



NEKAZARITZA ETA ELIKADURA EKOLOGIKOA

Garia berriz ere Gipuzkoan

Euskal mitologiako kondaira ezberdinek agerian uzten dute gariak gure kulturen izan duen garrantzia, Martin Txiki-renak kasu. Egun, ordea, Gipuzkoan garia ikustea ia sinestegaitza da. Hori ez zen horrela duela 50 urtera arte, oso ohiko labore batzen baserrietan. Garai hartan, nekazaritzaren mekanizazioak eta modernizazioak errentagarriago egin zuten garia Araba edota Nafarroatik ekartzea Gipuzkoan ereitea baino, eta hori dela eta zereal honek kantauriar isurialdeko paisaia egoteari utzi zion. Duela hiru urte Biolurreko okinen taldeak Britainiara (Estatu frantsesa) egindako bidaietan, baina, gipuzkoarrek ikusi zuten hango okinek garrantzi handia ematen ziotela beraiei garia ereiteari, era horretan ogigintzaren prozesu osoaren kontrola zeukatelako... eta, ziotenez, irina erosi eta ogia egitea «errazegia» delako. Horrenbestez, Gipuzkoan berriz ere garia ereiteko asmoarekin bueltatu ziren, horretarako Britainiako okinek emandako zazpi gari-barietate ekarri. Azken bi urteotan garia ekoizti dute, Eibarko Sosola baserrian eta Errezilgo Iruretxiki eta Solakan. Emaizak itxaropentsuak izan dira.

Nondik sortzen da garia ereiteko beharrian hori?

Okin artisauak izanik, ogia egitearen prozesuko zati garrantzitsu bat kontrolpean ez daukagula sentitu genuen Britainian. Gainera, kontuan izan behar da gure ogientzat nahi dugun garia lortzea ez dela horren erraza. Urteak daramatzagu Araba eta Nafarroako nekazari ekologikoekin elkarlanean, okin gipuzkoarrentzat garia ekoiz dezaten, baina beraiek ere beraiei arazoak dauzkate. Hari horretatik guri ere sortu zitzaigun gariaren ekoizpenari buruz gehiago jakiteko grina.

Erein duzuen azalerarekin nahikoa duzue zuen gari beharrak asetzeko?

Parte hartzen dugun hiru baserrien artean –Sosola, Solaka eta Iruretxiki– hektarea eta erdi ereiten dugu, gutxi gorabehera. Guri beharrak asetzeko 25 hektarea behar-ko genituzke, baina zaila da Gipuzkoan lursail egokiak topatzea.

Zein da gariaren zikloa ereintzatik batzeko unera arte?

Ohikoena garia udazkenean ereitea da (ziklo luzekoa), baina badaude ziklo laburre-



Argazkiak: Diego ZARRABETIA

ko barietateak ere, udaberrian ereiten direnak. Guk pasa den azaroan erein genuen eta, dena ondo badoa eta eguraldia lagun badugu, uztailen batuko dugu.

Zeintzuk dira ereindako barietateak?

Britainiara egindako bidaiatik zazpi gari barietate ekarri genituen –batzuk barietate zaharrak dira, gozoagoak baina ogia egiteko zailagoak, eta beste batzuk barietate modernoak dira–. Denak nahastuta ereiten dituzte Britainian. Interesgarria iruditu zitzaigun metodo hori gurean proba-

tzea, han kultura handia baitute bai laborantzan eta baita okintzan ere.

Pozik al zaudete emaitzarekin?

Britainiatik ekarritako garia Arabako nekazari batek erein zuen aurreneko duela hiru urte. Ondoren, Eibarko Sosolan erein zen eta pasa den urtean Errezilgo baserrietan ere erein zen, oso emaitza onarekin. Aurten berriz ere hiru baserrietan erein dugu eta emaitzari dagokionez ezberdintasun batzuk egon dira hiru baserrietan. Ogi kopuru handiak egin ez baditugu ere,

feria ezberdinentzako ogia egin dugu gure gariarekin. Azaroan, Biolurrek Errezilen antolatutako ate irekien jardunaldian, han bertan egin genuen ogia, oso emaitza onarekin.

Nola egiten duzue ogia? Mota ezberdinak daukazue?

Mota ezberdinak egiten ditugu: gariarena, zekalearena eta espeltarena [antzina-ko zereala da, lehenengo garia nolabait esateko; Gipuzkoan ere ereiten zen]. Beti ama-orea erabiltzen dugu. Iruretxikin nahiko gari batu genuen eta aste batzuek ogia egiteko aukera eman zigun, baina Araba, Nafarroa, Hoska eta Burgosen erositako gariaren beharra izaten jarraitzen dugu. Beti ekoizle ekologikoei erosten diegu, ekoizlea ahalik eta gertukoena izan dadin saiatuz.

Zeintzuk dira zuen ogiaren ezaugarriak?

Ama-orearekin eginak daudenez, astebe- tez arazo gabe oso ondo aguantatzen duten ogiak dira. Zapora handiko ogiak dira. Gainera, osasunarentzat egokiagoak dira, ogi hauen proteinak eta bitaminak hobeto aprobetxatzen direlako: hartxidura- prozesua luzea denez, ogia digerigarriagoa da.

Zuen proiektua aurrera ateratzeko arazorik izan ahal duzue?

Alde batetik, lantzeko egokiak diren lur- rrak topatzeko zailtasunak daude, onenak dagoeneko erabilia edota edifikatuta baitaude. Horrez gain, jakintzak batzeko lana ere egin behar da, eta gurekin lan egiten duten nekazariarekin harremana zaindu, elkarlana sustatzeko. Beste alde batetik, egiten dugun ogiak duen balioa ezagutarazteko lana bera ere ezinbestekoa da. Momentu hauetan ogiaren boom bezalako bat dago, okindegi industrialak ere ama-orezko ogia, ogi integrala, “bio” ogia egiten ari dira... baina informazio-gabezia handia eta kontraesanak daude. Gu ekoizle txikiak gara, merkaturatzeko baliabide gutxi dauzkagunak, baina herritarrek eta baita gure ogia saltzen duten profesio- nalek ere gure lanaren berri izan dezaten la- nean jarraitzen dugu.

www.quehagoconmicestadeverduras.wordpress.com-etik-itzulita

Nagore GARCIA DE VICUÑA