

{ koaderno } **Amaia Nausia Pimoulier**

Basamortuko altxor suntsituak

Palmira, Apamea, Krak du Chevalier edo Petra izeneko altxor arkeologikoen osparengatik erakarrita 2009ko uztailan Siria eta Jordaniara bidaiatzea erabaki genuen. Egia esateko Siria ia aitzakia zen, bidaiaren lehen txanpa gure helbururaino iristeko: Petra. Ez genuen inolaz ere espero Sirian aurkitu genuena: herri bizia, biztanle abegitsuak, hiri eta arkeologia ederrak. Noski, Petrarekin liluratuta gelditu ginen, baita Wadi Rum basamortuko harrea gorriarekin ere. Baina Sirian bizi izan genuenak, agian ezustekoa izateagatik, maiteminduta utzi gintuen.

Gure bidaia Alepon hasi genuen, asmoa Siriako iparraldetik hastea zen, eta, gutxika, Damaskoraino iristea, gero Jordaniara gurutzatzeko. Gure lehenengo egunean, jatetxe baten bila genbiltzala Alepoko kale korapilatsuetan, galdu egin ginen. Gure nahasteaz ohartuta, guri laguntzeko prest, bere denda itxi eta gertuko jatetxe bateraino lagundu gintuen bertako zapatari batek. Etxeko berezitasuna gomen-datu ondoren irribarre batekin *ma`a s-salamah* esan eta alde egin zuen. Jatetxean bertan, ondoko mahaian, Irakeko gudatik ihes egindako Fatima izeneko emakumeak gure jatorriarengatik galdetu zigun eta bazkari osoa Irakeko egoerari buruz solasean igaro genuen. Gauean, hiriko etorbide nagusitik paseatzen, familia oso bat gerturatu zitzaigun gurekin argazki bat egiteko asmoz. Amak gure argazki kamera hartu eta bere senarra eta hiru seme-alabekin batera paratu ginen.

Siriako biztanleekin bizi izan genuena ez dugu beste inon bizi izan. Jendea atsegina zela esatea motz gelditzea litzateke. Nola ez gogoratu Damaskoko azokan ezagutu genuen unibertsitateko Muhammad izeneko irakasleaz? Bere gatzaroan Granadan igarotako urteak gogorarazi nahian kafe bat hartzera gonbidatu gintuen bere gaztelera praktikatzeko. Edo nola ahaztu Homseko autobus geltokian ezagutu genuen Ibrahim gartzetxoa? Orain suntsituta dagoen hiri horretako autobus geltokian hiru ordu igaro genituen Palmirara eraman behar gintuen autobusa itxaroten. Han, eskailera batzuetan eserita, beste askotan bezala, futbola izan zen aitzakia Ibrahimekin hitz egiteko; bere ikasketak, bizi-modua, familia. Mugikorrean bere jokalaria gustukoaren argazkiak zituen eta gure futbol taldearengatik galdetzen zi-

gun: «Osasuna? Yes, yes!». Eta gu pozik gure talde txikia ezagutzen zuelako!

Aste honetan Siriako Armadak Palmiratik ISISekoak kaleratu dituela jakin dugu. «Basamortuko altxorra», momentuz, ez dute gehiago suntsituko; ni, baina, Ahmed eta bere familiarekin gogoratu naiz. Palmirako aztarnategia bertako askorentzat diru-sarrerak lortzeko modu ia bakarra zen. Esate baterako, Ahmedek aztarnategian turistei zapiak saltzen zizkien. Noizbehinka nire bikotekideari eta berari egindako argazkia begiratzen dut; non egonen da Ahmed? Hiru zapi erosi genizkion eta salmenta ospatzeko bere anaiaren tabernaraino lagundu gintuen, «turista hauek euskaldunak dira» esan zion ingelesez bere anaiari. Eta besterik esan gabe taberna barrura eraman ninduen eta kutxa bat irekitzeko eskatu zidan; denboraldi batez han bizi izan ziren euskaldun batzuek emandako ikurrina zeukan gorde-ta. Argazki hori ere noizbehinka begiratzen dut, Ahmeden

