako ziren lursail guztiak etxebizitzak eraikitzeke erabiltzen jarraitu gura dute. Guretzat lurra babestea nahitaezkoa da; gure ustez, nekazaritzarako lurra ezingo lirarteke erabileraz aldatu. Uribe Kostan zenbat lursail pasatu izan dira nekazaritzatik etxebizitzara? Horren eraginez, eskualdean baserritar kultura hori desagertzen joan da eta herritarrak bizimodu horretatik oso urrun bizi dira gaur egun.

**Gauzak horrela, Zein da EHNEk dituen lan-le-
rro nagusiak?** Hasieratik, jardueran hasi nahi dutenei akonpainamendua eta formakuntzak ematen diegu, bai teknikoak zein politikoak ere. Guk beti jorratu dugun eredia lurrari lotutakoa izan da, hau da, agroekologiaren eredia izan da bultzatu duguna. Ikusten ari gara Bizkaian gailentzen den eredu intentsiboak jendea ekonomikoki itotzen duela, ez direla hobeto bizi eta ez dituztela errenta handiagoak lortzen. Eztabaida hori estrategikoa da guretzat. Adibidez, esplotazio hidroponiko asko dago Uribe kostan, eta horretan hasteko inbertsio handia behar da, baina guk defendatzen duguna da eredu ekologikoko ortu txiki dibertsifikatuak. Eredu hori jasangarriagoa da, eta posible da hortik errentak ateratzea. Hemendik 40 urtera izan nahi dugun ereduaren pentsatu behar dugu: zer nahi dugu, eredu intentsibo bat, lurra pozoituko duena eta intsumoen mende dagoena, ala nahiago dugu komunitateari lotutako proiektu jasangarri txikiak edukitzea? Guretzat bi eredu kontrajarri daude hor, eta bien arteko bat aukeratu behar dugu. Guk nekazari eta abeltzain guztiak defendatzen ditugu, noski, guztien alde egiten baitugu, baina, instalazio berriak edo politika publikoak diseinatzeko orduan, eredu txiki horien alde egiten dugu; dena den, uste dugu biak ez direla bateragarriak.

Nolakoa da erakunde publikoakaz egiten duzuen elkarrizketa-lana? Nekazal sindikatu nagusia gara eta elkarrizketarako bide ofizialak ditugu instituzioekin, batez ere, aldundiekin, beraiek direlako gure jarduera gehien arautzen dutenak. Hor erritmoak oso astiro doaz, pazientzia handia behar da, baina baagoaz gure lana egiten, lorpen txikiak eskuratzeko. Azkenean, gureak etorkizuna markatzen duela uste dugu, eta sektorea nolabaiteko desesperantza batean egon arren, guk pentsatzen dugu badagoela aukera bat eredia aldatzen baldin badugu. Horretarako, kontsumo eredia, merkaturatzea, politikak... aldatu egin behar dira, eta nik uste dut aldundiak, behintzat, konturatu direla gure proposamenek etorkizunera begiratzen diotela.

Eztabaida honen erdigunean dagoena da gure elikadura, pentsatzen duzu ez zaiola behar bezalako garrantzia ematen? Zalantza barik. European oso konbentziturata gaude janaria bai ala bai edukiko dugula; uste dugu munduaren bizkarrezurra garela, baina COVID-19ak erakutsi zigun gauzak ez direla horrela eta oso zaugarriak garela. Gure elikagaiak hemen ekoizten ez ditugunez, hegoaldeko herrialdeen menpe gaude. Elikadu-



Amets Ladislao EHNE Bizkaia sind

«Hemendik 40 urtera izan nahi dugun ereduaren pentsatu behar dugu: zer nahi dugu, eredu intentsibo bat, lurra pozoituko duena eta intsumoen mende dagoena, ala nahiago dugu komunitateari lotutako proiektu jasangarri txikiak edukitzea?»

ra burujabetzaz ari gara, baina ikuspegi asko egon daitezke hor: guk ingurumenari eta gizarteari lotutako ikuspuntu batetik abiatu nahi dugu, eta uste dugu herrialde bakoitzak bere elikadura-politikak erabakitzeko eskubidea eduki beharko lukeela. Aitzitik, gaur egun, Munduko Merkataritza Erakundea da erabakitzen duena zer, non eta nola ekoizten den; hau da, elikadura-sistema erabat globalizatuta dago. Horrenbestez, gu elikadura burujabetzaren aldekoak gara, baina ikuspegi internazionalista ere badaukagu. Guk aldarrikatzen dugu bertokoak diren elikadura-sistemak behar ditugula, hemengo ekoizpenari eta kontsumoari begiratuko diotenak. Adibidez, Nafarroako hegoaldean ekoizten den % 90a esportaziorako da, baina gero guk inportatu egiten dugu; jaten dugun ia gari edo arto guztia Brasil, Argentina, Afrika edo AEBetan ekoizten da. Merkatuaren menpe dagoen sistema batean bizi gara, eta horri esker sina-



ikatuko kidea izateaz gain, Etxaldeko Emakumeak emakume baserriarren kolektiboko kidea ere bada.

tzen diren akordioen bidez multinazionalak atera ditzaketen etekinak garrantzitsuagoak dira jendea elikatzea eta lurra zaintzea baino. Hori errotik aldatu behar da, eta gure beste aldarrikapenetako bat da elikagaien merkatuen erregulazio publikoa egon behar dela. Lehen, European hori bazegoen, kuota-sistema baten bidez egiten zen, baina hori desagertu da, eta uste dugu horretara bueltatu beharko ginatekeela. Elikadura merkatuen esku uzten badugu, konturatu behar gara mundu erdia zapalatzeko ari garela eta etorkizunean horri buelta eman ahal zaiola.

Gurera bueltatuz, lehen sektoreak duen beste arazo nagusietako bat da belaunaldi errelebo faltarena, zer ari zarete egiten arlo horretan? Bai, gure sektorearen adinaren batezbestekoa 51 urte ingurukoa da, beraz, 15 urteren buruan, ditugun nekazari eta abeltzain gehienak galduko ditugu. Hori

«Elikadura merkatuen esku uzten badugu, konturatu behar gara mundu erdia zapalatzeko ari garela eta etorkizunean horri buelta eman ahal zaiola»

dela eta, lan asko egiten dugu formakuntzan, eta guretzat garrantzitsua da baita erreferente positiboak erakustea eta baserriarren arteko topaketak sustatzea ere, uste dugulako ideiak partekatzea garrantzitsua dela. Jendea badago gauzak beste modu batera egiteko prest: bada jendea eredu mistoan ari dena, lan egin eta ortua duena saski batzuk saltzeko, edo familia-esplotazio eredu alboratu eta komunitate bezala antolatzen dena. Erreferente positiboak ere behar ditugu, dena ez da txarra izango, gure lana ere badelako ilusioa piztea. Europatik esan digute gure Baserrietik Mahaira estrategiaren eredu baliagarria dela, beraz, borrokan mantentzeko mila arrazoi ditugu.

Zein da zuek salmentarekiko sustatzen duen eredu? Guk salmenta zuzena bultzatzen dugu; horretarako, hainbat eredu daude, eta guk azokak eta baserriarren sareak babesten ditugu. Dena den, ez gara zuzenean inplikatzeko, hori jarduera pribatu bat baita. Bai saiatzeko gaitasunak sortzen, eta esango nuke Bizkaiko ia baserri txiki guztiak noizbait EHNEko bulegotik pasatu direla, beraz, gure lana erreferentziazko sindikatua izatea da, ez jardura ekonomikoetan eta pribatuetan sartzea. Neolitikotik daramagu nekazaritza praktikatzeko, ez dugu ezer berria asmatuko. Kontua da ea gauzak zein helbururekin bultzatzen ditugun: etikarekin eta zentzuarekin edo dirua irabaztearen. Ildo horretan, mugimendu feminista ere erreferente handi bat da guretzat. Esaten dutenean erdigunetik dirua atera behar dugula bizitzak jartzeko, guk filosofia berdinarekin dihardugu lehen sektorean.

Laburbiltzeko, zuk sektorearekiko ikuspegi optimista duzula esan genezake? Bai, ni optimista amorratu bat naiz, kar-kar. Kontzienten naiz non gauden, eta, oinak lurrean izanda, kolektiboan amesten dugun pertsonak gaitasun esango nuke. Sistema honek apatiko, beldurtuta eta bakarrik nahi gaitu, baina guk horri aurre egin behar diogu, eta ez bakarrik gure sektoretik. Baditugu borrokatzeko eta gauzak aldatzeko hainbat arrazoi, baina horretan jarraitu behar dugu. Gure gaurko bizimodutik abiatuta, arbasoek ondo egiten zuten eredu bultzatzea da kontua. Guk beti esaten dugu elikadura burujabetzarena proposamen politikoa dela, horrek sistema eraldatzeaz hitz egiten duelako, eta pentsatzen dugu denok biziko garela hobeto hori iraultzea lortzen badugu. Gainera, hori modu holistiko batean ere ulertzen dugu, gauzak aldatuz gero, gu, abereak eta lurra ere hobeto egongo direlako. ◀

«Berezitasun bakarra da guk ongarriak landareari zuzenean ematen dizkiogula»

Erandioko Goierri auzoan hainbat nekazaritza-esplotazio daude, tartean, Pablo Grijelmoren tomate hidroponikoen negutegia. Ekoizpen mota horrek dituen berezitasunak ezagutzera hurbildu gara.

TESTUA ETA ARGAZKIA: ANDER ZARRAGA ►

Uribe Kostan asko dira laborantza hidroponikora dedikatzen diren nekazariak, eta horien artean daude Pablo Grijelmo eta bere bazkidea. 20 urte inguru daramatzate tomateak ekoizten sistema horren bitartez, eta diotenez, lehen, nekazaritza biziaren «errazagoa» zen: «Salmenta-prezioak mantendu egin diren bitartean, gastuak asko igo baitira». Iraganean, «tomatea saltzen bazenekien eta suerte apur bategaz», horretatik bizi zitekeela dio laborariak; «orain, dena da zailagoa».

Erandioko Goierri auzoan daukate negutegia, eta inguruko nekazari guztiak beraien antzeko egoera berean daudela diote; izan ere, nekazaritzarako eta abeltzaintzarako ezin hobea den lur horietan gero eta ortu eta abere gutxiago geratzen dira.

ZIENTZIA BAT. Laborantza hidroponikoan landareek behar dituzten 16 elementuak –potasioa, sodioa, nitrogenoa...– zuzenean eta beharrezko neurrian ematen dizkiete, hau da, «landareak behar duena besterik ez du jasotzen». Grijelmok produkzioa nahiko automatizatuta daukatela dio, beraiek ureztatze sistemagaz elikatzen dituzte tomateak, eta horrela kontrolatzen dute ura ere behar bezala egotea. Dioenez, produkzio-mota horrek bere berezitasunak ditu, «landarearen elikadura gauza kimikoa da, baina gaixotasunen, intsektuen izurriteen eta ondoren inguruan ere asko jakin behar dugu».

Prozesua zientzia kontua iruditzen arren, nahiko naturala dela azaldu du berak, eta landareen gaitzak kontrolatzeko ahalik eta kimiko gutxien erabiltzen saiatzen dira. Horretarako, adibidez, onuragarriak diren animaliak baliatzen dituzte askotan, hala nola marigoringoen larbak. «Negutegian askatzen ditugu eta horien kolonia bat garatzea oso eraginkorra izaten da, intsektizidak erabiltzea ekiditen duelako». Bere hitzetan, hori



Grijelmok tomateak herritarrei zuzenean edo Mercabilbaon saltzen ditu.

