

infraganti MUNIOZGUREN ANAIAK

Muniozguren anaiek kaleko bizimodutik baserrirako bidea egin zuten duela bost urte. Lana utzi eta proiektu berri batean murgiltzea otu zitzairen. Betidanik buruan bueltaka ibili duten hori martxan jarri zuten. Ahuntz esnearekin gazta ekoizten hasi ziren Urregarai mendiaren (Santa Eufemia) hegalean. Larruz deitura jarri diete beren produktuei.

Ez da batere ohikoa bizi guztia kalean egin duten bi pertsona baserriko lan gogorrek harrapatzea. Baina betidanik gustatu izan zaien zerbait dela diote Iban eta Gorka Muniozguren anaiek. Horren adibide Gorkak orain hamar urte Arantzazun buruturiko artzain ikastaroa. Ordutik hainbat ikas-tarotan parte hartu dute bi mar-

kinar hauek, eta oraindik ikasten jarraitzen dute. Bazekiten noizbait beraien bizimodua izango zela. «Betidanik bueltak eman eta eman aritu izan gara, baina oso gaitza ikusten genuen. Inbertsio asko eskatzen du, eta gero ez dakizu ondo irtengo den edo ez», dio Gorkak. «Gainera, gurekin batera hasi zen krisiaren unerik gogorre-na», gehitu du barrezka bere anaia Ibanek. Baina nahiko bai-

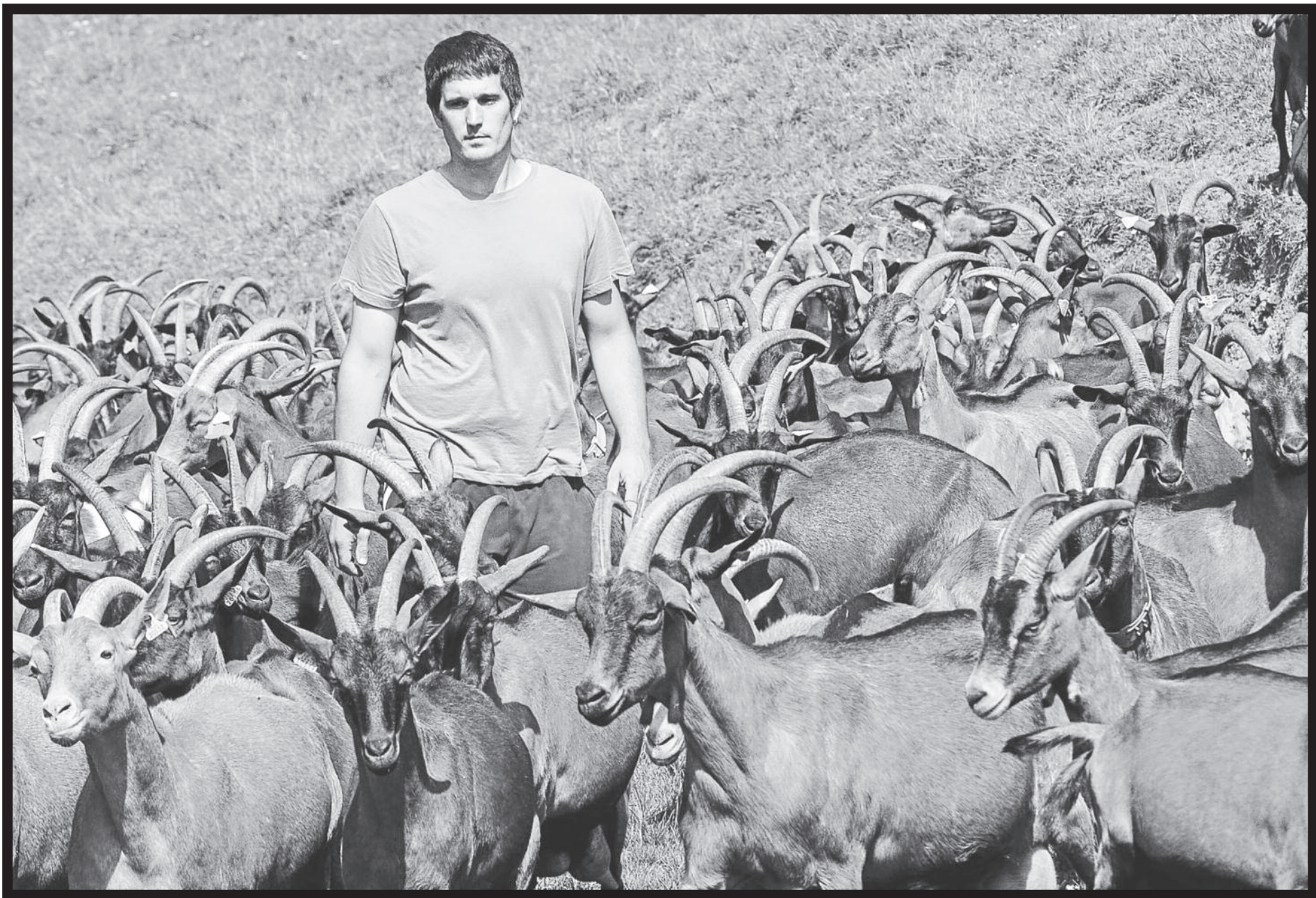
kor ekin zioten ahuntz gazta ekoizteko bideari, inguruko guztiek zoratuta zeudela esan arren. Beren lan finkoa utzi eta proiektu berrian bete-betea murgildu ziren. «Gaizki irtenez gero, zer?» galdetzean, azkar batean erantzun dute. «Beste zeozer egingo genukeen», dio Ibanek. Eta Gorkak, oster, «bestela, lehengo lanera itzuli». Gaztaren prozesuan buru-belarri dabil Iban. Baserrian ez dago deskantsurako tarterik. Gorkak, minutu batzuk lehenago, ahuntz guztiak –antxumeak izan ezik– zelaira atera ditu. Bata gaztandegiko prozesu guztia-ekin arduratzen da, eta, bestea, animalien ongizatearekin. «Ikusten genuen biok leku berean egonda beste lan batean inor ez zegoela, eta horrek ez zuen ez hanka eta ez buru», azaldu du Gorkak. Elkarren artean ika-mi-

