



Josu OZAITA Antropologoa

Aralarko zalduna

Gorputza estresak ziztatuta dudanean, burua borborka eta hamar kiloko txapela gainean sentitzen dudanean, Aralarren mendi bainu bat hartzea gustatzen zait. Bertan ordu batzuk igarota, aurpegia aldatzen da, irribarreari erraz bidea ireki eta bizipozak koska batzuk igotzen ditu. Animaliek ere hori sentitzen omen dute bertan, hori komentatu dit Uxue Artola zaldizainak, Txindoki testigu dugula.

MENDIA JANZTEN DENEAN

Maiatzean igotzen ditu behorrak eta moxalak mendira Amezketatik, seme-alabak eta senarra lagun dituela, ia familiako erritu moduan; bizimodu eta ingurune baten ospakizuna da. Hortik lasterrera jartzen omen da jantzita Aralar, bere edertasun gorenean. Animaliak desiratzen egoten dira igotzeko, eta egun gutxitan, larrua dir-dir bizian jartzen omen zaie: piztu egiten direla esan dit. Belardi hauetako belarra berezia omen da, alturako belarra, eta osagai indartsuak dituena. «Guretzat salbazioa da, Aralarrera animaliak igotzeko aukerarik izango ez banu, ez nintzateke orain hemen egongo, ez nintzateke abere hauek izango», komentatzen du, haizeak ilea aurpegia estaltzen diola. Ikusten du animaliek gozatu egiten dutela goran, eta berak ere disfrutatzen du haiei begira.

“Kuadrilla” deitzen omen zaio taldeari, ardiei artaldea esaten zaien bezala. Zaldia, behorrak eta gazteak: moxalak. Moxal emeei “behoka” esaten zaie, eta arrei, “zaldiko”. Kuadrilla zentzua izaten dute, eta zaldia arduratzen da taldea mantendu eta berriei ez sartzen uzteaz. Bi edo hiru egunez behin hurbiltzen dira udaberri amaieran, uda osoan eta udazken hasierako aldian, baina egunero zaintzen

{ gastronomiaren antropologia }

dituzte. GPS sistema batekin, mobiletik ikusten dute animaliek egun horretan egin duten ibilbidea; hala, amildegieremuetara hurbiltzen badira, korrika joango dira eremu lasaiagoetara eramateko.

–«Eta ezagutzen al dituzu guztiak?»– galdetu diot ezjakintasunetik.

–«Bai, izen eta guzti. Seme-alabekin batera izenak jartzen dizkiegu».