«Honetatik bizi ahal izateko, ekoizten jakitea beharrezkoa da, baina saltzen jakitea ezinbestekoa da. Egia da ekoizle handiak eta txikiak daudela, eta askotan handienek baliabide eta ahalmen handiagoak dituztela, baina ez da ekoizleen arteko arazorik egoten; denok elkar ezagutzen dugu»

onuragarriagoa da kontsumitzaileentzat, baina baita beraiarentzat ere: «Gu zuzenean gaude kontaktuan landareakaz eta kimikoakaz, eta prozesua bera ere politagoa da».

EKOLOGIKOAREN AZPITIK. Beraien ekoizpena produkzio ekologikoaren azpitik sailkatuta dagoela azpimarratu du laborariak, «baina berezitasun bakarra da guk ongarri mineralak landareari zuzenean ematen dizkiogula, lurlean landatu beharrean». Ongarri horien inguruan adierazi du nekazaritza ez dela inoiz orain bezain kontrolatuta egon; hala ere, hainbat erronka dituztela azpimarratu du, hala nola erakundeek ekologikoaren alde egiten duten apustua edo azken urteotan atzerititik etorritako *Tuta absoluta* bezalako intsektuen izurriteak.

Salmentari dagokionez, berak handizkako eta txikizkako salmenta egiten du, eta etekin gehien azken horretatik ateratzen du, «prezio hoberenak eskuratzeko aukera dudalako». Horretarako, berak inguruko udalerrietan zuzenean saltzen die WhatsApp bidez eskariak egiten dizkieten herritarrei. «Normalean, bezero nahiko fidelak dira, eta lan handirik egin gabe mugimendua izaten dugu». ◀

Porlanak jan ez dituen lurrak oraindino erabilgarriak dira

Eskualdeko argazki zaharretan ez da ia basorik ageri, dena ziren belardiak eta laborantzarako lurrak. Hori desagertu egin da, lurrak abandonatuta daude, baina horietatik jatea eta bizitza egingarria dela erakusten dutenak ere badira oraindino.

JAVIER LARIO | ERANDIO
Nekazaria eta kamioi-gidaria



«Zorionez edo zoritxarrez, guk hau egiteko zoramena izan dugu»

Duela zazpi urte hasi zen Javier Larioren Calabazas de Ibarrendos abentura. Erandioko Goierriko ibarrean ditu baserria eta ortuak, eta, kontatu duenez, horiek alokatu zituztean, betidanik oso emankorrak izan diren lurrak egoera penagarrian zeuden.

Berak inguru horretako historia hurbiletik ezagutzen du, gaztetan asko ibiltzen baitzen bertatik. «Baserria Jesukristo deitzen zioten gizon batena zen eta produkzio ikaragarria zuen; inguruko baserririk onena zen, bai gizonaren lanagatik, baita lurraren emankortasunagatik ere. Lekak eta indabak tonaka ekoizten zituen eta behiak, idiak eta txerriak ere zituen; leku hau zoragarria zen», gogoratu du.

Tamalez, lurrak oinordekoek hartu zituztenean, «espekulatze» erabili gura izan zituztela deitortatu du Lariok, baina lehen minututik okupatu zieten etxaldea eta ingurua abandonatuta geratu zen, «honek Mordor zirudien». Horrela 16 urte eman zituen, eta azken okupek konponketa batzuk egin bazituzten ere, berak alokatu zuenean, baserria eta ingurua egoera negargarrian aurkitu zituen. «Ez zegoen argirik, ezta aterik edo leihorik ere, dena zegoen panpa-belarrez eta sasiz beteta; ikusten diren berritze- eta garbiketa-lan guztiak guk egin ditugu».

Oraindino ere lan asko geratzen zaiola dio, «baserriko lana ez delako inoiz bukatzen». Zazpi urteko lanaren ostean, Lariok erabat hondatutako lurrak berreskuratzea lortu du. Lan asko geratzen zaiola dio, baina inguru horrek baserri nortasuna berreskuratuz doa.

JAVI PEÑA | BARRIKA
Nekazaria



«Eskualdean lurra soberan dago, baina abandonatuta eta zaindu barik dago»

Peñak ortutik bizi dela, edo «saiatzen» dela, dio: «Gatza da, baina apurka-apurka aurrera goaz». Uda honetan, hezetan eta eguzki falta direla-eta, uza nahiko txarra izan duela aitortzen du: «Gitxiau saltzen da, produktua ez dau itxuroso... Horrek animoan be eragiten dau, baina, orain, udazkeneko produktuekin gabiltza, ea...».

Ortua Barrikan duen familiako baserrian izan arren, hor lur gutxi duela dio, eta gura duena ekoizteko behar dituen gainontzeko lurrak utzitakoak dira, «antzina egiten zan moduen: lurra jauntxoena zan eta lantzen zuen jendea uzten zieten».

Bere ustez, eskualdean ez da laborantzarako lurrik falta: «Urbe Kostan zenbat lur publiko dauz abandonatuta, sasiz eta panpaz tapata?». Dioenez, lur horiekaz dagoen arazoa da inork ez dituela zaintzen. Adibidez, eskualdean bakarrik daude aberentzako belar-bolak egiten dituzten bi pertsona, landa horiez apur bat arduratzen direnak.

«Lantzeko lurra soberan dau, baina jende nagusia-renak dire eta oinordekoek ez dabe ezer jakin gura lurra zaintzeari buruz», azaldu du Barrikakoak. Bere hitzetan, lantzeko lurrak lortzeko nahikoa izan daiteke udaletara edo jabetza-erregistrora joatea eta baserrietatik galdetzea; izan ere, dioenez, lurrak dituztenek eta beraien familiak hortik bizi izan direnen oinordekoek ez dute horiez ezer jakin gura.

Horrez gain, Peñaren ustez, arazoetako bat da nekazari askok lurrak jabetzan eduki gura dituztela, baina, askotan, «lur horiek zuzenean okupatzea da bidea, jabe askok ez baitaki lur horien jabeak direla bez».

«Kalitate txarreko eztea ona den

NAHIA MARTINEZ GONDRA ►

Duela 14 urte, Aner Mimenza Bilbatua getxoztarra erleen munduan murgildu zen «kasualitatez»: erleak zaintzen zituzten pertsonakaz egoten hasi zen eta izaki txiki horien bizitza guztiz «zirrargarria» iruditu zitzaion. Egun, 65-75 erle-kutxa inguru ditu, eta bere produktu propioak saltzen ditu eskuz esku. Gainera, familia-lurrak ditu Artean, beraz, lotura sakona du nekazaritza munduagaz ere. Bere esanetan, erlezaintza nekazaritzako osagarri oso baliagarria da.

Zerk sortu zizun kuriositatea erleen munduaz? Hainbat gauzak: kutxa nola osatzen duten, horren barruan gertatzen diren interakzioak, erle bakoitzak duen rola, etab. Gainera, beti gustatu izan zaizkit erleetatik ateratzen diren produktuak, hala nola eztea edo propolia. Interesgarria iruditu zitzaidan polinizazioarekin duten harremana ere, naturan duten eragina eta nekazaritza-ekoizpenean dituzten onurak.

Zenbat erle dituzu? Nik ez dut erle kopuru oso handirik, ez naizelako erleez bizi. 65-75 kutxa inguru ditut. Kutxa-mota ezberdinak daude; nik *dadant* kutxa erabiltzen dut eta horietako bakoitzean 80.000-100.000 erle inguru daude. Horretaz bizi diren Bizkaiko profesional batzuek 700-800 kutxa inguru izango dituzte.

Gaur egun, zer-zelakoa da zure egunerokotasuna erleak zaintzerakoan? Nik beti esaten dut erleekin ez dela lan asko egin behar, baina oso lan puntual garrantzitsua egitea ezinbestekoa dela. Udaberrian, astero joaten naiz erlategi bakoitzera. Kutxak astero berrikusi behar dira garai horretan, ugaltzeko duten joera dela eta. Erregina berri bat egin dezakete, eta horrek sortzen duen hegaldian, ezki kilo asko eramaten dituzte. Erle erreginak 10 egun tardatzen du jaiotzen, beraz, 10 egun baino lehenago kutxa guztiak berrikusi behar ditut hori ez gertatzeko. Uda garaian, erregina berriak ditugunean, 20-25 egunean behin joaten naiz. Aipatzekoa da oso lan klimatikoa dela. Kutxak ezin dira ireki hotz handia egiten badu edo euria badago, euren barne-prozesua kaltetu daitekeelako. Orduan, zeruari begira ibili ohi gara erleekin ahalik eta



«Gaur egun, Euskal Herrian soilik jaten da hemen ekoizten den % 8a, eta ikusi dugu azken urteetan, Ukrainako guda edota pandemia dela eta, merkatuek zelako aldaketak egiten dituzten elikagaien prezioetan eta eskuragarritasunean. Kontzienteak izan behar gara zeinen zaurgarriak garen momentu bateko kolapso edo blokeoaren aurrean»

hoberen lan egiteko. Batzuetan ezinbestekoa da zabaltzea eta, beharbada, kalte apur bat eragiten diegu onura ekarriko dien jarduera bat egiteko. Baina maiztasuna negu amaiera-udaberrian handiagoa da.

Klima aldaketak nolako eragina izan du erleetan? Erleek soilik lan egiten dute 12 gradutatik gora. Nahiago dituzte tenperatura erdiak, 21-25 gradu artekoak. Bestela, energia asko xahutzen dute kutxa berotzen; erle kumeak dituzte, eta horiek tenperatura zehatz batzuetan egon behar dute. Egun, negua desagertzen ari da eta batez besteko tenperaturek gora egin dute. Gure klima beti izan da nahiko hotza, eta oraingo tenperatu berriek eragin dute erleek ordu gehiago lan egitea. Guretzako, erle-hazle gisa, onurak ekarri ditzake horrek. Ordea, hotzak eragiten du erreginak arrautzak jartzeari uztea, erreginaren etenaldia delakoa, eta une hori erabiltzen

batekin nahastuta saltzen dute»



Erlezain transhumantea da Aner Mimenza: erleak leku ezberdinetatik mugitzen ditu. HODEI TORRES

dugu erleak dituzten gaixotasun ezberdinak sendatzeko, parasitoak kentzeko eta tratamenduak egiteko. Jada ez dagoenez hotzik, ez dugu etenaldi hori izaten. 80ko hamarkadan sartu zen Barroa parasitoak kalte asko eragiten ditu, eta hori tratatu egin behar da. Oso parasito txikia da, eta hori tratatzeko ezin da erle kumerik egon, haien barruan ezkututzen baita eta tratamenduak ez duelako eraginik. Orain zailtasun gehiago ditugu naturalki erreginarene etenaldi hori emateko eta tratamendua egin ahal izateko.

Non dituzu erlategiak? Ni erlezain transhumantea naiz; erleak mugitu egiten ditut. Erle batzuk Getxoko Larrañazubin ditut; beste batzuk, Artean; eta uda garaian, Gorbeiaiko goialdera eramaten ditut. Gainera, Kantabria, Burgos eta Palentziatik ere mugitzen ditut. Lehen, garaiko loreen bila mugitzen nituen, kostaldean, tamalez, eukalipto gehiegi ditu-

«Aurten, penintsulan, kalitate altuko ezti asko gelditu da saldu gabe, penintsula izanda Europako ezti produktore handiena, duen klima dela eta. Oso ezti onak produzitzen dira, baina saldu gabe gelditzen dira biltegietan ezin direlako onartu agroindustriari eskatzen dituen prezio horiek. Ezin dugu lehiatu beste lekuetatik etortzen den ezti merkearekin»

gulako. Baina, egia da, horiek oso ezti ona ematen dutela. Ezti garai hori izaten da abendutik apirila bitartera. Aurten, udaberriko sasoiari, Artean izan ditut, bertan egiten ditudalako akazia-, sasia- eta gaztaina-eztiak. Uda garaian, hemen nahiko lore barik gelditzen denez ingurua, mendietara joaten naiz, bertan egiten dudalako inar-eztia.