ka handirik ez dela sortzen adierazi du Gorkak: «Horregatik da bera hemengo [gastandegiko] zuzendari, eta ni animaliena». Dena den, beharra dagoenean, bata besteari laguntzen dio. Ahuntz esnean espezializatu badira ere, dituen berezitasunengatik gehienbat, hasierako urteetan denetarik egiten zuten. «Iaz, adibidez, ahuntz eta ardi gazta ondua, bien arteko nahasketarekin egindakoa, gazta freskoa, ahuntzaren erruloa, ardi esnea botiletan...», kontatu du Gorkak. Beraien helburua produktuen dibertsifikazioa da, «baina ezinezkoa da bi pertsonarekin horretara guztira heletzea», onartu du Ibanek. Espezializatu arren, ez dute ahalik eta produktu ezberdin gehien egiteko grina galdu, hein handi batean, oraindik hasierako prozesuan daudela esaten baitute, nahiz eta orain bost urte hasi. Gauza asko probatzea gustuko dute eta horren erakusle dira ahuntz esnearekin eginko izozkiak. Oraindik ez daude salgai, eta apur bat gelditurik dabilta, «abuztua izanda teknikariak oporretan dabiltzalako». Oraingoz zapore ezberdinak probatu dituzte: esne-gaina, limoia, intxaurrak, txokolatea... Guztiak elikagai naturalak. Hasiera-hasieratik zeukaten burutazio bat zen izozkiarena, baina saltzeko zailtasunak direla-eta, beren proiektutik apartatu zuten. «Baina Azaro Fundaziotik gizon belgikar bat etorri zen gura, Gunter Pauli, eta burua jan zigun pixka bat, saltzeko erraza zela esan eta Azaro Fundazioa laguntzeko prest agertu zen», nabarmendu du Ibanek. Oraindik ez dakite noiz merkaturatuko duten berrikuntza hau.

GUSTUKO TOKIAN ALDAPARIK EZ
«Ni neuk ez dut tailerra faltan botatzen», ziurtatu du Gorkak. «Ezta nik ere», segidan Ibanek. Egia izango ote da gustuko tokian aldaparik ez dagoela. Goizeko bostetan jaiki eta ez dago jakiterik lana noiz bukatuko duten. «Alferrik da alfergura izatea, dena dela ere lana burutu egin behar izaten baita», nabarmendu du Gorkak. Esfortzu ho-



Iban Muniozguren gazta egiteko prozesuan buru-belarri. Bera arduratzen da guztiaz, Gorkak noizean behin laguntzen badio ere.



Gorka Muniozgurenek artzain lanerako duen trebezia erakutsi zuen ahuntzak ukuilutik zelaira ateratzean. Monika DEL VALLE | ARGAZKI PRESS

nen ordainsaria erosleen hitz onak direla gaineratu du. «Plazer handia izaten da zure gazta dastatu eta ederra dagoela esaten dizutenean, belarrirainoko irribarrea irteten zaizu», dio harrotasunez Gorkak, jada horrelakoak entzun dituztela onartuz. «Gauzak ondo doazenean ahaztu egiten zara lanaz», nabarmendu du beste Muniozguren anaiak.

