



Josu OZAITA Antropologoa

Erlezaintza gaztea

Er z hurbildu erleen mundura, gomendio bat da: geroz eta gehiago ezagutu, zu liluratzen saiatuko da, eta ez du bakerik izango: “Zu, zu, *atrapatu arte!*”. Orduan, zizta egingo dizu zure kontzientzian. Duela ez asko, baserri askotako parte, erlauntz bat edo bi ganbaran bizi ziren, ia familiako kide. Hamarkada gutxi batzuetan, ordea, erlea gure gizarte-ko ezezagun bilakatu da.

Hala ere, tarteka, azaltzen da erleekin batera bizi den norbait, erleen mundu horrek erabat liluratuta duena. Batzuek afizioz egiten dute, naturara hurbiltzeko edo gizartearen onerako dela pentsatuta. Horiek beharrezkoak dira. Baina badira ezinbestekoak direnak: erlezain profesionalak, erleen zaintza ogibide dutenak, eta dozenaka erlauntzari jarraipena egiten diotenak, eta gizartean beraien lana jendarteratu. Garai batean, erleak ia bakarrik bizi ziren, ez zuten laguntza handirik behar. Gaur, ordea, ezinbestekoa da erlezainaren figura, bere izenari omen egingez, zainketa eta laguntza beharrezkoak baititu erleak, batez ere, barroa izeneko akainaren eta Asiatik etorritako liztor hiltzaile baten aurrean defendatzeko. Diotenez, jaten dugun barazki eta fruituen % 75 polinizatzaileen mende daude. Polinizazioa, hitz gutxitan, zera da: polena hartu lore bategatik eta beste batera eraman, ernaltzea bideratuz. Fruitua emango du lorek horrek. Eta betiko galdera: polinizatzaileak gabe posible al litzateke mundua?

ERLEZAINZAKO GAZTEA

Munduak jarraituko luke, gizakiak agian ez. Nahiz eta behar bezala ez den aitortzen bere balioa, erleak asko laguntzen dio biodibertsitateari. Geroz eta gehiago ezagutu bere mundu konplexua, bere funtzionamendua... maitemindu egingo zara. Eta kurioa da hori: sentimenduak agertzen ez dizkizun animalia bat maitatzea, zure laztanak eskatzen ez dituen, keinu berezirik egingo ez dizuna. Baina laguntasun bat sortzen da, errespetu bat, batez ere gizakiaren partetik.

Erlauntz bat “probatzeagatik” jarri zuenetik iruditu zitzaion Mattin Jauregi (Ikaztegieta) mundu kurioa. Geroz eta gehiago barneratu, orduan eta misterio

{ gastronomiaren antropologia }

gehiago topatzen zituen. Engantxatu egin zen. Sukaldari gaztea zen Inaxio Arin (Tolosa), eta behin, Mattin laguntzera joan zen erle tokira. Laguntzera joan eta galdera pila sortu etengabe. Hala, duela bost urte egindako bisita hark txispa bat piztu zion: «Hau kristorena da; eta zerbait serioagoa egiten badugu?». Eta “Balerdipeco erleak” proiektua jarri zuten martxan 2023an.

Gaztetasunak ematen duen indar, ilusio eta gogo horrekin hasi ziren mundu honetan, zerbait berria egiteko grinarekin, beldurrak alboratu eta “erlezaintza gaztea” praktikara eramaten ari dira. Hala, lehengo erlezainen filosofia mantendu eta egungo begiratu baten ekarpena egin dute: ezitia saltzen dute, baina azoketako postuan 6-7 ezti desberdin dituztela topatuko duzu. Baita urra eta kakaorekin egindako krema desberdinak ere, ogi xerran zabaltzeko. Erleen mundua erakusten dute hitzaldiekin, erle dastaketa eginez amaieran. Polinizazio zerbitzuak eskaintzen dizkiete sagastizainei, loraldi garaian beraien erlauntzak eraman eta uztak emankorrangoak izan daitezen. Hainbat udalekin elkarlanean, asiar liztorra harrapatzeko tranpak