Euskal Herrian liztor asiaticoa nagusitu den honetan, nola bizi duzue erlezainek egoera?

Gaur egun oso arazo larria dugu liztor asiaticoarekin. Duela urte batzuk Frantziako portura heldu ziren liztorrak dira eta oso arin hedatu dira Euskal Herri eta penintsula osoan zehar. Uztaila-urria bitartean gainontzeko erleak jaten dituzte, proteina asko behar dituztelako. Erasoak oso bortitzak dira. Liztor horren ondorioz, mendian gero eta gorago joan behar izaten gara erleekin, liztor horiek ez direlako igotzen 600 metroetatik gora. Hala ere, horientzako gero eta tranpa gehiago sortzen ari dira.

Ekoiztutako produktu guztiak saltzen dituzu ere. Nola ikusten duzu eskaria?

Jendeak kontsumitzen du, eta uste dut gero eta kontzientzia handiagoa dagoela bertoko produktu osasuntsuak erosteko. Egia da eztiaren kasuan urte asko daramatzagula salatzen legediak tranpa apur bat egiten duela. Eztiaren etiketatuan ez da argi gelditzen zer ezti-mota den, ezta nongoa den ere. Gaur egun, soilik daude behartuta jartzera «ezti komunitarioen eta ez-komunitarioen nahasketa» dela. Bertan arazo bat dugu Txinatik etorriak diren ezti askorekin, baita Europako ipar-ekialdetik eta Hego Amerikako ezti ezberdinekin ere. *Dumping*-a egiten dute: ezti oso merke dator batzuetan penintsulara, hemen nahastu egiten dute kalitate txarreko ezti kalitate oneko ezti apur batekin eta supermerkatuetan salgai jartzen dute oso prezio merkeetan.

Uste dugu hori beste era batean arautu beharko litzatekeela. Argi gelditu beharko litzateke etiketatuan nondik datozen ezti horiek eta zer motatakoak diren. Agroindustriako enpresa horiek oso prezio baxuak eskaintzen dituzte eztiarengatik. Inportatu egiten dira kalitateko baxuko produktu asko eta horrek eragiten du bertoko nekazari askok ezin saldu izatea euren kalitatezko produktuak benetan duten prezioan. Ezin dugu lehiatu ezti merke horiekin. ◀

«Etxebizitzen eraikuntzaren bidez

NAHIA MARTINEZ GONDRA ►

Urdulizen kokatuta dago Mery Ann Garling Infanta eta bere bikotekidea den Gabi Basañezen baserria. Butroira bidean dagoen lau urteko proiektuak animaliak eta landa-eremua uzartzaren ditu. Pewma izena jarri zioten, mapuzungun hizkuntzan «ametsa» esan gura duena. «Guretzako amets bat delako sinesten duguna praktikan jarri ahal izatea», azaldu du Garlingek.

Nola sortu zen zuon proiektua? Gabi eta biok elikadura subiranotasunean sinesten dugu, eta landa-eremutik bizi ahal izatea da gure bizi-proiektua. Hala, lurra lantzeko eta bertatik bizitzeko leku bat alokatzea erabaki genuen. Pandemian hasi ginenez, denbora asko izan genuen proiektuari gure % 100a emateko. Halere, tramite burokratikoek asko zailtzen dituzte baserriko ekimen hauek; ez dago aukera zehatzik administratiboki baserri txiki bat aurrera eramanez ahal izateko. Gainera, nire kasuan, txiletarra naiz eta ez dut NANik, AIZA baizik. Atzerritarra naizenez, argi eta garbi horregaz beste gauza batzuk zailtzen dira, hala nola autonomia izateko prozesua.

Zeintzuk dira baserrian dituzuen animaliak? Eta landatzen dituzuen barazkiak? Baserri-proiektu bat dugula diogu, proiektu mistoa delako: barazkiak landatzen ditugu eta abeltzaintzan aritzen gara ere. Animalia mota ezberdinak ditugu: 10 behi, 40 ardi, 6 ahuntz, asto bat, 40 oilo... Barazkiei dagokienez, eguraldiaren eta sasoiaren errespetua bermatuz ereiten saiatzen gara. Ez dugu negutegirik eta kanpoan landatzen dugu guztia. Denboraldiak uzten diguna ereiten dugu. Orain, esaterako, hauek ditugu: aza, espina-ka, zerba, kalabaza, tipula...

Nolakoak dira zuen ohiko erosleak? Hainbat kontsumo-taldegaz lan egiten dugu. Finkoak 10 dira, eta, 15 egunean behin, hain finkoak ez direnak, 20 bat gehiago dira. 30 familia dira guztira guk ekoizten dugunetik jaten dutenak. Horrez gain, azoketara joaten gara eta askotan taloak egiten ditugu. Ekonomia zirkularren aldeko apustua egiten saiatzen gara eta, beraz, guk produkturik ez dugunean, beste kideen produktuak eskaintzen dizkiegu bezeroei.



«Ez dugu elikagaien merkataritza-sistematik behar. Gure otorduak hornitzeko gaitasuna dugu elikaduraren zentzu kapitalistaren beharrik gabe, hori baita planetako biziraupenaren oinarri nagusietako bat»

Uste duzu gaur egun jendeak zero kilometroko produktuak baloratzen dituela? Gezurra esango nizuke baietz esango banizu. Benetako apustu bat egongo balitz, lehen sektorea beste egoera batean egongo litzateke. Batzuk oso kontzientziatuta daude eta, beste batzuk, modan dagoelako egiten dute. Badago jendea elikadura-subiranotasunean eta osasuntsu jan ahal izateko proiektu batean sinesten duena. Baina baratzean aritzen garenok beti diogu barazkijale guztiek supermerkatuan erosi beharrean nekazari txikiari erosiko baliote beste egoera batean egongo ginatekeela. Horregatik, jendea animatzen dut landa-eremuko produktuen benetako apustu baten alde egiten hasteko.

lehen sektorea hiltzen ari dira»



10 familia inguru dira baserriko produktuen bezero fidelak. HODEI TORRES

Zein da, zure ustez, lehen sektorearen egoera Uribe Kostan? Uribe Kostako lehen sektorea hiltzen ari da, eta lotura zuzena du hirigintzaren *boom*-agaz eta horrek berdegunez jabetzeko duen moduagaz. Hiriak hazten ari dira atzean uzten dutena kontuan hartu gabe. Beraz, lehen sektorea zanpatzen ari dira. Landu daitezkeen lursailak gero eta gehiago murrizten ari zaizkigu. Modu gupidagabe eta basati baten bidez, etxebizitzaren eraikuntzaren bidez, Uribe Kostako lehen sektorea hiltzen ari dira. Landaz bizi ziren herriak desagertzen ari dira etxebizitzak eraikitzeko. Gainera, lurrak lortzea zaila eta nahiko eskurazina da. Erostea oso garestia da, batez ere, modu kolektiboan erosten ez bada. Halaber,

«Landa-eremuak ez du proiektzio ekonomiko oso alturik. Lehen sektorean, 300 euro inguru ordaintzen ditugu autonomoak izateagatik, eta irabazten dugunaren laurdena edo erdia bertan joaten da»

esan bezala, oso toki gutxi geratzen dira. Askotan, baserriak txaletak bihurtzen dituzte; ez dira autoekoizpenerako erabiltzen. Ondorioz, hirigintzaren industria errazago jabetuko da lursail guztiez.

Zure ustez, zergatik da garrantzitsua elikadura-subiranotasuna? Herriok gure kabuz elikatzeko eskubidea dugulako. Ez dugu elikagaien merkataritza-sistemarik behar. Gure otorduak hornitzeko gaitasuna dugu elikaduraren zentzu kapitalistaren beharrik gabe, hori baita planetako biziraupenaren oinarri nagusietako bat.

Nolako da zuen egunerokotasuna baserrian? Nola antolatzen zarete? Asteko eta hileko plangintza egiten saiatzen gara, baina egunero ateratzen dira gauza berriak. Goizean goiz animaliak ikuskatu eta elikatzen ditugu. Ikusten dugu zeintzuk gauza puntual egin behar ditugun, eta, ondoren, 3-4 ordu inguru egoten gara baratzean. Gero, jan, baratzean egon eta berriro animaliak ikuskatzen ditugu. Banaketa egun finkoak ditugu barikuetan, eta produktua biltzen hasten gara eguaztenetik aurrera.

Zaila egin zitzaizuen hainbeste lan egitea proiektuaren hasieran? Ez, landatik natorrelako eta Gabik baratzea duelako aspalditik. Garrantzitsuena da ez larritzea, noranahi begira baserrian lana dagoelako. Ezin dizu buruak eta egin beharreko guztiak irabazi. Oso garrantzitsua da gauzak lasai hartzea eta egiten joatea. Landan bizitzen ikasteak ez du esan nahi eremua ekoizpen hutsa bezala ikustea. Bizitzen ikastea da, landa-eremuagaz bizitza partekatzea.

Eta zein esango zenuke dela baserriko alderik gogorrena? Prekarietate ekonomikoa da gauzarik zailena. Landa-eremuak ez du proiektzio ekonomiko oso alturik. Lehen sektorean, 300 euro inguru ordaintzen ditugu autonomoak izateagatik, eta irabazten dugunaren laurdena edo erdia bertan joaten da. Beraz, egoera konplexua da. Hala ere, gainerako guztia estalita daukagu: janaria, bizitzeko leku ederra... Pobrezia ekonomikoa da, baina, aberastasunaren beste termino batzuetan, hiriko jendea baino askoz aberatsagoak gara. Leku ederra eta lasaia dugu bizitzeko, eta horrek ez du preziorik. ◀

«Esneaz jan, ikasketak, jantziala»



Argazkiaren eskuinaldean ageri da Bitoria Markaida, Bene Markaidaren ahizpa, bidean topatutako bi neskatxogaz batera. Neskatxoak Linda astoaren gainean daude. Bene Markaidak dioenez, «behar asko» egin zuen asto horregaz. Hala, Portugaletteraino joaten zen egunero Bitoria 100 litro esne-inguru saltzera. Argazki honetan, Bitoria lanetik bueltan dago eta daborduko astoak katilu hutsak daramatza. Hala, bi neskatxoak pozik daude astoaren gainean, olgetan.

1956eko otsailean elurte handi bat egon zen Uribe Kostan. Argazkiaren ezkerrean ageri da Beneren ahizpa Bitoria Markaida, eta eskuinaldean bere ama Elisa Barrenetxea, besoetan esne-katiluak dituztela. Astoek ezin zuten elurretan ibili eta emakumeek kargatu zituzten katiluak. Trenak ere gelditu zituzten egun hartan elurtzagatik. Ama eta alaba irribarretsu ageri dira irudian, goitik behera tapatuta.



«eta pentsu pagaten zan»

Bene Markaida sopoloztarraren etxea «esne-etxe» izan zen: «Horretatik bizi ginen». Hala, lehenengo bere ama Elisa Barrenetxea izan zen etxeko esne-saltzaile nagusia, eta, ondoren, bere ahizpa Bitoria Markaida. Argazki zaharrak parean dituela, gaztaroko oroitzapenek bizitza hartu dute, esnearen usaina oraindino ere gogoan duela.