Aste honetan Siriako Armadak Palmiratik ISISekoak kaleratu dituela jakin dugu. «Basamortuko altxorra», momentuz, ez dute gehiago suntsituko; ni, baina, Ahmed eta bere familiarekin gogoratu naiz

anaiarekin, biak irribarretsu, ikurrina eskuetan dugularik. Damaskorako autobusa hartu behar genuela eta Ahmedek bere motorra hartu eta autobus geltokiraino lagundu gintuen. Bost urte barru itzultzeko eskatu zigun; zapiak saltzen aurreztutako diruarekin auto bat erosteko gai izatea espero zuen. Autoari esker turistekin txangoak egiteko asmoa zuen, bere neskarekin ezkondu eta familia bat sortu. «Hemendik bost urtetara autoz joanen naiz zuen bila Damaskora!». Eta guk zin egin genion pozik itzuliko ginela.

Ez gara momentuz Palmirara Ahmeden bila itzuliko. Gudaren berriak entzuten ditudanean edo Europako mugan bizitzten ari diren dramaren irudiak iristen zaizkidanean nahi gabe Fatima, Muhammed, Ibrahim edo Ahmeden aurpegiak bilatzen ditut. Ziurrenik ere Ahmedek, bere ametsak suntsituak izan ostean, «bisita» itzuli nahi izan digu, baina kasu honetan ez zaio inor auto berri batekin bila joanen. •

«Gertatzen ari dena kontatzera mugatu behar dugu; krudel, baina sentsazionalismoan erori gabe»

Historia eta Ikus-Entzunezko Komunikazioa ikasi dituen kazetaria da Ane Irazabal (Arrasate, 1984). Arrasaten jaio eta hezia, ikasketak amaitu bezain pronto hartu zuen Ekialde Hurbilerako bidea; Palestina izan zuen lehenengo geltokia. Orduz geroztik Ekialde Hurbileko gorabehera guztiak gerturatzen dizkigu, tartean azken hila-beteetan milaka errefuxiatu pairatzen ari den drama ere. Baina errefuxiatuen aferaz baino, kazetaritzaz hitz egin du GAUR8rekin, drama baten erdian aurkitzen den kazetari baten muga eta betebeharren inguruan, esaterako.

Madrilen harrapatu dugu elkarriketaren momentuan, familiarekin New Yorkerako bidea hartu bezperan. Kairon pisukide izan zituen zenbaitekin aurkitu da Estatu espainiarreko hiriburuan, elkarriketan dioen bezala «egonkortasun emozionala» eman zioten horiekin. New Yorkeko bidaia amaituta, Greziara itzultzeko ideia dauka, «Europar Batasunak eta Turkiak erdietsi duten akordioaren garapena eta honek errefuxiatuengan duen eragina ikustera».

Grezia eta Mazedonia arteko muga, Idomenin, eman dituzu azken asteak. Zer da bertatik bertara ikusi duzuna?

Begi guztiek telebistaren bitartez ikusi duten hori bera ikusi dut nik ere. Kontua da bertan egonda usainak, sentimenduak eta bizipenak harrapatzen dituzula. Kanpaleku inprobisatuekin aurkitu naiz bertan, egunetik egunera okerrera egin duten kanpamentuekin. Pilatuta dagoen jende multzo handi bat ikusi dut, eta gainbehera nabarmen bat sumatu dut errefuxiatuen

artean; antzeman dut esperantzatik etsipenera bizi izan duten bilakaera. Ikusi dut ere nola iristen ziren egunero-egunero 2.000 errefuxiatu inguru muga irekiko zuten esperantzaz eta etorkizuneko planekin, Alemanian edo Suedian asilo politikoa eskatzeko asmoekin. Eta ikusi dut nola ohartu diren ez dela mugarik zabalduko. Hala, ikusi eta sentitu dut nola eurak, egun batetik bestera, harrapatuta geratu diren Grezian.

Pertsonalki, zer sentsazio eragiten ditu egoera hori ikusi eta bizitzeak?