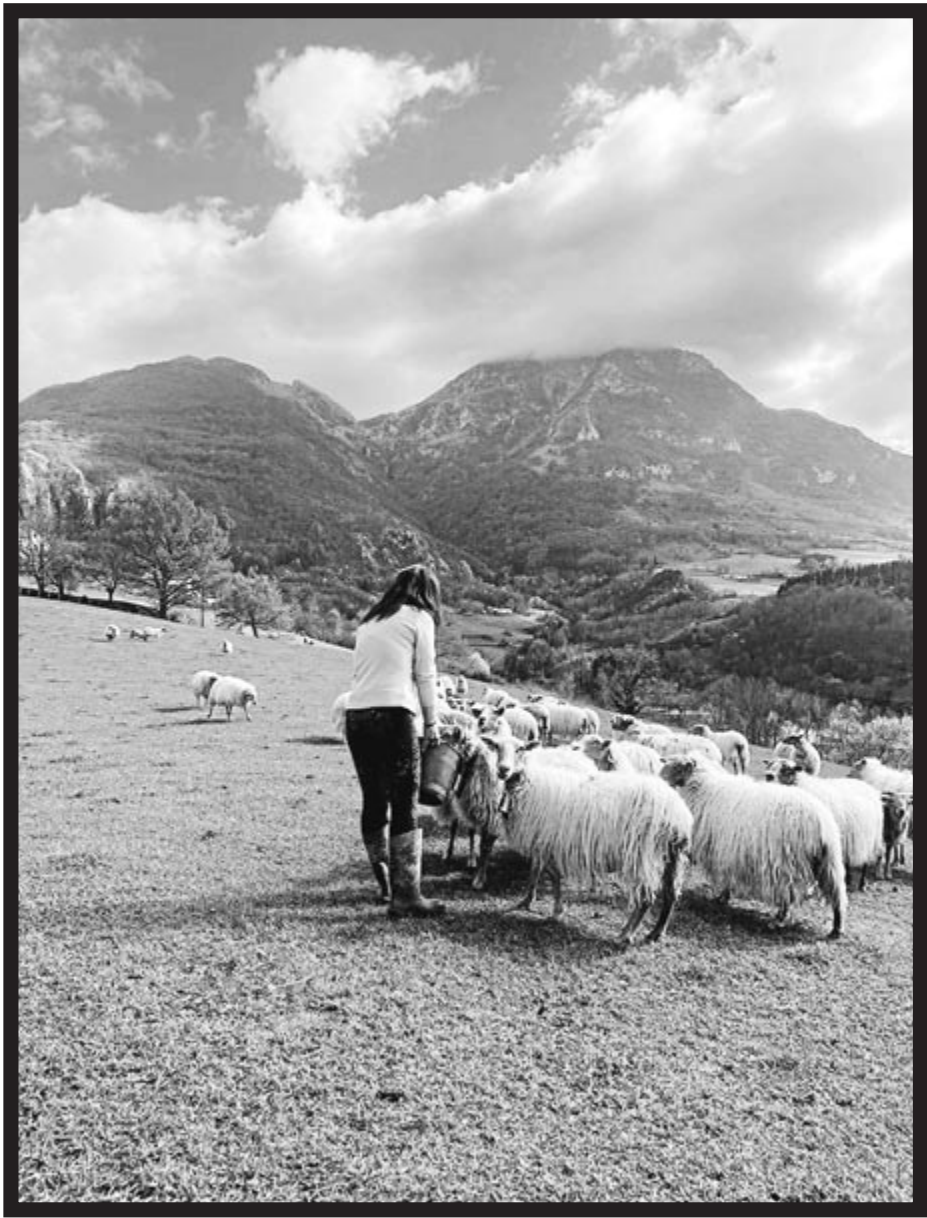
Orain, mendian behera eramango dituzte abereak, negua datorrenaren seinale. Herriko larreetan ibiliko dira, belarra zapaltzea baitute maite. «Barruan bi astez soilik egoten dira, eguraldi oso gogorra dagoen egunetan»,

esan du. Euskal Herriko mendiko zaldi arrazakoak dira, eta hau dela eta, egokituta daude lur eta klima honetara.

BIZIMODUA ISLATZEN DUEN HARAGIA

Etxe inguruan jaiotzak hasiko dira martxoan berriro, maiatza bitarte. 11 hilabeteko umealdia izan ohi dute; 340 egun ingurukoa. Segituan, zeloan jarri eta erditu ostean, berriro esperoan egongo dira.

Afizioa ofizio bilakatu, eta “AralarEko” proiektua sortu zuten duela bi urte, Uxue Artolak eta Josu Goñi bere bikoteak: moxal haragia saltzen dute etxetz etxe eta hainbat dendatan, eta



Artola, ardiei jaten ematen. Josu OZAITA

Tolosako Ama jatetxeak bere haragiaren tartarra eskaintzen du dastaketa menuan. Beraien Instagram kontutik haragi sorten deialdia egin eta mezu uholdea jaso zuten: arnasa ia moztu eta odola bizkor nabaritu zuten behetik gora urduritasunarekin. Orain gustura daude, nahiz eta kulturalki ohitura galdu den haragi mota hau jateari lotuta: «Lehen harategi espezializatuak zeuden moxal haragia saltzen zutenak, baina desagertu ziren, ohituren aldaketekin batera».