NAHIA MARTINEZ GONDRA ►

Sopelan kokatutako Sagondo Goiko baserrian egunsentia baino lehenago jaikitzen ziren egunean zehar egin beharreko lan ezberdinei ekiteko. Hala, egunero-egunero, goizeko 05:00-05:30 inguru esnatzen ziren behiak jezteko, kantinploretan jartzeko eta landako bizimoduak exijitzen zien bestelako lanei ekiteko.

Hasieran, Markaidaren ama Elisa Barrenetxea arduratzen zen esnea saltzeaz. Baina 1956ko azaroan, Beneren aita Jesus Markaida hil ostean, «lur-jota» gelditu zen eta bere ahizpa Bitoria hasi zen jardun horretan. Bene, bere aldetik, ganaduagaz zerikusia zuen lanetan aritzen zen batez ere.

Baserrian hamar behi eta hamar txahal inguru zituzten, eta, azken horiek, urte bat zutenean saltzen zituzten, «okeletarako». Bertatik aurrezkiak ateratzen zituzten. Halere, etxeko diru-iturri nagusia esnea zen, eta hala adierazi zien aitak txiki-txikitatik Markaida alabei. «Esneaz geuk jan, ikasketak eta gure jantzi dana paga eta ganadu guztiarentzat pentsu pagaten zan», azaldu du Markaidak.

Litro bakoitza 10 edo 20 zentimo ingurugatik saltzen zuten garai hartan. Halere, prezioa aldatzen joaten zen. Egunero, Bitoria Portugaletera joan eta 100 litro inguru saltzen zituen bertan. Baserritik geltokira Linda astoagaz joaten zen, eta Benek ere askotan laguntzen zuen ahizpa bide horretan. «Goizetan hiru kantinplora otzara baten eta beste hiru besten. Kantinplora handik. Aston atzen joaten zana bere normalen kargata», oroitzen du. Gero, trenez Areetarako norabidea hartzen zuen Bitoriak, eta, bertara heltzean, esku-gurdi bategaz esne-katilu guztiak eramaten zituen. Bizkaia Zubia pasata Ezkerraldera igarotzen zen esne guztia saltzeko asmoz. Goizeko 10:30 ingururako baserrian egoten zen, «eguneko jorjala» ondo irabazita.

«Baserri etxe-zabala zan, baia gu bendejerak-eta ez gara izan. Gure etxen, letxerak izen dire ama eta Bitoria»

Sopelako Sagondo Goiko baserritik geltokira astoagaz joaten ziren, gero, trenez, Areetara. Gero, esku-gurdiaz Bizkaia Zubia zeharkatu eta Portugaletera joaten ziren esnea egunero saltzera.

Hala, Markaidak azpimarratu du baserrian ez zegoela «zapatu-domekarik». Egunero zegoen lana. Horren adibide gisa, sopoloztarrak bere ezkontza eguna oroitu du. Ander Deuna egun batean izan zen eta, goiz horretan ere, 05:00ak inguru jaiki, behiak jetzi eta baratze lanak egin zituen. «Gortek garbittu eta jaten emon-eta, hiru bider egunen. Goizen, eguerdin eta gauen. Hori ezkondu ginen egunen bere bai», azpimarratu du. Bere aita hil zen egunean ere horrela egin zuten.

Hala, nabarmendu du baserriko lan guztiak zirela gogorak, bai baratzeak bai ganaduagaz egin beharrekoak. Gauza «gatzenetariko» bat izaten zen Sopelako berbenara joaten uzten zioten horietan, 21:30 inguru etxera bueltatu behar izaten baitzen aitari eta amari kortan laguntzeko. Era berean, komediantek herrira etortzen zirenean eta «juergatxo» bat botatzen zuenean ere, gogoan du gero behie esnea ateratzeko momentuan nola erdi-lo gelditzen zen, nekearen nekez, goizaldean.

Inoiz ahaztuko ez duen gauzarik badago, esnearen koi-pearen kiratsa da. Hala, gogoan du nola ibiltzen ziren gaztetan behin eta berriro eskuak garbitzen, usain hori kentzeko. «Bekorotza, dutxa bat hartu eta badoa. Bai a esnek eskuten itzitzen deu hatsa antojagarri», aitortzen du. ◀



Bene Markaida.
HODEI TORRES

Beti Txori Txiki itsasontzia
Armintzako portura bidean,
eguneko harrapaketakaz.

Itsasoa, babestu beharreko baliabidea

Handiena ez izan arren, Armintzako da eskualdeko arrantza-porturik garrantzitsuen; Plentzian ere itsasontzi pare bat geratzen da jaun eta jabe diren aisialdirako txalupen artean. Bermeoko edo Getariakoak konparatuta, bertako itsasontziak beti izan dira txikiagoak, eta euren egoera erraza ez izan arren, oraindino artisau-eran arrainen atzetik dabilzan arrantzaleak ikus daitezke gure portuetan.

TESTUAK: ANDER ZARRAGA · ARGAZKIAK: HODEI TORRES · JON URIARTE · ANDER ZARRAGA

Eskualdean Armintza, Plentzia eta Algorta izan dira arrantza-portu nagusiak, baina gutxika-gutxika arrantza-ontziak desagertzen joan dira eta aisialdirako txalupa zuriek hartu dute lekua. Arrantzaleek diotenez, gainbehera hau Bizkaiko portu guztietan eman da, eta hainbat faktore daude horren atzean, hala nola errelebo falta, bizimodu gogorra izatea, arrainen urritzea edo etekin falta. Daborduko Algortan ez dago arrantza-ontzirik, eta Uribe Kostako arrantzaleak Armintzako kofradian daude batuta. Oro har, itsasontzi txikiak dituzte, 8-12 metro ingurukoak, eta

7
kofradia-kide geratzen dira Armintzako kofradian.

8-12
metroko itsasontziak dira eta arrantza artisau-eran egiten dute, gehienetan amuakaz eta eskuz.

artisau-arrantza praktikatzen dute, hau da, kostaldetik ez dira asko urruntzen eta modu tradizionalen arrantzatzen dute. Horien artean, baxura arrantza-ontzien artean, itsasontzi txikien eta handien artean ere bereizi beharra dago: besteak beste, Bermeo edo Getariako itsasontzi handiek sarea eta beita bizia erabiltzen dituzten bitartean, eskualdean dauden txikiagoek amuak erabiltzen dituzte gehienbat, eta ez dute inguraketa-arrantza bezalakorik egiten. Adibidez, hegaluzeak xaxian harrapatzen dituzte, nabigatzen ari diren bitartean hainbat amu botata. Tretzagaz ere aritzen dira, subil izeneko soka bati lotutako hainbat amu dituen lerro batez. Olatzgarroak eta krustazeoak nasakaz edo otarreak hartzen dituzte eta itsasoaren hondoan



Sarobe baikorra da eta Armintzako portuan arrantza-ontziak egongo direla dio.

jartzen den mailabakarra edo tresmaila ere baliatzen dute, horietan arrainak trabatuta geratzen baitira.

Nekazaritza bezala, arrantza urtaroen araberakoa da, eta urteko sasoi bakoitzean espezie bat edo beste arrantzaten da: otsailan eta martxoan, berdela arrantzaten hasten dute urtea; apiriletik maiatzera, kala edo arrantzategietara joaten dira legatzetan; udako hilabeteetan, ekainetik abuztura, hegazuzeen atzetik joaten dira, kostatik 25 milia ingurura, eta udagoiengan eta neguan, trezakaz aritzen dira, besteak beste, muxarrak eta lupinak harrapatzen.

Javier Sarobe *Bihotz Alai* itsasontziko patroia eta Armintzako arrantzaleen kofradiako patroia nagusia da eta, besteak beste, arrantzaleengan kupoek duten garrantzia azpimarratu du. Espezieen arabera, arrantzale edo komunitate autonomo bakoitzak arrain kopuru jakin bat harrapatu dezakeela laburbildu du: «Europar Batasunak ezartzen du herrialde bakoitzak zenbat harrapatu dezakeen, historikoen, azterketa zientifikoen edo bestelako aldagaien arabera finkatuz».

Kupoen kontuak nolabaiteko dikotomia planteatzen die arrantzaleei: batetik, arrantzatu dezaketena mugatzen dielako, eta, askotan, portuan gelditi egotera behartzen die-



Aldaketa

«Ikusten dut gauzak aldatzen ari direla. Ez nuke jakingo esaten zergatik, baina gauzak aldatzen daude. Iraganean oso errentagarriak ziren kanpainak zailagoak ari dira izaten azken urteotan»

JAVIER SAROBE
BIHOTZ ALAI-KO PATROIA
ETA ARMINTZAKO KOFRADIAKO
PATROI NAGUSIA

lako; baina, bestetik, beraien ogibiderako beharrezkoak diren espezieen populazioagaz kontuz ibili behar direla badakitelako, «ezin dugulako dena agortu arte arrantzatu».

BELAUNALDI BERRIAK. Itsasoko deiari erantzun eta arrantzaren tradizioagaz jarraitzea erabakitzen duten gazte horietako bi dira Jon Beldarrain *Belda* plentziarra eta Jon Uribarri *Kopi* armintzarra; *Beti Txori Txiki* da beraien itsasontziaren izena. Biek Ondarroan egin zituzten baxurako patroia izateko ikasketak, baina, Uribarrik azpimarratu duenez, arrantzan aritzeko berebizikoa da bizimodu hori gustukoa izatea: «Gu txikitatik ibili gara arrantzagaz eta itsasoagaz, baina hau kirol profesionalaren modukoa da: asko gusta behar jatzu, ostantzean, ez dago zer eginik. Ordu piloa sartu behar doguz, egunik laburrenak 12 ordukoak izan ahal direz, lan asko egin behar da eta ez dekopu opporrik».

Berak ulertzen du jendeak itsasora joan gura ez izatea, eta aipatzen du marinel senegaldarregatik edo perutarregandik ez baltz, itsasontzi askok arazoak izango lituzketela portutik ateratzeko. Gainera, arrantzak ez du beste edozein lanbidek ematen duen ziurgarritasun hori ematen, arrantzaten denaren arabera irabazten baitute. Ofizio gogo-

rra izan arren, Uribarrik ez du itsasoarekiko eta bizimodu horrekiko duen estimua ezkutu: «Arraina badau ondo irabazi ahal dozu, baia ez badau, lan asko egin arren, agian ez dozu ezer eroango etxera. Hala ere, gustoko badozu, lanbide polita da, egunero zerbait ezberdina bizi dozulako, eta, lan eginez gero, bizitzeko be ematen de». »

Ostera, Josu Peña barrikotarra 15 urte hasi zen arrantzan, eta, daborduko erretiratzeko adinean egon arren, ahal duen bitartean itsasora joaten jarraitzeko asmoa duela azpimarratu du: «Arrain gutxi atera arren, arrantza nire bizitza da eta, ahal dudan bitartean, itsasora joaten jarraituko dut». Kontatu du, aitagaz hasi zenetik, bera ia beti Plentzian aritu izan dela arrantzan. Bera hasi zenean, portuan lau edo bost itsasontzi zeuden, baina deitoratu du gaur egungoak ez duela zerikusirik lehen zegoenagaz: «Itsasontziak ia oparitu egiten dituzte, ez dago arrantzarik ezta itsasora joan gura duenik ere».