jarri dituzte kanpaina batean, ia 5.000 liztor harrapatuz. Gehiago jakiteko grina dutenei, eta pauso bat aurrera eramateko zalantzan daudenei, erlezaintzako oinarrizko ikastaroak eskaintzen dizkiete. Grina hori elikatuz, beste erlezainak izan dituzte. Ikasketa zehatzik ez dagoenez, praktikarekin ikasi dute, eta inguruko erlezainei galderak eginda. Nahiz eta jakintza handia pilatu duten, badakite oraindik asko dutela ikasteko, edota, izpiritu hori mantendu nahi dute.

Erlezaintzako “Zipi eta Zape” dira. Mattinek dio Inaxio oso-oso langilea dela. Inaxiok, berriz, Mattin “buru pentsalaria” dela, eta jada erle bat bezala pentsatzen duela, «erle aurpegia jartzen ari zaio», botatzen du irribarrez. Osagarriak dira beraien ezberdintasunean, erle langilea eta erle erregina bezala. Mattinek meditazioa, isiltasuna eta arnasketa maite ditu; Inaxiok zezenen aurrean errektortari ibili eta adarren aurrean bizkarra airean etzatea. A ze pare! Bikote berezi honek 150 erlauntz zaintzen ditu Euskal Herrian zehar: bakoitzak 60.000 erle izan ditza-keela kontuan izanda, 9.000.000 erle dira guztira.



Inaxio Arin eta Mattin Jauregi, «Balerdipeco erleak» proiektuaren sortzaileak. Josu OZAITA

BIZI ERLEEN MUNDUA

Beraien pasio hori sentitu eta erleen munduan gehiago barneratzeko, denboraldian eskaintzen duten bisitara hurbildu ginen. Bi orduko esperientzia, erleei buruzko master azkar bat, jada betiko markatuko gaituen bizipena.

Bedaion, mendian galduta, Balerdi tontorraren azpian, jarri zuten hitzordua, argirik ez duen borda batean. Berez, mendian topatu ditzakegun horietako hildako borda bat gehiago izatera kondanatuta zegoen, baina beraiek turismo edo erlezaintza gizartera hurbiltzeko espazio bezala bizia eman diote. Mattin eta Inaxio azalpenak ematen hasi dira, bisitariak erlerik gabeko erlauntzen gainean eserita jarrita.

«Erle larrelari batek, alegia, larrean dabilenak, egunean 10-20 bidaia egiten ditu, eta horietan, 10.000 lore bisitatu ditzake», ari da Inaxio azalpenekin. Hasi kalkulatzeko, erlauntz batek izan dezakeen eragina inguruan. «Loreen nektarra eta polena hartzen dute. Nektarra, ura eta glukosa da, %80-%20 proportzioan. Erleek, erlauntzean, hegala astinduz, hezetasun hori kendu eta proportzioa iraultzen dute, ezti likatsu bilakatu». Eta oinarrizko azalpenekin batera, beti informazio interesgarria, beti zerbait ikasiz: «Eztiak ez du iraungitze datarik».

Erleek, ia denak langileak direla ahaztu gabe, 40 eguneko bizia omen dute. Lehen 20 egunetan gazteak izaten dira, eta barruko lanak egiten dituzte: gelak garbitu, «igeltsero» lanak, abaraxkak osatu.... eta gero, heldu garaian, 20 egun dituztela, kanpora ateratzen hasten dira. Erregina bakarra egon ohi da, eta ia lau urteko bizia omen du: bere lana arrautzak errutea da. «Crossfit pixka bat egiten du indartsu egoteko hasieran». Eguzkeria ia 3.000 arrautza jartzeko gaitasuna duelarik, denboraldi betean.

Erlamandoak ere badira, ar bakarrak etxean. Funtzio nagusia beroa mantendu eta erregina berriak estaltzea da. 15 soilik izaten dira, eta «eztei-bidaian» egiten dute festa. Estaltze horretan, hil egiten da, maitasuna egin ostean barruak aterata, eta airean erortzen da.