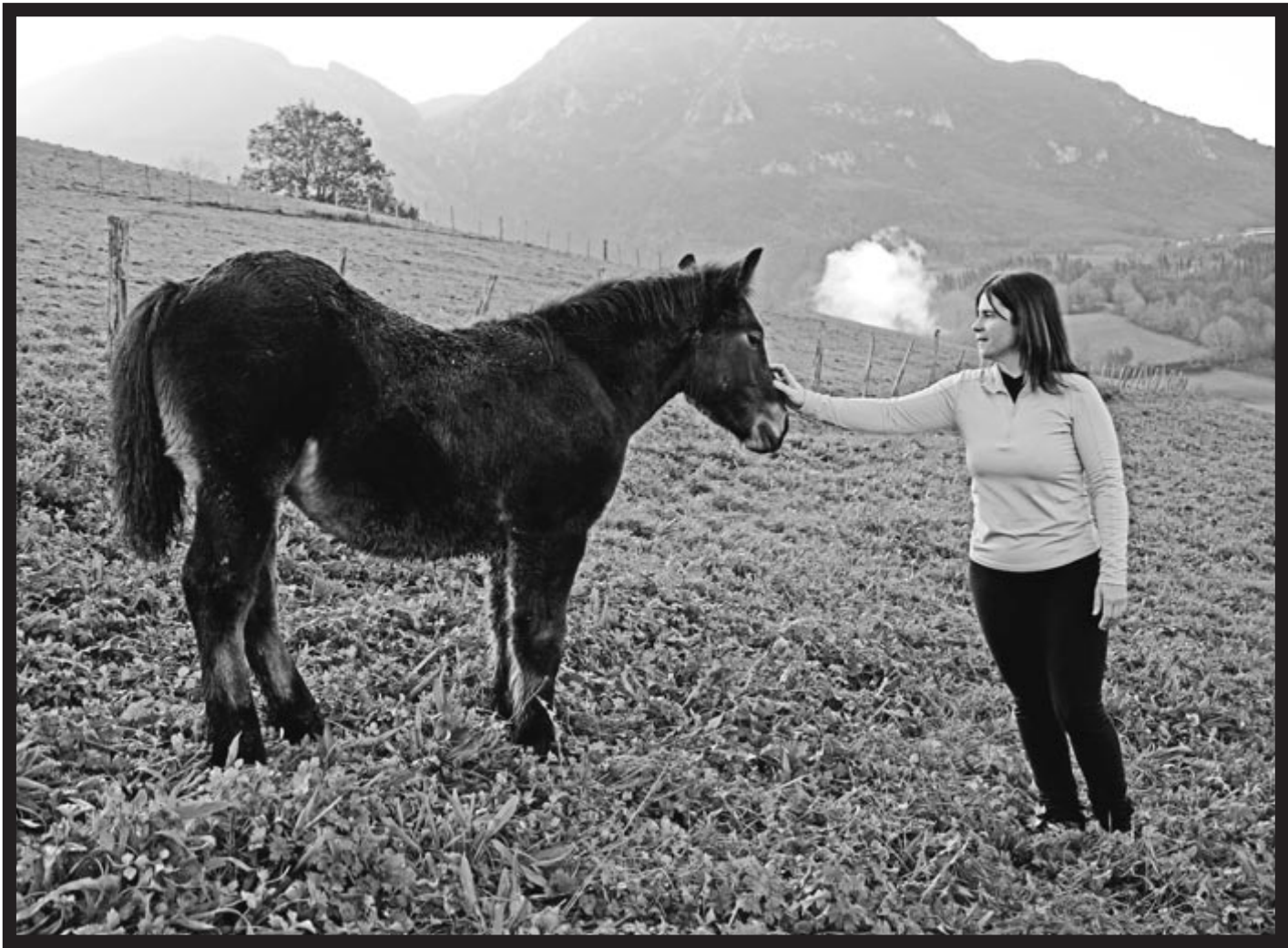
Propietate aldetik haragi oso ona da: digestioa egiteko oso erraza, burdin asko duena eta grasa osasuntsua. Haragi gorria bada ere, haragi zuriaren eraginak ditu.