Peña Plentziako portuan dauka *Ixurde* izeneko arrantza-ontzia, eta, beragaz batera, daborduko erretiratuta ere egon ahalko litza-tekeen beste patroli bat bakarrik geratzen da. «Gu biok itsasora joateari uzten diogunean, hemen ez da arrantzalerik geratuko, ez baitago erreleborik; gauzak asko aldatu beharko lirateke arrantzalaren batek jarraitu gura iz-



Otarrainak ere
«Abuztuen, gu bakarrik ibiltzen gara egurrezko otzarakaz otarrainak harrapatzen, egurrez egiten doguz, antzine egiten ziren modukoak»

JON URIBARRI KOPI
BETI TXORI TXIKI ITSASONTZIKO PATROIA

teko», adierazi du arrantzale beteteranoak.

Arrantzaren bideragarritasuna baldintzaz duen beste kontu bat prezioarena da. Guztiek aipatzen dute azken urteotan arrainaren prezioa mantendu egin den bitartean, gainontzeko gastu guztiak igo egin direla, tartean, erregaiena. Hori gutxi balitz, Uribarriren aburuz, jendeak gero eta arrain gutxiago jaten du, «kontsumituena legatza da, baina jendeak oso arrain gutxi jaten du normalean, eta uste dot hori be arazo bat izango dela guretzat».

BERDELA, GERO ETA URRIAGO. Historikoki, gure arrantzaleentzako berdelarena izan da kanpainarik errentagarriena eta seguruena. Oro har, arrantzaleentzako urteko etekinen % 30-40 inguru suposatzen du berdelak, baina, azken urteotan, harrapaketak asko jaitsi direla diote arrantzale denek, eta horrek urak harrotu ditu arrantzaleen artean. «Hutsegite hori ez da gure erruagatik izan, guk kuotak eta araudia eskrupuluz betetzen ditugulako; isunak ere oso gogorrak dira», azpimarratu du Sarobek.

Peña gogoratu du iraganean ez zegoela berdelaren kuotarik, eta beraiek «itsasontzia bete arte» arrantzatzen zutela. Bere ustez gehiegizko arrantzak eragina izan du espezie horrengan: «Europa iparraldean, faktoria

Uriarte baikorra da arrantzaren etorkizunagaz, baina argi dauka arrantzak bere muga duela, eta, horrenbestez, itsasoa zaintzea beharrezkoa dutela.



itsasontziek sekulako sarraskiak egiten dituzte, gero, Frantzian ere arrantzatzen dira, eta berdela hona heltzen denean oso ahul dago. Kontua da berdela arrain migratzaila dela eta hegoaldera joaten dela arrautzak errutera; atera kontuak, hainbat urtez arrautzak zituzten milioika eme arrantzatu dira. Horrek eragina izan du eta orain ari gara nabaritzen».

Uribarrik ere berdelaren arazoa larria dela ohartarazi du: «Desagertzen bada, inguruan geratzen garen arrantzale txiki gehienok ez dogu etorkizunik izango, gaur egun, beste espezieetatik bizitzea ezinezkoa delako».

ITSASOAZ ZAINDU, GU ZAINTEKO. Nahiz eta artisau-arrantzaren etorkizuna iluna izan, arrantzaleak baikorrak dira. Adibidez, Sarobe etorkizunean Armintzako portuan arrantza-ontziak egongo direlakoan dago: «Belu-naldien arteko erreleboa ez dago erraz, baina badaude arrantzan jarraitu gura dutenak». Hala ere, itsasoa zaindu egin behar dutela ere argi dauka, «gure bizimoduari eragiten dioten gauza asko ari direlako gertatzen».

Ildo berean, Peñak dio bera biologoa ez den arren, argi daukala arrainak desagertzen ari direla eta zerbait egin behar dutela hori konpontzeko, «bestela ez epe luzean ezta epe ertainean, urte gutxiren buruan arrainik gabe



Arrainaren atzetik

«Lau itsasontzi oso moderno geratzen dira, baina oso arrain gutxi dago eta horiek arrantzatzeko sare piloak. Teknologia berriak geratzen diren arrainek ez dute ihesbiderik»

JOSU PEÑA
IXURDE ARRANTZA-ONTZIKO PATROIA

geratuko gara». Zentzu horretan, berak antxoagaz egindakoaren adibidea proposatzen du: «Urte batzuetan kupoa oso zorrotza izan zen eta espeziea berreskuratu egin zen. Berdela eta beste espezie batzuek hori bera egin beharko genuke». Hala ere, dioenez, arazoa oso konplexua da, berdelagaz gertatzen den bezala, beraiek legatza amuagaz harapatu arren, «neurria eta kupoa zainduz», atzetik arraste-ontzi bat pasatzen bada, «kala dena txikituko du, eta hori ere legala da».

Uribarrik ere argi du itsasoa zaindu behar dutela, arrantzaleen etorkizuna horren araberakoa izango baita. Hala ere, beraien eskuetatik kanpo dauden faktoreek ere eragina dutela dio, adibidez, uraren tenperaturaren aldaketarena: «Uraren tenperaturak korronteen aldaketan deko eragina eta hori gure alde edo gure kontra egon daiteke; Aztik diño legatzetarako eta antxoarako onerako izan dala, baina guk gure esperientzia bakarrik dekogu, eta ezin dogu jakin zer gertatuko dan».

Horrez gain, patroik gazteak bertako arrantzaleek modu jasangarrian eta eskuz arrantzatutako arraina kontsumitzeko deia egin die herritarrei: «Prezioak apur bat hobetuko balira eta gure arraina gehiago baloratuko balitz, kupoak zainduta, nik uste dut etorkizuna bermatuta egongo litzatekeela». ◀

Peñak ia bizitza osoa eman du itsasoan, bere aitagaz hasi baitzen arrantzan 15 urte zituela.



Iraganean landatutako haziak gogoratuz



1934-1935 inguru, Ander Deunan. Eskuinaldean, Jesus Markaída, Bene Markaidaren aita, eta, ezker aldean, Pedro Mari Legarra, lehengusua. Bere denbora librean Markaída «karretero» gisa ibiltzen zen materialak eramaten, baserritik aparte jornal bat irabazteko.



1960 inguru; Mari Tere Garitaonandia bere bi nebakaz: ezker aldean, Jose Antonio Garitaonandia eta, eskuinaldean, txakurragaz, Gotzon Garitaonandia.

Porlanezko errepide eta etxebizitza-bloke handiek lekua lapurtu diote garai bateko solo eta baserriei. Hala, zaila da Uribe Kostako landa-eremua nolakoa zen imajinatzea. Ariketa hori erraztu digute Bene Markaída sopeloztarrak eta Mari Tere Garitaonandia urduliztarrak: euren argazkien bidez iraganera bidaiatu dugu, baserritarren eguneroko momentuen testigu bilakaturik.

TESTUAK: NAHIA MARTINEZ GONDRA • ARGAZKIAK: BENE MARKAÍDA ETA MARI TERE GARITAONANDIA ▶



Garbiñe Erkoreka, Markaidaren auzoko lagun bat Sagondo baserrian belarrak mozten.



1995 inguru; goitik hasita ezkerretik eskuinera: Bitoria Markaída, Gorka Olea, Jasone Olea, Javi Zuloaga, Amagoia Olea, Gaizka Olea, Elisa Barrenetxea eta Dion Olea, Bitoriaren senarra.



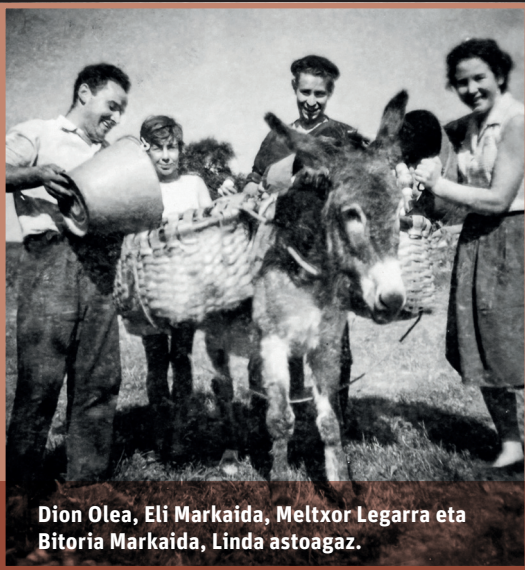
Bene erdian, Eli Markaida, ezkerrean, eta, eskuinaldean, Bitoria Markaida.



Bene Markaida sagarrak batzen.



Bitoria Markaida sagarrak batzen.



Dion Olea, Eli Markaida, Meltxor Legarra eta Bitoria Markaida, Linda astoagaz.



1960 inguru, Mari Tere Garitaonandia Zabale baserrian.



1960 inguru, Mari Tere Garitaonandia lurra lantzen.

«Nire postuetan kolorea zen nagusi; asko zaintzen nuen hori»

Azoketan bere postuek irabazitako sariak ez zaizkio kabitzen Adela Andikoetxeari Urdulizen duen etxean; 700 baino gehiago lortu ditu hiru hamarkadetan.

TESTUA ETA ARGAZKIA: ANDER ZARRAGA ▶

Andikoetxea daborduko erretiratuta dago eta Urdulizko bere etxearen atzealdean ortu txiki bat besterik ez dauka. Hala ere, lursail horretatik Bizkaiko azoketako barazkirik ospetsuenak eta saridunenak atera dira. Dioenez, bere postuak koloreagatik, aniztasunagatik eta kalitateagatik ziren bereziak, «baina horrek lan handia ere exijitzen zuen».

Urduliztarra Portugaleteko azokan hasi zen ortuariak saltzen, baina bere lehen saria Algortako San Lorentzo azokan eskuratu zuen. Ordutik, 33 urte eman zituen azoka guztietan bere postua muntatzen, eta, 2019an erretiroa hartu arte, ehunka sari jaso zituen, etxea ia lekurik gabe geratu arte. «Joseba Argiñanok nigaz hasi zuen bere tele-

bistako programa, eta etorri zenean sariak txukun jartzeko esan zidan, 'baina hori ezinezkoa da!' erantzun nion», gogoratzen du emakumeak. Bere ibilbidean, hainbat pertsona ezagutu ditu: «Inoiz ez nuke pentsatuko nire postura lehendakariak, alderdietako buruzagiak, kazetariak eta hainbat alkate etorriko zirela». Urteakaz, ospea eskuratu zuela aitortzen du, eta horri esker, hainbat herritatik deitzen zioten azoketara joateko erreguan: «Jendea nire postua ikustera joaten zen, eta horrek ospea ere ematen zion azokari». Horri esker, Andikoetxea Bizkaiko azoka guztietan izan da ezaguna eta saritua, eta *Ortuko Erregina* ezizena ere jarri zioten.

Hala ere, egindako bidea gogorra ere izan zela aitortzen du: «Adibidez, Gernikan, goizaldeko 03:00etan hasten nintzen prestatzen, 09:00etan postua prest egoteko. Lan izugarria egiten genuen, eta oso gutxi saldu. Hasi nintzenean, behintzat, diru-sariak ematen zizkiguten, baina hori desagertzen joan zen». Barazki-saltzaile gisa ere gero eta etekin gutxiago lortzen zuela deitoratzen du: «Supermerkatu handien eraginez salmenta asko gutxitu zen». ◀



«Emakume baserritarrak ekintzaileak ere badirela ikusarazi nahi dugu»

ANDER ZARRAGA ▶

Landa-eremuko giza-dinamizatzailea eta Bizkaiko emakume baserritarrentzako lan-planaren teknikaria da Saioa Alvarez. Bera Urdulizko Amateria aholkularitza-enpresako kidea da, eta, joan den urriaren 15ean, Landa Eremuko Emakumeen Nazioarteko Egunean parte hartu zuen, Derion.