Azken finean, kazetariak gara gu eta oso ongi jakin behar dugu zeintzuk diren gure mugak eta zertara goazen hara. Ni, behintzat, ikusten dudan hori kontatzera joan naiz, ahalik eta zintzoen. Zentzu horretan, uste dut oso argi izan behar dugula ez dugula kerik saldu behar, eta errefuxiatuek laguntza eskatzeko ezin dugula gezurretan aritu, esperantza faltsuak ematen aritu. Gertatzen dena kontatzera mugatu behar dugu, eta, bide batez, kontzientziak piztu eta presioa egitera. Baina ez gara robotak, eta ikusten dugun horrek eragina dauka norberarengan.

Nire kasuan, adibidez, egia da bizi izan ditudala bestelako esperientzia gogor batzuk ere –Gazako azken erasoaldian, Egiptoko estatu kolpean...–, baina kasu honek biziki hunkitu nau, egunero harreman bat eraiki dugulako pertsona horiekin. Baziren pertsona batzuk egunero ikusten genituenak eta, noski, kasu horietan enpatia bat sortzen da. Gainera, ohartzen zara edozein momentutan egin dezakezula alde bertatik, baina eurak bertan geratzen direla; are gehiago, ohartzen zara hein batean gure esku dagoela pertsona horiek bizitza duin bat izatea edo euren bizimodua suntsitzea. Zoriturrez, uste dut bigarren aukera horren aldera goazela gero eta gehiago.

Esatea erraza baina lortzea zaila den hoztasun batetik, zein litzateke kazetari baten papera egoera horietan?

Gure begiekin ikusten dugun hori ahalik eta zintzoen kontatzea da kazetarion eginbeharra. Krudel azaldu behar ditugu gauzak, baina hoztasun batetik, sentsazionalismoan erori gabe. Horretara mugatzen da gure jarduna; gu ez gara gobernu kanpoko erakunde bat, gu ez gara boluntarioak edo ekintzaileak; gu gertatzen ari dena kontatzera goaz, eta hori da ahalik eta zintzoen egin behar duguna, kerik saldu gabe.

Zentzu horretan, garrantzitsua izango da norbera jokatzeko ari den papera ongi zehaztea, ezta?

Noski baietz, eta bertan gaude-nok askotan hitz egin dugu horretaz; distantziak markatzearen kontuaz ari naiz. Uste dut distantziak markatzea ez dela hoztasun kontu bat, errespetu keinu bat baizik. Azken finean, ezin gara ahaztu, gune horietan ikusi eta bizitzen dugunagatik ere, gure konfort eremura itzuliko garela, gure etxeetara itzuliko garela; eta eurek han jarraituko dute. Horregatik, lehen pertsonan euren esperientziak kontatzen dituztenek egin duten hori izugarritzko errespetu falta dela iruditzen zait. Nik uste ez garela inoiz euren tokian jarri behar zentzu horretan; bai, ordea, enpatia sortzean eta esatean gertatzen ari dena guri gerta dakigukeela edozein momentutan. Baina ezin dugu inoiz euren sufrimendua guk sufritu dugula edo antzerakorik esan, ez baitu ezertarako balio.

Nola baloratzen duzu Mazedonian errefuxiatuekin sartzeko atxilotua suertatu izana?

Bi plano bereizi behar dira kasu honetan. Batetik, onartu behar dut gu Europar Batasunaren parte den herrialde batetik parte ez den batera zeharkatzen ari ginela. Horrek eskatzen du, nahiz gu europarrak izan, muga leku ofizial batetik zeharkatu behar izatea. Eta ez genuen hala egin; mendiko bide batetik zeharkatu genuen, errefuxiatuekin. Hori hala, eta legea eskuan, Mazedoniak eskubide osoa zuen gu atxilotzeko. Baina aztertu beharko lirateke Mazedo-

ANE IRAZABAL KAZETARIA

Historia eta Ikus-Entzunezko Komunikazioko ikasketak eginda, Ekialde Hurbilean hartu du ostatu azken urteotan Ane Irazabal (Arrasate, 1984) kazetariak. Egun Italia dauka basetzat.

niak egin zuena egiteko zituen arrazoiak. Skopjeko Gobernuak txarrantxa hesia altxatu aurretik trenbidetik sartzen ziren errefuxiatuak bertara eta, eurekin batera, kazetari asko ere. Tarteka gertatzen zen kazetariak Mazedoniako poliziarekin egiten zutela topo, eta Greziara bidaltzen zituztela bueltan, inolako arazorik gabe.