Animalia hauek urdai bakarra dute, eta ez dute hausnarrean egiten: horrela, Uxuek makina batekin txikitzen du jatekoa, digestioa errazago egin dezaten. «Oloa Arabatik ekartzen dugu, artoa gehitu eta txikitzen dugu, hau udan etxean egindako belarrarekin uz-tartuz», laburbildu dit elikadura.

Moxal haragiarekin batera, sasi-ardien arkumeak ere saltzen dituzte. Sasi-ardia bertako arraza dira, ingurune zailtara egokiturikoa, izenak dioen bezala. Sasi artean ibiltzeko erraztasuna izateaz gain, ez dute artzainaren zaintza handirik behar, oso autonomoak baitira. Gaur egun, haragitarako eta arkumetarako ez ezik, ingurunea zaintzeko ere erabiltzen dira. Haragia berezia da, latxa arkumearen eta antxumearen tarteko zerbait, eta behin arkumeak kilo batzuk hartuta, zuzenean saltzen dute udaberri garaian; «Arkumeak 8 kilokoak saltzen badira, gureak ia 15 kilo hartzen ditu. Grasa gehiago hartzen du eta zapore gehiago», bereizten du.

MENDIARI LOTURIKO GANADUGINTZA

Motibatuta dabil azkenaldian, gustuko duen hori ikastera joaten den ikaslearen moduan: «Iturbeltza proiektuko Unai Beitiarekin belardien onbidertzeen inguruko formazioa jaso dut, eta beste mundu bat deskubritzen ari naiz». Hala, belardiak pixez ongarritu ordez, azken urteetan egin den bezala,



Uxue Artola, bere moxaletako batekin, Txindoki atzean duela. Gotzon ARANBURU | FOKU

errotazio sistema bat erabiltzen du, lurrrak onbideratzeko. Etxe inguruko lurrrak zortzi sailetan banatuta ditu, eta animalia desberdinak erreleboka sartzen ditu, denbora batez belarrari eta biodibertsitateari loratzen utziz. Txirta lorea ateratzen bada, naturak “bikain” ziurtagiria emango dizu. «Lehen belar moztualdia egin, eta hurrena ahalik eta azkarren egiten genuen. Orain, berriaz, beste era batera: agian belar kantitate gutxiago lortzen da, baina belarra bera askoz hobea», dio, aldaketarekin

Belardi hauetako belarra berezia omen da, alturako belarra, osagai indartsuak dituen. Animaliak desiratzen egoten dira igotzeko, eta egun gutxitan, larrua dir-dir bizian jartzen zaie

Propietate aldetik haragi oso ona da moxalarena: digestioa egiteko oso erraza, burdin asko duena eta grasa osasuntsua. Haragi zuriaren eraginak dituen haragi gorria

pozik. Ingurunea beste modu batera errespetatzeko modua ere badela defendatzen du.

Moxalek eztula edota bestelako gaixotasunak harapatzean, mineralekin egindako harriak prestatzen ditu. Sasi artean sasi-ardiak bezala, mendi goietan behorak bezala, gozatzen du Uxue Artolak beraien AralarEko proiektuarekin: «Gustuko lekuan aldaparik ez». Zaintza da bere lana batez ere: belarrak zaintzea, moxalak hazten laguntzea, arkumeen jaiotzetan emagina izatea... eta proiektu honi esker, etxeko seme-alabak ere beste gertutasun batekin zaintzeko aukera izan duela nabarmentzen du: «Es-kolara eramateko aukera izan dut, egunero etxera bazkaltzera ekartzeko bidea». Dena ez da aldapa baserrien munduan.

Eta proiektu honekin mundua ikusteko bere modua moldatzen ari den bezala, eragin nahiko luke bere inguruan ere bere elikagaiekin, argi baitu es-tentsiboa dela etorkizuna: «Jendeak behorak ikus-ten ditu. Ez dago tranparik. Ez da kontatzen den is-torio bat».

Borroka maite du Aralarko zaldunak, defendatu nahi ditu proiektu txikiak, ingurua babestuko dute-n baserriko ikuspegi berritzailearekin betiere, udaberria iristean moxalei mendian ateratzen zaien dirdira begietan islatuta.