Pozik dabiltzala diote, eta igartzen da. «Egiten duguna saltzen gabiltza, behintzat», jakinarazi dute. Baina oraingoz eskuraturako dirua inbertsiorako erabili dutela argitu dute. Hala ere, lasaitzeko asmoarekin edo, noizean behin lagunekin afaltzera joateko adina badutela dio Gorkak. Eta aurtan beraientzako zerbait izatea espero du Ibanek.

Erosi beharreko guztia urte hauetan egin dute eta inolako arazorik ezean, «guztia beteta daukagu». Makineria beharrezkotzat jotzen dute markinar hauek, batez ere bi lagun izanik. «Hemen egon eta lana egin behar da, baina errazagoa da», azaldu dute. Horiek horrela, txakurrak –«gure altxorrak», esan du ahopean Ibanek– ere oso erabilgarri direla azpimarratu du Gorkak. «Batzuetan, ardiak menditik jaitsi nahi ezean, artzain txakurra bidali eta azkar batean joaten dira beherantz. Norberak eskuak poltsikoan sartu, txistua jo eta kito».

Produkzio txikia dute, gero salmentetan arazo handirik ez izateko. Alpino arrazako 140 ahuntz zenbatzen dituzte, horietatik 30, gutxi gorabehera,

antxumeak direnak, eta 180 ardi –artiletarako bakarrik erabiltzen dituzte–. Ez dute aurreikusiten askoz gehiago edukitzea. Jaiotzen diren heinean joango dira hazten. Ardiek baino esne gehiago ematen dute denbora gutxiagoan eta jezteko sasoi luzeagoa izan ohi da ahuntze-

«Betidanik bueltak eman eta eman aritu izan gara, baina oso gaitza ikusten genuen. Inbertsio asko eskatzen duen proiektua da eta arrakasta ez dago ziurtatuta»

«Ahuntz esnearekin egindako gazta etorkizuneko elikagaia izango dela diote adituek, osasuntsuagoa da eta gizakiok hobeto onartzen ditugun proteinak ditu»

tan. Ardiek bost-sei hilabetez ematen badute, ahuntzek hamar hilabetez. Horrekin nahikoa dutela diote Muniozguren anaiak: «Helburua ez da asko ekoiztea, baizik eta hemen sortzen duguna edo egiten dena kalitatezkoa izatea eta ondo saltzea». Negozio txikia izanda, «gehiago mimatzen ditugu animaliak» diote, eta gaztaren prozesuan eragina dauka zaintza berezi horrek. «Zenbat eta hobeto zaindu, esne gehiago eta hobea emango dute», ziurtatu dute.

Naturarekin lotura estua daukate. Santa Eufemia mendiaren hegalean bizita, beraien lurra baliatzen dituzte animaliak elikatzeko. «Ikusten duzu nolako inguruan bizi garen, ezta? Ahalik eta gehien baliatzen saiatzen

gara», adierazi du Gorkak. Hala, produkzio kostua nabarmen jaisten da. Menpekotasun gutxiago dute kanpoko produktuen prezioen gorabeherekin. Gainera, animaliek transgenikorik gabeko elikagaiak jaten dituztela nabarmendu nahi izan du Ibanek.

Animalien kasuan ez ezik, beraien gastu propioak aurrezteko asmoz egurra baliatzen dute. Galdara baten bitartez egurra- ren propietate guztiekin ur be- roa ustiatzen dute –gazta ekoiz- teko ur kantitate mordoa erabili behar izaten baitute– eta ne- guan berogailurako.

OHITURA SUSTATZEA HELBURU

«Etorkizuneko elikagaia izango dela diote adituek», azaleratu du Ibanek, gaztaren prozesuan gelditu gabe dabilen bitartean. Osasuntsuagoa izanda, urte bat- zuen buruan jendeak ahuntz esnea edo gazta kontsumitzera joko duela adierazi du Gorkak. Koipe gutxiago dauka eta honen proteinak gizakiok hobeto asi- milatzen ditugu. Era berean, di-

gestioan asko laguntzen du eta laktosarekin arazoak dituzte- nentzat ere hobea da. «Esaten dute amaren esnearen itxura gehien duen esnea dela ahun- tzarena», gaineratu du Ibanek.