Gure kasuan, baina, aprobe txatu zuten kazetari ugari gine la errefuxiatuek Mazedoniara abiatu zuten martxaren berri ematen guztiok hartu eta polizia-etxera eramateko. Horrek bi hausnarketa eragiten dizkit. Batetik, onartzen dut, legeria eskuan, eskubidea zutela egin zutena egiteko; bestetik, baina, euren benetako helburuak zalantzak eragiten dizkit. Nik uste aprobe txatu zituztela gu atxilo mantendu gintuzten une horiek foku mediatikoa gudan jartzeko eta, inpunitate osoz, errefuxiatuekin nahi zutena egiteko. Nazioarteko 72 kazetari geratu ginen errefuxiatuen ibileren berri eman ezinik; uste dut Mazedoniako kazetari bat geratu zela soilik. Zentzu horretan, tentuz ibili behar da gure lana egiteagatik atxilotu gintuztela esatean; bestelakoa litzateke Mazedoniara muga ofizial batetik sartuko bagina eta bertan gertatzen ari zena informatzeagatik atxilotuko bagintuzte.

Errefuxiatuekin gertatzen ari den hau ote da kazetari moduan bizitzea tokatu zaizun egoera gogorrenetarikoa bat?

Oso gogorra izaten ari da, baina Gazako azken erasoaldia ere oso gogorra izan zen, eta Egipton bizi izan ditudan momentu batzuk ere oso gogorrak suertatu zaizkit. Errefuxiatuen aferak, baina, bestelako gogortasun bat hartzen du, ohartzen bainaiz hau hasiera baino ez dela. Zenbaki kontu bat baino prozesu historiko baten berri ari gara ematen eta, gure kasuan, izen-abizenekin ematen dugu aipatu prozesuaren berri, atzean istorioak dituzten dituztenen izen-abizenekin, euren drama eta egunerokotasunarekin.



Argazkiak: Itsaso ESTARRONA

«Gu ez gara gobernu kanpoko erakunde bateko kideak, ez gara boluntario edo ekintzaileak; gertatzen ari dena kontatzera goaz eta hori da ahalik eta zintzoen egin behar duguna, kerik saldu gabe»



Zer etorkizun ikusten diozu errefuxiatuen aferari?

Errefuxiatuen drama gertutik jarraitzen ari garen kazetarion iritzi komuna da hau hasi baino ez dela egin. Zentzu horretan, azkenengo erabakiek eta une an-unean erabili diren partxeek –harresiak eraikitzeak, esaterako– ez dituzte errefuxiatuen joanak geratuko. Jarraituko dute saiatzen eta, horretarako, gero eta bide arriskitsuagoak erabiliko dituzte; ondorioz, gero eta jende gehiago ikusiko dugu hiltzen. Egoerak okerrera baino ez du egingo. Kontuan hartu behar da, gainera, ez gabiltzala soilik gatazka politiko edo armatu koiunturaletatik ihes egin ari diren horietaz hitz eginen. Badira gatazka politiko euraletatik ihesi direnak ere, eta gero eta gehiago izango dira aldaketa klimatikoak eraginda euren herrialdeak utzi beharko dituztenak.

Noiz hartu zenuen nazioarteko kazetaritza egiteko erabakia?