Nola laburbilduko zenuke urriaren 15ean Derion bizitakoa? Aldarrikapen eta ospakizun eguna izateaz gain, gure lan-plana ere aurkeztu genuen. Emakume baserritarrak ekintzaileak ere badirela ikusarazi nahi dugu eta horien esperientziak mahai gainean jarri. Horretarako, adibidez, parte hartu zuten elkarteetako ordezkariak harro sentiarazten dien proiektu edo ekintzaren bat azaldu zuten. Oro har, nahiko pozik atera ginen danok, ez delako ohikoa kaleko eta landako emakume ekintzaileen arteko halako topaketak izatea, eta emakume ekintzaile moduan sare-tuta eta babestuta egotea zein garrantzitsua den ere sentitu genuen.

Zertan datza aurkeztu zenuten lan-plana? Enpresa txiki bat gara eta lehen sektorearen inguruan aholkularitza-lanak egiten ditugu. Politika publikoetatik eragiten dugu eta, gure bezero nagusiak administrazio publikoak badira ere, gure azken helburua dira lehen sektorean ari direnak edo horretara sartu gura duten pertsonak. Guk bidea errazteko lan egiten dugu; administrazioak dituen tresnak martxan jartzen ditugu lehen sektorea dinamizatzeko. Iaz, Bizkaiko Foru Aldundiarekin hasi ginen lanean emakume baserritarren interesekoak ziren tailerrak egin gura zituztelako: zaintza-lanak, laguntzak, erreleboa, digitalizazioa... Hori eker, emakume baserritarren beharrak identifikatu genituen, eta Aldundiagaz eta EmakumeEkin, Etxaldeko Emakumeak, Saskia eta Landa XXI elkar-teakaz Bizkaiko emakume baserritarrentzako lan-plana ari gara garatzen. Oro har, egitasmo honen lan-ildo nagusiak dira informazioa, trebakuntza, babesa eta koordinazioa.

Gaur gaurkoz, zeintzuk dira lehen sektorean sartzeko identifikatu dituzuen oztopo nagusiak? Eredua bera da arazoa. Emakumeek



Sektoreko hainbat eragilek parte hartu zuten Derioko jardunaldian. © AMATERRA



«Hemendik 10-15 urtera esplotazioen % 40 jubilatu egingo dira; hala ere, gutxika-gutxika jendea sartzen ari da, beraz, badaude baserrian lan egiteko interesa dutenak ere»

«Bizkaian 235 esplotazio profesionalak dute emakume bat titular moduan, bai nekazaritzan zein abeltzaintzan; hori guztien herena da, gutxi gorabehera»

SAIOA ALVAREZ
AMATERRAKOHOLKULARIA

baserria aurrera atera arren, ikusezinak izan direlako eta ez direlako jabeak izan. Beraien eredia beti oinarritu da txikian, ekologikoan, dibertsifikatuan eta salmenta zuzenean. Hori eker, mantendu dira herrietako merkatu-plazak eta ingurumena zaintzen duten ereduak. Arazoa da eredu txiki hori folklorizatu egin dugula, eta ahaztu egin dugula emakume baserritarren eredu horrek, ingurumena, animaliak, pertsona nagusiak, umeak eta, oro har, baserria zaintzen dutela.

Hori jakinda, zer da proposatzen duzuen? Administrazioak dituen baliabideak erabiltzen ditugu edo sortzen ditugu egoerari buelta bat emateko. Familiako baserri tradizionalaren eredia aldatzen ari da eta garai berri hauetarako baliabideak sortzea da gure helburua. Baserri munduan sartzea ez da erraza, batez ere, kanpotik datozenentzako, baina gure helburua da bidea egitea.

Zein da Uribe Kostako ekoizleak egiten duzuen lana? Besteak beste, guk Uribe eskualdeko Jata Ondo Landa Garapenerako Elkartegaz egin dugu lan. Eskualdean salmenta zuzena egiten duten 30 bat ekoizle txiki elkarrekin genituen eta elkarrearen webgunean zerrrenda bat argitaratu genuen azalduz bakoitzak zer ekoizten duen eta non saltzen duen. Garrantzitsua da horiek ikusaraztea ekoizle horiek bestelako ikuspuntu bat daukatelako ingurumena zaintzearen, dibertsifikazioaren eta biodibertsitatearen inguruan. ◀

«Umetan, bendejan saltzen hasi

NAHIA MARTINEZ GONDRA ►

Mari Tere Garitaonandia urduliztarak lurra lantzen eta bendeja-lanetan igaro zuen gaztaroa. Gehienbat Areetara joaten zen baserrian landatutako barazkiak saltzera; udan, aldiz, Plentziara gerturatzen zen, hiribildua udatarrez betetzen zen sasoiaren aprobetxatuta. Hala, bendeja-saltzailea izatearen zailtasunen inguruan berba egin digu, baita Urdulizko landa-eremuaren aldaketa sakonaz ere.

Zenbat urtegez hasi zinen lurra lantzen? Oso gazte, 13-14 izango nituen. Bendejera gisa ere urte askoz gehiago barik hasiko nintzen. Nire familian sei seme-alaba izan ginen, baina jaiokeran bi hil ziren. Bi neba eta ni gelditu ginen. Aita 16 urte nituenean hil zen, eta ordurako urte bi baino gehiago egon zen gaixorik. Gero, neba batek kanposantu aurrean zegoen fabrikari olioak eta koipeak egiten lan egiten zuen, eta intoxikatu egin zen. Aldi batean gaixorik egon zen. Horregatik, nik lan egin behar nuen, handik edo hortik dirua lortzeko. Txikitatik ikusi izan dut etxean nola lantzen zen lurra. Beraz, egun gutxi joan nintzen eskolara.

Zeintzuk barazki landatzen zenituzten? Jarzen genituen porruak, artoa, indabak, ganaduentzako erremolatxa, naboak, zerbak, azak, bainak... Garia ere lantzen genuen. Butriko erreka ondoan errota bat dago eta bertara eramaten genuen irina, taloak egiteko. Egungo beste barazkiak nik oraintxe ezagutu ditut, brokolia, adibidez. Barazkiak saldu ta, gero etxerako eramanez ahal genituen olio, azukrea eta kafea. Otzaratxu batean sartzen genuen, aste guztirako.

Zeintzuk ziren zure teknikak ortuariak saltzeko? *Regateo*-a egiten nuen, kar-kar. Pezetakaz ibiltzen ginen. Udan sagarrak izaten genituen: sagar kiloa, pezeta bi. Orduak aurrera joaten zirenean saltzen ez nuela ikusten banuen, ahal nuen prezioan saltzen nuen etxera dirua eramateko. Nik saltzeko teknika, eskasa, kar-kar.

Urdulizetik Areetara arte nola joaten zinen? Astoa gainean eramaten genituen barazkiak geltokira. Egungo Urdulizko metro-geltoki ondoan «burrera» esaten zioten tunel bat ze-



«Egungo Urdulizko metro-geltoki ondoan «burrera» esaten zioten tunel bat zegoen garai hartan. Astoak han gorde eta Areetara trenez joaten ginen.

goen garai hartan. Astoak han gorde eta Areetara trenez joaten ginen. Trenean bagoi bat zegoen bendejera eta esne-saltzaileentzako, jenderik gabe bertan joateko. Ordu erdi tardatzen nuen Areetara trenez. Plentziara ere trenez joaten ginen. Batez ere joaten ginen santolinetan, iraila hasieran, azoka berezia egoten zelako bertan. Areetan apur bat ezagutzen nuen jendea, eta lastima emango nien beharbada, kar-kar. Hain umetxu lanean. Udan, nire beste nebak, Gotzonek, ere saltzen laguntzen zidan. Abadea zen, eta urte osoa egoten zen seminarioan. Udan laguntzera etortzen zenean, otzarak kargatzen eta ekar-

nintzen etxerako dirua lortzeko»



Areetara joaten zen Mari Tere Garitaonandia bendejan aritzera. HODEI TORRES

tzen laguntzen zizkidan, beste gauza batzuen artean. Areetako elizara mezara joaten zenez, gero bertan beragaz egondako andreak bere atzetik etortzen ziren sagarrak berari erosteko, kar-kar.

Zure ustez, zein zen bendejera lanaren gauzarik gogorrena? Lurretik atera behar zena. Lurra lantzea eta gero hazten zena batzea. Kilo bat indaba hartzeko, horiek guztiak egin behar zenituen aurretik. Den-dena maiatza baino lehenago hasten nintzen lantzen eta indabak batzen nituenerako abuztua zen. Bainak eta horrelakoak apur bat lehenago etor-

«Abadea zen nire neba Gotzon Areetako elizako mezara joaten zen. Gero bertan egondako andreak bere atzetik etortzen ziren sagarrak berari erosteko, kar-kar»

tzen ziren, baina, zaila, dena zen. Ez da orain bezala. Orain traktoreak daude eta errazagoa da lurra lantzea. Laguntza askorik ez nuen izan lanean gaztean nintzenean. Pentsatzen paratzen naizen bakoitzean negar egiteko go-goak etortzen zaizkit.

Garai hartan, esku-artearen zenituen produktuak saltzerakoan, hartu-emanak euskaraz egin ahal zenituen? Pentsa ere ez! Baten bat euskaraz topatzen zenuen beharbada. Nire kasuan, eskolan hasi nintzenean, ez nekien ezertxo ere ez gaztekeraz. 6-7 urte gaz hasi nintzen eta «si» eta «no» ere ez nekien, gure etxean ez delako erdararik entzun sekula. Baina zelan edo halan ikasi genuen eta ulertarazten ginen. Gainera, eduki genituen irakasleak ere, pentsa ere ez euskaraz berba egitea! Nahiz eta abizen euskaldunak eduki, ez zekiten euskaraz. Eta bihotzez ez ziren euskaldunak; hori are gutxiago. Miren deitzen zen ume bat zegoen, eta irakasleak oihuka esaten zigun «*Será María!*». Baina denbora gutxi egon nintzen eskolan. Zazpi urte gaz hasi baginen, 10 urte bete nituenerako utzi nuen, ardiakaz, behiakaz eta amamagaz egon behar nintzelako.

Bendejari buruzko zerbait positiboa? Dena ondo saltzen zenuenean. Bestela, bada positibo... kar-kar. Zerbait ondo salduta zegoenean eta gauza apur bat gehiago etxera eramanez ahal zenuenean pozik etortzen zinen.

Urdulizek aldaketa nabarmena izan du azken urteotan; zelakoa zen zure garaiko tokiko landa eremua? Gaur egungo Urduliz ez dut ezagutu ere egiten. Neuk ere ez dakit non nagoen neu. Nire aitita eta amama koitaduek ikusiko balute... Ez du zerikusirik. Urte gutxi honantz nik uste desfasatu egin dela.

Gaur egun, garaiak hainbeste aldatu ostean, bendejaz bizi ahalko zinateke? Ez. Handiek txiki denak jan dituzte. Lehen beste bendejera bat zegoen Urdulizen eta lan asko egiten zuen. Urdulizko metro-geltoki ondoan denda bat zegoen eta horra eramaten zituen barazkiak. Baina orain denda txiki guztiak hil dira. Handien kontra ezin da ezer egin. Ondo batzen dituzun barazkiak gehiago kostatuko du eta apur bat hobeto ordaintzen ez bada, ezin duzu dirurik atera. Ogirako ere ez, esaten den moduan. ◀

«Nekazariontzat, biderik on

Duela 18 urte nekazaritzaren munduan murgildu zen Jon Ander Zalduegi. Gaur egun, Bakion eta Mungian lantzen ditu ortuariak, eta ekoiztutakoa Algortan eta Sopelan banatzen du, kontsumo-taldean bitartez, besteak beste.