Europar jada ohitura da. Eta hori da hemen falta dena. Ohit- urala sustatu ezean, jendeak beti ardi gazta erostera joko du. Ho- nekin, topiko batzuk apurtu nahi izan dituzte. «Gu hasi bai- no lehen, pentsatzen zen ahuntz esneak edo gaztak zapore zaka- rra zuela, baina konturatu dira oker zebiltzala, gozoagoa da», ja- kinarazi du Gorkak.

Markinan eta, oro har, Lea-Ar- tibai eskualdeko saltokietan ha- rrera ona izan du Larruz ahuntz gaztak. Baina oraindik normali- zatzeko asko gelditzen da. Susta- tzeko garrantzitsuena azokak di- rela nabarmendu dute, «dastatzeko aukera baitago; bat- zuek, hala ere, jarrera uzkurra erakusten dute».

Kalean, benetako erakusleiho- an, egon ezean, betikoa –hau da, ardiarena– erosten dela uste du- te. Bizkai osoko azokak zeharka-



Gorka Muniozguren, Larruz ahuntz gaztak erakusten. Monika DEL VALLE | ARGAZKI PRESS

tu dituzte eta beraien salmenta postura hurbiltzen kanpotarrak dira gehiengoa. «Turista asko egoten diren herrietan kanpota- rrek erosten dute gure gazta; be- raientzat oso normala da», jaki- narazi dute Muniozguren anaiek.

Era berean, europarrek gehienbat, beste perspektiba bat dutela ohartuta daude, mota as- kotako gaztak jatera ohituta bai- taude. «Hemen gazta asko ekoizten dira eta arrakasta izan ohi dute, baina datuen arabera, Euskal Herrian ez da asko kon- tsumitzen», argitu du Gorkak.

Datu eskasak diren arren, ez dute nazioarteko merkatura za- baldu gura. Asmo zuzena eus- kaldunen buruak zabaltzea da, kontsumo ohiturak aldatuz eta ahuntz esnearekin egindako produktuei aukera bat emateko. «Guk kontsumitzen dugu eta se- kulako itxura daukagu, horrela mantentzen gara», ondoriozta- tu dute umoretsu, barre algar- ka.

Ane Urkiri Ansola

Nafarroa arragoa

Antton Izagirre

Arragoa, temperatura altuetan me- tal bat urtzen den edukiontziak hartzen duen izena izanik, iraki- ten dagoen Nafarroa marraztu zuen poetak. Nafarroa, kultura, ideia, per- tsona, hizkuntzen aurkakotasunez eta kontraesanez eraikitako labea irudikatzen zuen nonbait: sua eta ura, maitasun eta gorroto, gezur eta egia, nahia eta ezina...

Xabier Letek gero kantu bilakatu zen olerkia zertu zuenean espero ote zezakeen gaur egungo Nafarroaren bilakaera politi- koa? Asko aldatu dela pentsa ote geneza- ke?

Aldaketa politikoaren aldeko indarrek gehiengoa lortu izanak eraman gaitzake okerreko usteak piztera. Demokrazia for-

malaren alde onak ikusten jarrita, aurka- riek baino parlamentari bat gehiago izate- ak ematen duen ikuspegia, txuri eta bel- tzaren arteko aldea dagoela ikusaraz lezake. Hori horrela balitz, egia gezur bila- katzeko arriskuaren mugetan egon gintez- ke.

Miresgarria deritzot hauteskundeetan irabazle gertatu direnek egin duten errea- litatearen zentzuzko irakurketari. Arragoa temperatura altuak hartzeko ontzi presta- tua izan arren, lehen-lehenetik sutan ira- kiten jarri ez izanak, borroka-toki ekaitzez betearen orde, argiaren pausaleku, haize- aren ibil-toki hesirik gabea izatera bidera lezake. Hori ote amesten dugun Nafarroa, Nafarroa betikoa?

Hala ere, ezin jasan minik gabe Iruñeko alkateak euskaraz iruindarrei zuzenduta- koan, euskaraz egin izateagatik, hainbat herritarren aldetik jasotako txistuak. Sa- minez biziko luke, guk bezala poetak ere, lurrik maitatuena, hormarik gabe utzitako etxea bihurtu nahi izatea.

John Ralston Saul idazle eta pentsalari kanadarrari berriki irakurri diogu: «Adie- razpen askatasunaren bortxaketarik la- rriena herri batek bere hizkuntza galtzea da». Adierazpen askatasunaren izenean txistu egin zuten Iruñeko udaletxe aurre- an. Xalbador bertsolariaren gisara eran- tzungo beharko luke alkateak: «Zuek txis- tua jo didazue baina... maite zaituztet oraindik». •