Historia ikasten hasi nintzenen, batez ere. Beti izan dut nazioarteko kazetaritzarekiko kuriositatea, eta historia ikasteak azkeneko bultzada eman zidan. Gaur egungo historiaren antzeko ikasgai bat neukan karrerako azken urtean, gatazka garaikideak jorratzen zituena –Bigarren Mundu Gerratik gaur artekoak–. Izugarritzko interesa piztu zidan aipatu ikasgaiak, politika eta historia lotzen zituelako batik bat. Gainera, adinarekin eta esperientziarekin desagertzen joan zaidan kazetaritzaren ikuspuntu erromantiko bat ere baneukan.

Zergatik jo zenuen Ekialde Hurbilera?

Palestina eta Israelen arteko gatazka politikoa asko interesatzen zaidalako, batez ere. Beti izan dut interes handia aipatu gatazkan, eta Ikus-Entzunezko Komunikazioa amaitzean ohartu nintzen Euskal Herrian lan egitea ez zitzaidala erraza suertatuko eta aukera polita nuela

saiaitzeko. Horregatik erabaki nuen Palestinara joatea. Bertan albiste agentzia txiki batentzat egin nuen lan, hiru hilabetez. Denbora horren ostean beste hiru hilabete egin nituen Euskal Herrian, eta orduan erabaki nuen *freelance* moduan Palestinara itzultzea.

Inolako kontakturik gabe hasi nintzen nirean. Mezu elektronikoak bidaltzen nituen, eta ahal nituen ate guztiak jotzen nituen –batzuek erantzun zuten; beste hainbatek ez–. Esfortzu handia egin nuen, eta gorabehera emozional asko izan nituen hasiera haietan. Ez zen batere erraza izan, baina nik uste horrelako apustu guztiek eskatzen dutela bere esfortzua; nik ez dut ezagutzen esfortzurik gabeko lanik. Norberak erabaki bat hartzen duenean sakrifizio batzuk egin behar ditu, baita emozionalak ere. Distantzia bat hartu behar duzu zure familia eta lagunetik, zure konfort eremutik. Zenbait gauza sakrifika behar izan nituen, baina

norbera ziur bada egindako apustuaz eta uste badu aukerak merezi duela, aurrera.

Palestina izan zenuen lehenengo geltokia. Orduz geroztik, ze ibilbide egin duzu?

Palestinan nintzela, ohartu nintzen Udaberri Arabiarra lehertu eta Mubarak boteretik kendu ostean Egipton zabaldu zen aro politikoa oso interesgarria zela; hala erabaki nuen Palestinatik Egiptora salto egitea eta hura hartzea base moduan. Une horretan soilik Palestina eta Israelen arteko gatazkara ez ixtea erabaki nuen, baita Ekialde Hurbila gehiago ezagutzea ere. Elkar lotuta dauden prozesuak interpretatzen ikasi nahi nuen, kontziente izanik Ekialde Hurbila ezin dela soilik ulertu Palestina eta Israelen arteko gatazka baten moduan. Egipto, gainera, ikaragarri gustatzen zaidan herrialde bat da. Lotura emozional polita daukat herrialdearekin eta Kairo izugarri gustatzen zaidan hiria da. Bi urte egin nituen bertan, herrialdearen etaparik ilunena eta itsusiena biziz: Udaberri Arabiarraren osteko kontrairaultza.

Gaur egun, baina, Italia daukazu etxetzat.

Iaz, Egipton lan egitea gero eta zailagoa zela ikusi nuenean, Mediterraneo lantzen hastea erabaki nuen. Hori hala, Italiara mugitu nintzen. Ordurako jada lan eginda nengoen bertan, eta errefuxiatuen gaia jorratzen ere aritua nintzen. Italia base moduan hartu eta bertatik mugitu, hori zen eta da ideia.

Zer suposatzen dizu denbora batetik behin base berri bat, inguru berri bat eraiki behar izateak?

Ez dit zailtasun handirik eragiten. Nahiko flexiblea naiz zentzu horretan eta asko gustatzen zait alde batetik bestera mugitzen ibiltzea. Gainera, zorte handia izan dut topatu dudan jendearekin; Kairon, adibidez, primerako pisukideak aurkitu nituen eta Palestinan izan nintzen denboran ere oso pisukide jatorra izan nuen –egun nire la-



gunik minenetariko bat da. Zorte handia izan dut zentzu horretan eta joan naizen toki guztietan lortu dut egonkortasun emozional bat.