IKER RINCON MORENO ▶

Euskal Telebistan (ETB) soinu eta irudi teknikari aritu ondoren, semeak nagusi zirenean, baserriaren munduarekiko interesa piztu zitzaion berriro. Hala, bere ogibidea zena alde batean utzi eta Derioko Nekazari Eskolan eman zuen izena, duela 18 urte, nekazaritza-prestakuntza jasotzeko. Aldaketa handia izan zen, baina pasioz egin zuen jauzia. Gaur egun, besteak beste, Sopelan eta Algortan topa dezakegu bere ortuariak herritarren artean banatzen, kontsumo-taldeetan. Horietako banaketa batean harrapatu dugu, Algortan, Azebarri kulturgunean, kolorez eta barazkiz betetako kutxak antolatzen, gerora banan-banan horiek jasotzera etorriko diren gizon-emakumeen zain, irribarretsu.

Nekazari gisa beharrean hasi zenean, Mungiako lursail bat alokatu zuen produkzioari ekiteko; gaur egun, horrez gainera, Bakion ere badu beste bat, handiagoa. Bietan ekoiztutakoa merkaturatzeko, salmenta zuzenaren hautua egin zuen hasiera-hasieratik Zalduegik. Izan ere, nabarmendu duenez, horrek ahalbidetzen dio bere produktuak prezio justuago batean saltzea, bitartekaririk gabe. Gainera, bezeroei eskaintza zabalagoa eskaini guran, beste hainbat ekoizlegaz batu eta elkarte moduan lan egiten dute denek. Hala, barazki eta ortuariez gainera, esnekiak, okela, ezti, arrautzak eta bestelako hainbat produktu banatzen ditu saskietan.

Nabarmetzen duenez, salmenta zuzen horrek hainbat abantaila ditu, batez ere supermerkatuen presio ekonomikotik ihes egiteko aukera ematen diolako. «Bitartekaririk gabe, gure produktuak guk geuk saltzen ditugu zuzenean, eta prezioak guk kontrolatzen ditugu». Dioenez, supermerkatu-kateek presio handia egiten diete ekoizleei eta, askotan, generoa baztertzen dute, «kalibrazio zorrotzak es-

6-8

kilo inguruko saskiak banatzen ditu Zalduegik kontsumo-taldeetan banaketa bakoitzean.

katzen dituzte, eta prezioekin errotzen gaituzte. Horregatik, salmenta zuzena da guretzat biderik onena». Horrez gainera, deitoratzen du supermerkatuakaz lan egiterakoan, horiek behartu egiten dietela monokultiboak egitera, hau da, produktu bakarra lantzera, «eta horrek ez du bat egiten gure filosofiarekin, agroekologiarekin».

Nabarmendu duenez, naturaren zikloak errespetatu egiten ditu, ekoizpen ekologikoa lehenetsita. Horretarako, lanketan, errotazioak egiten ditu, «lurrak nekatu ez daitezten», eta ongarri sintetikorik erabiltzen ez dutenez, «landareak bere erritmo naturalean hazten dira; erabiltzen dugun gauzarik modernoena negutegia da, uzta aurreratzen laguntzen diguna».

KONTSUMO-TALDEAK. Ekoiztutakoak hamabostean behin banatzen ditu Zalduegik, kontsumo-taldeetan. Saskiak askotariko produktuez hornituta daude eta, banaketa batetik bestera, horiek aldatzen joaten dira. «Askok esaten didate Olentzero modukoa naizela, aste-oro sorpresa bat dakarrelako otzarak, eta oso pozik joaten dira etxera». Hala ere, ekoizleak aitortzen du formatu hau agian ez dela egokiena pertsona bakar batentzako, saskiak handiak direlako. Horren aurrean, Sopelan, adibidez, eskari bidez funtzionatzen du, bezeroak zerrenda batetik gura duena eskatzen baitio Zalduegiri.

Dioenez, nekazaritzan hasi zenean, lauzpabost ortuari bakarrik lantzen zituen, bertakoak eta tipikoak, baina, denboragaz aldaera gehiago ekoizteari ekin dio, hala nola tomate- eta kalabaza-mota ezberdinak eta askotariko azakiak zein kanpotik ekarritako bestelako aldaera exotikoagoak.

Horrek, baina, erronka bat ekar diezaioke bezeroari, ortuari horiek kontsumitzeko joera nahikorik izan ez de-



ena da salmenta zuzena»



Hambostean behin, Zalduegik saskiak banatzen ditu Algortako Azebarri kurgunean, besteak beste. HODEI TORRES

zakeelako. Horren aurrean, baina, Zalduegik irtenbide bat topatu du: sukaldaritza-tailerra eta errezetak partekatu. Dioenez, horien bidez aukera ematen zaie bezeroei ohiko prestaketen mugak gainditzeko eta barazkien aniztasuna modu eraginkorrean aprobetxatzeko.

LURRA LANTZEA BAINO GEHIAGO. Zalduegik aitortzen duenez, nekazaritzak lan handia dakar, baina, ez bakarrik baratzean, baizik eta bestelako arlo batzuetan ere. «Orain, web-orrialdeak kudeatzen jakin behar dugu, Instagram, WhatsApp edota bestelako plataformak. Gainera, burokrazia handia da, eta askotariko erakundeen dokumentu asko bete behar ditugu. Horrek denbora eta jakintza eskatzen du, bestela gestoria bat kontratatu beharko genuke, baina hori garestia da, eta ez dugu diru askorik horretarako».



«Eredu iraunkor baten aldeko apustu garbia egin behar dugu»

NAHIA MARTINEZ GONDRA ►

Elkartasuna izan zuten abiapuntu Uribe Butroeko Sareko kideek 2020ko martxoan euren proiektua aurrera eramateko erabakia hartu zutenean. Pandemia bete-betean, Uribe Butroeko eskualdeari zuzendutako sare agroekologikoa eraiki zuten, era kolektibo batean euren ekoizpena herritarren eskura ipintzeko.

Nola antolatu zineten ideia hau egikaritzeko? Nekazari eta artisau txikiok elkarlanean garatutako proiektua da. Gure artean elkar ezagutu eta balore komunak zehaztu genituen sarearen izaera definitzeko. Hastapena pandemia-garaian izan zen, gureak bezalako proiektu txikientzako oso garrantzitsuak diren plaza eta merkatuak debekatu zituzten aldian. Astez astezko elkarguneei esker, sareari forma eman eta gaur egun martxan dugun dinamika sortu genuen. Tokiko proiektua gara eta auzolanean antolatzen gara, ekoizle eta kontsumitzaileen arteko elkarlana sustatuz. Sasoiaren arabera antolaketa eta lan espazioak egokitzen joan gara 4 urte hauetan zehar, eta bide horretan jarraitzen dugu.

Zeintzuk dira sarearen balioak eta helburuak? Balio hauek lan egiten dugu: kolektibotasuna, auzolana, salmenta zuzena, ekonomia lokala eta zaintza. Gure helburua da eskualdean elikadura burujabetzarako pausuak ematea, aipatutako balioak oinarri hartuta inguruko proiektu txikiak saretu eta herritarren arteko harreman egonkorra eraikiz.

Zenbat kide zarete egun? Gaur egun 11 nekazari eta artisau osatzen dugu Uribe Butroeko Sarea: Bizkaigane, esnekiak; Butroekoak, arrautza eta kiwiak; Etxebarria, fruta, zukua, sagardoa eta txakolina; Zabala, mostoa eta txakolin zuria, gorria eta beltza; Txaramela, pasta eta barazkiak; Otumetxuko, Laba ogi eta goxoak; Olatxuko Laboreak, marmelada, pateak eta barazkiak; Lurmena, barazkiak; Hazien Fereka, barazkiak; Otazu baserria, barazkiak; eta Basalore, kosmetika naturala.

Nola kudeatzen dituzue salmenta guztiak kontsumitzaileak? Salmenta zuzeneko sistema digitalaren bitartez, ekoizten ditugun



150 kontsumitzaile inguru dituzte urtean zehar. HODEI TORRES

Lehen sektoreaz

«Eredu iraunkor baten aldeko apustu garbia egiteko beharra dagoela ikusten dugu, baita lan egiteko ereduaren aldaketa ere. Nekazari eta artisau txikien arteko sareak oso garrantzitsuak dira era kolektibo batean aurrera egin ahal izateko. Funtsezkoa da agroekologiaren bidea jendarte osoaren norabidea izatea, gune publiko zein pribatutik, norberak bere lekutik eragiteko gaitasuna duelako»

produktu agroekologikoak herritarren etxetan jasotzeko aukera ematen dugu eguenero. Ekoizleak egiten du banaketa, hartu-emana bermatzeko herritarrakaz. Puntu fisikoak ere eskaintzen ditugu eskariak jasotzeko: bari-kuro, Mungiako plazan eta Butroi Bizirik gunean, bertan Uribe Butroeko Sareko ekoizle ezberdinek ere parte hartzen dute-eta.

Zeintzuk dira topatu dituzuen zailtasun nagusiak zuen jarduna aurrera eramateko? Gureak bezalako proiektu txikiak, orokorrean, ziklo guztiaren ardura dute: lurra eta ingurua landu, ekoiztu, elaboratu, salmenta puntuetako harremana garatu... Horiek gure proiektuaren sostengua ematen digute, baina denbora gutxi eskaini dezakegu beharrezkoak zaizkigun baliabide berriak sortzera.

Sarea sortu baino lehenago eta geroago hobekuntzarik sumatu duzue? Orokorrean baietz esango nuke. Sarearen bitartez gure produktuak eskaintzeko bide berri bat jorratu dugu, eta horrek beti laguntzen du: alde batetik, bakoitzaren proiektua ikusarazten; eta, bestetik, salmenta puntuak dibertsifikatzen. Gainera, sareak modu kolektiboan lan egitea eraman gaitu, eta horrek ere beste zentzu askotan proiektu bakoitza aberasten duela esango nuke. ◀

Eskualdeko uzta, zuzenean zure eskura

Urtean zehar, Uribe Kostako hamaika plaza tokiko baserritarren produktu ezinhobeez betetzen dira. Hala, egun zehatza urtero aldatu arren, azoka guztien zerrenda egin dugu hilero bat bera ere galdu ez dezazun.

TESTUA: **NAHIA MARTINEZ GONDRA** • ARGAZKIAK: **HIRUKA** ▶



Nekazaritza azokak

Apirila

- 7 Gorlizko Udaberri Azoka.

Maiatza

- 5 Berangoko Nekazaritza eta Eskulangintza Azoka.

Ekaina

- 23 Barrikako Nekazaritza eta Artisau Azoka.

Uztaila

- 25 Gorlizko Nekazaritza Azoka.

Abuztua

- 10 Getxoko San Lorentzoko Azoka.
- 24 Urdulizko Andra Mari Azoka.

Iraila

- 1 Plentziako San Antolin Nekazaritza eta Abeltzaintza Azoka.
- 7 Sopolako Nekazaritza Azoka.
- 14 Getxoko Azoka Ekologikoa Biogetxo.

Abendua

- 7 Leioako Nekazaritza eta Abeltzaintza Azoka.
- 8 Gorlizko Gabonetako Azoka.



«Gertuko produktu ekologikoa aukera ezin hobea da osasunerako»

Gertuko ekoizpen ekologikoetako produktuek gure bizitzan duten eragina zer-zelakoa den jakin guran, nutrizionista batengana hurbildu gara. Gure osasuna zaindu gura baldin badugu, iritzi argia eta garbia du Paz Bañuelosek.