Informazioak gure buruan gainezka egiterako, «erlezain izateko gonbita» egi-



Arinek eta Jauregik 150 erlauntz zaintzen dituzte Euskal Herrian. Josu OZAITA

ten dute, eta bisitari bakoitzak buzo zuria janzten du. Momentu ederra da, ia denentzat lehen aldia. Eta buzoa, maskara, zure larruaren parte bilakatzen da. Mozorroa jartzea bezala da; aldaketa, metamorfosia... agian norbaitentzat errebelazioa; hasiera bat. Hauspoan sua piztu eta belar moztu berria sartzen dio, ke freskoa izateko, erleei ez erasotzeko. Inaxiok dio, erle trajearekin batera, erlezainaren erreminta garrantzitsuenetarikoa dela. Orain, badute Instagram kontua ere, beraien dibulgazioa bertan egiten dutelako; komunitate zabalago batekin harremanetan egoteko tresna bilakatu da, ia 3.300 jarraitzaileekin. «Hortza egiten duenean, ez da komeni erlauntza irekitzea, hori neguan etxeko leihoa irekitzea bezala da». Erlauntza irekitzea herri bat deskubritzea bezala da. Gertuko sentitzen dira, dzzzzz, dzzzzz... errespetu handiagoa zaie, beldurra baino, jada. Aurreko hizketaldia entzunda, beste onarpen eta miresmen batekin ikusten dira. Kaos bat dirudien erlauntza supraorganismo bat da, komunitate bat.

LOREEN DASTAKETA

Berriro harrizko bordan sartu gara. Eta ia erritu moduan, ezti potoak hasi dira jirabueltan. Ezti dastaketa egiten da: ez da ezti, eztiak dira, pluralean. Ia Euskal Herri guztian ditugu erlauntzak, gaur egun

erlezaintza transhumantea egiten delako, loraldien arabera mugituz kaxak. «Eztia jatea paisaia desberdinak jatea da», dio Mattinek. Lizarragako ezti lehenik, 630 metrotako altueran, udaberrian bildua. Likidoa goa da, anis ukitua du zaporean, elorria eta kardua loreak batik bat. Gero, San Martin de Unx-eko ezti, labanda lorearekin egina. Bedaion bertan, Balerdipean, egiten duten Mila lore ezti. Zuia herriko ezti iluna. Eta dastaketarekin batera, paisaia desberdinak sentitzen dira, loreen zukua jaten ariko bagina bezala. «Balerdi, Gorbeia, Beriain... dira gure lantoki, paisaia hori ikusten dugu lanean ari garela», irribarrea ateratzen zaio Mattini.

Usain desberdinak, lore aniztasuna, gorputz diferentek, kolore dibertsitatea... deskubrimendua ezti mundua ere. Behin jada taldea gertukoago eginda, galdera bota die bisitari batek: «Zer erakutsi dizute erleek?». «Ufa, galdera ona... –animatu da Inaxio–. Natura beste begirada batekin begiratzen. Lorezaintza eta botanika pila bat erakutsi didate. Inguruan ditugun loreen inguruan ideiarik ez nuen, eta orain, behintzat, zein lore diren eta noiz loratzen diren behatu eta sentitzen dut. Zerura asko begiratzen dut, eguraldia. Naturarekin beste konexio bat dut».

Mattinek ere gustura erantzun du galdera. «Natura ulertzen, azken finean. Naturaren erritmoarekin lan egiten dugu: lorea noiz hasten den, gero fruitua noiz datorren... Erleak argizaria sortzen du ekainera arte: zergatik? Eguzkia ekainetik aurrera beheantzen doalako, orduan erleen populazioa ere bai... eguzkiarekin bat. Erritmo horren parte bilakatzen gara. Bizitzeko modu bat da». Erleak entzun behar ditugu, hitz egiten ari zaizkigu.