Ekialde Hurbilean kazetaritza egiteak, zer zailtasun eta zer erraztasun ditu?

Zailtasunik handienak burokratikoak dira, bisekin lotutakoak batez ere. Herrialde asko daude inguruko herrialdeak ez dituztenak aintzat hartzen, ondorioz, pasaportez aldatu behar duzu zoazen herrialdearen arabera. Hain da txikia Ekialde Hurbila, hain dira txikiak distantziak, baina hainbeste traba daude, hainbeste muga... Hizkuntza ere muga bat da. Arabieraz jakinez gero askoz hobeto uler zenitzake bertako gizarteak, bertako di-

«Greziarrak azken urteotan sufritu duten umiliaziotik duintasunez atera direla eta palestinarrek irtenbide bat jaso dutela, kontatzea gustatuko litzaizkidakeen bi albiste»

namika sozialak. Baina, oso polita izanagatik ere, oso zaila da arabiera ikastea; urteak eta urteak eman ditzakezu ikasten eta ez zara inoiz helduko maila dezente batera.

Erraztasuna, berriz, bertako jendea oso irekia dela da. Niri, adibidez, asko kostatzen zait nire barrena zabaltzea. Ekialde Hurbilean, aldiz, asko harritu nau jendeak beren barrenak, etxeko ateak zabaltzeko duen erraztasunak. Goitik behera kontatzen dizkizute beren sentimenduak, bizipenak, eta hori ez da asko ikusten Europako gizarteetan. Emakumeen kasuan are nabarmenagoa da; oso esperientzia politak bizi izan ditut Ekialde Hurbileko emakumeekin, baita intimitate momentu goxoak ere.

Erakartzen al zaitu munduko beste zonalderen batek? Zeinek eta zergatik?

Toki askok erakartzen naute, baina momentu hauetan oso pozik nago nagoen lekuan. Errusiak, adibidez, asko erakartzen nau. Oso herrialde interesgarria suertatzen zait eta iruditzen zait eragin handia duela mundu mailako agendan. Baina diodan bezala, egunerokotasuna bizitzen dut asko, ikasi dut epe luzerako planik ez egiten.

Ze albiste ematea gustatuko litzaizuke?

Bi albiste aipatuko ditut, azken urteotan gehien kolpatu nauteak. Batetik, greziarrek azken urteotan sufritu duten umiliaziotik irteera duin bat izan dutela esatea gustatuko litzaidake, benetan merezi dutelako. Elkartasun handiko herrialde bat direla erakutsi dute, eta merezi gabeko jipoia jasotzen ari dira, zentzu guztietan: maila ekonomikoan, politikoan eta orain errefuxiatuen krisiarekin. Bestalde, gustatuko litzaidake Palestinako gatazkan palestinarrek irtenbide bat jaso dutela kontatzea. Ez naiz bi estatuen irtenbideaz ari; palestinarren eskubideak, herritar moduan, onartuak direla aitortzeaz baizik. Gero eta zalantza gehiago ditut aipatu albistea emateko moduan izango naizen edo ez; gero eta okerrago ikusten dut Palestina eta Israelen arteko gatazka.

Denbora luzez ikusten al duzu zure burua nazioarteko kazetaritza egiten? Gustatuko al litzaizuke Euskal Herrian kazetaritza egitea?

Printzipioz bai, gustatuko litzaidake orain moduan jarraitzea. Euskal Herrira itzuliko nintzatekeen ala ez? Noski baietz, gustatuko litzaidake egunen batean Euskal Herrira itzultzea. Baina argi daukadana da, emakume eta kazetari moduan, bizitzen ari naizen esperientzietara ez naizela sekula itzuliko. Horregatik, momentua aprobetxatu eta ikasten jarraitu nahi dut.



Argazkiak: Andoni CANELLADA | ARGAZKI PRESS

IKUSMIRA

TRADIZIOA ESPEKTAKULU BILAKATUTA?