TESTUA: IKER RINCON MORENO • ARGAZKIA: PAZ BAÑUELOS ▶

Gure dieta elikadura-aukera soil bat baino gehiago da: osasunerako bidea edo etorkizuneko gaixotasunen ernamuina izan daiteke. Horregatik, Paz Bañuelos bezalako aditu nutrizionistek produktu ekologikoek, gertukoek eta sasoiok ongizatea sustatzeko duten garrantzia defendatzen dute, «duela 25 mende Hipocratesek esaten zuen bezala: gaixotasun guztiak hestean hasten dira».

Bañuelosek nabarmendu duenez, produktu ekologikoek ez dute gizakion osasunari eta ingurumenari kalte egiten dieten pestizidarik eta gehigarrik. «Elikagai aberatsak dira mantenugai eta antioxidatzaile naturaletan, eta horrek bizi-organoak babesten laguntzen du, erradikal askeak murriztuz eta DNA eta funtzio zelularra babestuz», azaldu du.

Adierazi duenez, hestea funtsezkoa da ekuazio honetan, hain zuzen, bertan dagoen mikrobiota, osasun orokorrerako gakoa da. Horrek askotariko kalteak jasaten ditu kontserbatzaile eta kimiko artifizialak dituzten produktuen kontsumoaren ondorioz, eta mikrobiotaren oreka-galera horrek gaixotasun kronikoak, osasun mentaleko arazoak eta obesitatea eragin ditzake, besteak beste. «Osasunari lehenetsua emango liokeen gizarte batean, elikagai guztiak ekologikoak izatea derrigorrezkoa izango litzateke», dio Bañuelosek.

HURBILEKO PRODUKTUEN ABANTAILAK. Elikagai baten nutrizio-balioa handiagoa da freskoa kontsumitzen denean, eta heltze-puntu optimoan, nutrizionistak ziurtatzen duenez. Ildo horretan, Bañuelosek azpimarratu du distantzia luzeak egiten dituzten produktuek mantenugaiak galtzeko joera dutela garraioan, eta kontserbatzeko tratamenduak egin behar zaizkiela elikagaiei, produktuaren kalitatea arriskuan jarritz. Gainera, ohartarazi duenez, «nekazaritzako kimikoen erabilerak

Osasunerako gakoa

«Gure elikadura, egunetik egunera, produktu ekologiko, fresko, hurbileko eta integraletan oinarritzen bada, elikagai horien nutrizio-gaitasun handiek funtzio organiko eraginkorragoa eragingo digute»

eta ontziek elikagaia partikula kaltegarriekin kutsatzen dute, disruptore endokrinoak barne, hala nola ftalatoak eta plastikoak, minbizia edo diabetesa bezalako gaixotasun larriekin lotuta daudenak».

Tokiko produktuek, aldiz, beren propietate bitaminiko eta antioxidatzaile guztiak eskaintzen dituzte, osasunari eta sistema immunologikoari mesede eginez. «Gertuko produktu ekologikoa aukera ezin hobea da banako osasunerako eta osasun globalaren elikadura segururako», ondorioztatu du.

SASOIAREN GARRANTZIA. Sasoiako produktua kontsumitzea naturalagoa izateaz gain, organismoaren oreka ere errazten duela gaineratu du, baldintza klimatikoetara egokitu eta defentsak indartzen dituelako, Bañuelosek azaldu duenez. Berbarako, aza neguan kontsumitzea garrantzitsua izan liteke; izan ere, barazki horrek, hotzari egokituta dagoena, gure immunitatea indartzen du tenperatura baxuen aurka, besteak beste.

Hala ere, adituak ohartarazi du ez litzatekeela gauza bera gertatuko giro bero batean hazitako aza bat janez gero, «ahulagoa delako eta ez delako horren nutritiboa izango».

«Natura jakintsua da eta urtaro bakoitzean bere fruiturik onenak eskaintzen dizkigu; ziklo horiek aldatzeak elikadura pobretzen du eta gure osasuna desharmonizatzen du», ziurtatzen du. ◀



«Lotuta dau dana: bizimoduan galeragaz, paisaia eta hizkuntza be galtzen dire»

Baserriko bizimodua galtzeagaz batera, bizimodu horretako euskara ere galtzen joan da. Gurean, landa eremuetan eta bertako baserrietan bizi direnak dira Uribe Kostako bizkaieraren azken gordelekua.

TESTUA: ANDER ZARRAGA • ARGAZKIA: HODEI TORRES ▶

Gaztetik hasi zen Urtzi Goiti etxean entzuten zituen berbak gordetzen, lexiko eta hiztegi hori galtzen ari zirela konturatu baitzen. Ofizioz biologoa da Goiti, saguzarretan aditua, eta eskolak ematen ditu EHUKo Leioako campuseko Zientzia eta Teknologia Fakultatean. Hala ere, eskualdeko euskalkiaren inguruan egindako lanaren emaitza 2016an bildu zuen, Koldo Zuazo hizkuntzalariagaz batera argitaratutako *Uribe Kosta, Txorierr eta Mungialdeko euskara: Geure berbak geureak direzelako* izeneko liburuan. «Uribe Kostako esparru geografikoko euskara deskribatu gendun horretan, beste euskalkieko ze desberdintasun dauzen ikusteko. Zuazoren berbetan: 'Uribe Kostako euskera da Euskal Herriko diferenteena, beste euskalkiakaz alderatute daun aldaketa bolumenagatik'. Horrenbestez, Bizkaiera barruen azpidialekto desberdinena dala esan daiteke», azaldu du leioztarrak.

Euskara hori baserrikoa eta landa-eremukoa izan da hein handi batean, eta, horiek desagertzeagaz batera, hainbat berba ere galdu dira; izan ere, hizlariak galtzeagaz batera, esamoldeak eta hiztegia galdu ditu eskualdeko euskalkiak. «Baserriko berba asko jende zaharrak baino ez deituz ezetuten eta hizkuntzan homogeneizazio bat egon danez, horregaz, lehengo berba asko ez direz mantenduten. Lanbidez aldatuten joan garezenez baserri mundua be desagertzen jun da», dio leioztarrak.

«Lehen, hamen gehien egoten zana zan gari, ezan kasik bedarrik egoten, ganadu gitxi egoten zalako. 60ko hamarkadara arte gari ereiten zan hamen, hori argazki zaharretan ikusten da, ez Arabako lautadan beste,



Geure berbak

Kapatxa

Artoaren edo zereal-aleen bilgarria.

Galtzu

Garitik edo artotik ateratzen den belar lehorra.

Txantel

Lursail txikia, soloaren punta.

Busterri

Behiak edo idiak batzekoa.

Txola

Eskukada neurria, garia igitaiagaz mozten zenean ateratzen zena.

Motza

Beste euskalki batzuetan, laburra.

Garó

Goizetan belarrean azaltzen den bustia.

Ide edo ire

Garóa, landarea.

Beiegi

Hori kolorea.



baina landatzen zan; hala ere jende nahiago ban gari hurunagaz egindako ogia taloa baino», gaineratu du leioztarrak.

Ildo horretan, berak azpimarratzen du baserria ez dela eraikin bat bezala ulertu behar, bizimodua bera baino: «Baserri berba ez da sekulen erabili eraikinari esateko, eraikuntza da etxe, beste dana, soloak, landak... horrek eta horren inguruko bizimodue dire baserri. Gauzek horrek iteko, biziteko, modue galdu danen esateko modue be galdu da, baita naturagaz dekogun lotura eta berak be. Eboluzio hori paisaian be ikusi da, baina hizkuntzan ere nabaritzen da».

HIZTEGIA EGUNERATU. Egun, Leioako kaleetan nekez entzun daiteke Uribe Kostako bizkaiera, eta horren inguruko hausnarketa egin du irakasleak: «Noiz galtzen da hizkuntza bat? Azkenengo hizlaria desagertzen danean edo kalean ibiltzen ez danean? Nik uste dot hilde dauela». Gauzak horrela, berak faltan sentitzen du eskualdeko bizkaiera oraindino darabiltenen erregistro bat. «Ez dakigu zein egoeratan gauzen, badakigu txarra dala, baina ez dekoguz datuk», deitoratu du.

Bere aburuz, hizkera hori galtzeagaz batera euskara bera ere ari da galtzen, eta, lehenik eta behin, hizkuntzaren biziraupena bermatu beharra dagoela dio. Horregaz batera, lehengo berba horiei egungo gizartera moldatutako erabilera ere eman ahal zaiela dio, esanahia nolabait eguneratuz. ◀

Bertoko produktuak kontsumitzen dituzu?



BERTA LIZURI
PLENTZIA

Sarritan, bai. Lehendabizi, hemengo dendak bizirik mantendu nahi ditudalako, herrian egoten jarraitzea. Hiri bat dena barik oso tristea da. Gero, kalitate aldetik ere produktuak hobeak dira.



MARI ANGELES PEREZ
SOPELA

Ez askotan, baina bai. Okindegiaren ondoan dagoen fruta-dendara joaten naiz eta sasoiko produktuak erosten ditut. Bertoko produktuak kontsumitzea beharrezkoa da ekonomia zirkularra sustatzeko. Produktu onak dira eta tokikoak.



JOSU AROSTEGI
DEUSTO

Ogia beti, kar-kar; batzuetan, okela eta arrautzak batez ere. Gauza gutxi behar ditudanean bertoko produktuak erosten ditut, baina, erosketan handia egin behar badut, supermerkatu handietara joaten naiz.



JOEL ESPINO
SOPELA

Normalean, supermerkatuko produktuak erosten ditut: merkeagoak dira. Baina uste dut garrantzitsua dela bertoko produktuak kontsumitzea, lana ematen diezulako landare-eremuko lagunei. Halere, ez ditut tokiko ekoizleak ezagutzen.



BELÉN CARRO
BILBO

Errazagoa da niretzat supermerkatuara joatea, hor bertan baitut dena merkeago. Osasuntsuagoak izango dira eta tokiko ekoizleak sustatzea beti da hobeagoa, baina ahalegin gehigarri bat egin behar da eta ez duzu beti denborarik izaten.



ASIER POSTIGO
ETXEBARRI

Familiak baserria dauka eta batzuetan arrautzak eta barazkiak izaten ditugu. Osasungarriagoak ere direla suposatzen dut. Hala ere, ez ditut inguruko baserriarrak ezagutzen, eta, normalean, ez naiz azoketara joaten ezta ere.

hirukalagunen txokoa
Sari ederrak eskura!

Zozketa
«Agertuz» karta-jokoa

Murgildu zaitetz Nafarroa erdi eta hegoaldeko herri eta barazketan «Agertuz» karta jokoaren bitartez!
4 urtetik gorakoentzako 2 joko karta-sorta bakarrean.



Eman bultzada, indartu euskara

Agerreko uzta euskarari puzka

urriak 24 - azaroak 14



**Saskien balioaren %25
Nafarroa erdialde eta
hegoaldeko (Agerreko)
euskalintzara bideratuko da**

errigora.eus



Saski beltza 55€



Saski berdea 65€



Saski gorria 75€



Karta-jokoa
+5€



Lorra Koop.

Nekazaritza eta Abeltzainen Zerbitzuak
Servicios Agrícolas y Ganaderos

.....

Bizkaiko Nekazari eta Abeltzainen Elkarteak
Asociaciones Agrícolas y Ganaderas de Bizkaia

Garaioltza auzoa, 23 - 48196 LEZAMA (BIZKAIA) - Tel.: 94 455 50 63 - lorra@lorra.eus - www.lorra.eus



B i z k a i a