Gure aitona-amonek burua altxatuko balute... pentsatuko du bat baino gehiagok. Lehen beharra zena dibertsio eta espektakulu bilakatu da egun. Horren adibide bat baino ez da asteen Ordizian ospatu den Artzain Eguna. Ardien ile-moztea publikoaren aurrean, ardiak aktore bilakatuta Ordiziako alde zaharrean paseoa... Artzainen eta gaztagileen lana omentzea helburu, ados, baina nehoiz ahaztu gabe tradizio luzeko jardun baten aurrean gaudela, hots, Ordizian ikusiri-koak beharrez egiten zirela garai batean, kalekumeei euren jardunaren berri emateko beharrik sentitu gabe. Denboraren joanaren poderioz urruntzen ari gara baserritik, nekazaritza girotik; are gehiago euren jardunetik. Modu horretan, ahaztu egiten zaigu oraino jardunbide baliagarria izaten jarraitzen duela, gazte askorentzat etorkizuneko irtenbide bat izan daitekeela. Hala pentsatuz gero, agian utziko genioke an-
tzerkia egitera, urtean behin kalera jaisteari. E. Arruti



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 paisaian 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. Emaitzak 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

Bukatu

Mirari Martiarena

Hautsak hartuta zegoen liburu bat hartu nuen berriro eskuetan, irakurtzen ari nintzenarekin aspertu nintzelako baztertutakoa. Kapitulu batean trabaturik geratu nintzen. Protagonista nagusien ez atzera ez aurrerak ez zuen irakurtzen jarraitzea merezi eta hortxe geratu zen liburua, doblatutako orri punta batekin apal batean baztertuta.

Berriz hartu nuen, bigarren aukera bat merezi zuela pentsatuta. Bi urte pasata, agian berriz irakurtzeko gai izango nintzelakoan. Gutxi gorabehera gogoratzen nituen liburuaren nondik norakoak. Eta berriz hasieratik irakurtzen hasi beharrean, hasierako kapituluak gainetik errepasatu nituen. Uste baino hobeto gogoratzen nituen istorioaren

detaileak. Iritsi nintzen doblatutako orrira eta gogotsu ekin nion. Damutu nintzen irakurketa utzi izanaz; hasierako ilusioz eta pasioz ekin niolako edo izango zen. Istorioak bere baitan bildu ninduen, pertsonaiek liluratu eta baita abenturek ere. Eurekin poztu, maitemindu, amorratu eta gaixotu nintzen. Baina berriz ere istorioaren haria zurrumbilo batean sartu zen. Aurreko aldian utzi nuen oso momentu antzekora iritsiz. Amore emateko puntuan egon nintzen; berriz ere liburua bukatu gabe uztekotan. Hitz bakoitza pisutsu egiten zitzaidan, esaldiak astun eta orriak amaiezin. Batzuetan kosta egiten baita gauzei bukaera ematea.

Hilabetez mesanotxean egon da liburua. Gauero begiratzen nuen eta nire buruari

bukatu behar nuela esaten nion. Ezin nuela beste bi urtez doblatutako orrialde batekin utzi apal batean hautsa hartzen. Tarteka, azken orrialdeari begiratua ematen nion. Bai, badakit tranpa dela, baina, ez nuenez ulertzen, falta zitzaizkidan orriak irakurri behar nituen.

Bukatu dut, bukatu da. Agian ez da espero edo nahi nuen bezalakoa izan. Baina ase-bete nau istorioak, eta bertako momentu onetatik eta txarretatik ikasi dut. Orain apalera itzuliko da, hautsa hartuko du eta tarteka izenburua irakurriko dut eman dizkidan momentu goxoak gogoratzeko. Baina ez dut berriz zabalduko. Bukatu delako, irakurtzeko asko dudalako eta neronek ere istorio berriak idatzi ditzakedalako. •

Ezinezko Maitasunaren Brigadak

Koldo Sagasti

Sabel Perezek, Gazan bizi eta lan egiten duen kazetari aragoitarrak, hango kaleetan ikusitako grafiti xelebre baten argazkia argitaratu du bere Facebook kontuan. Arabieraz izkiriaturako pintaketak halaxe dio: “Ezinezko Maitasunaren Brigadak”. Perezek azaldu du bere blogean azken urteotan goraka egin duela, nabarmen gainera, ezinezko maitasuna ezin gauzatzu bere buruaz beste egiten saiatzen diren gazatarren kopuruak. Israelgo Administrazioak ezarritako blokeoaren zeharkako ondorioa omen da gazteen etsipena.

Gazakoa bezalako gizarte kontserbadore batean zaila izaten da, berez, gorteatzeko protokoloa. Ezinbesteko baldintza izaten

da esposatzeko asmo zintzoa agertzea eta familia osatzeko adinako ezkonsaria aurkeztea. Indar okupatzaileak Gaza gainean jarritako setioak, baina, biziki kaltetu du bertako ekonomia, eta hain da larria egoera non langabezia tasa %60tik gorakoa izatera iritsi den. Gauzak horrela, familiek ez dute begi onez ikusten oparotasun ekonomikoa bermatuko ez dien ezkontzarik. Gizarte presioari alde egin ezinik, bikoteek sare sozialetan bilatzen dute ezkutuko maitasunaren babeslekua. Teknologia berriek ahalbidetzen dizkiete lehenengo kontaktuak, hasierako konfidentziak, bihotzak elkarri irekitzea. Baina gutxieneko kaudimen ekonomikorik izan ezean

hortxe gelditzen da dena; maitasun birtuala haragizkorako jauzia egin ezinik gelditzen da. Amodiozko harreman normalizatuak ezin izateak frustrazioa eragiten du gerra testuinguru horretan beste ihesbiderik ez duten maitalegaiengan.

Okupazioaren garroak bizitzaren arlo guztietara hedatzen dira munduko kontzentrazio esparrurik populatuenean, eguneroko giza harremanak baldintzatzeraino. Kontuz ibil daitezela israeldarrak, maitasuna ere ukatzen zaionak ezer gutxi baitauka galtzeko, eta ez dago zer galdurik ez duena baino etsai beldurgarriagorik. Adi, beraz, Gazan antolatzen hasiak baitira Ezinezko Maitasunaren Brigadak. •



Damien Laurenzena eta Nayeli Rivadeneyra, Barazkia pizzarekin. Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

infraganti LAPURDIKO PIZZAK

Lapurdiko Pizzak Nayeli Rivadeneyra eta Damien Laurenzena dira. Mexiko Hirikoa bata, Senperekoa bertzea, biak euskaldunak. Krisiaren erdian ekin zioten bideari, Erreterian, merkatua ezagutzeko pizzerien ateetan zenbat kaxa ateratzen ziren zenbatzen gauak eman ondotik. Naturaltasuna eta kultur nahasketa dituzte eskaintzeko.

Mexikoko bandera-
ren eta
euskal
ikurrina-
ren antza
duela adierazi du Nayeli Rivade-
neyrak labetik, usain goxo-go-
xoa zabalduz, Barazkia pizza
atera duenean. Senarrak, Da-
mien Laurenzenak, irudimen
pixka bat behar dela baina izan
daitekeela erantzun dio irribar-
rez. Pizza horretan, eta Errente-

riako Corsario Ikutza kaleko le-
hen zenbakian (Biteri kalearen
kantoian) prestatzen dituzten
bertzeetan, hamaika kolore, is-
torio eta pertsona sartzen dira.
Beran elkar ezagutu zutenekoa,
Perun aitazinera egin ez zuen ne-
gozioa, Landetako lehengusua-
ren sekretuak, Damienek esku-
baloiko lagunak... Goazen
banan-banan dastatzera.

Nayeli Mexiko Hiritik Aran-
tzara etorri zen bizitzera gazte-
txoa zela, amarekin batera. Al-

Hilabete batez hamabi pizza asmatzen dituzte urte osorako. Gero, argazkiak atera eta hemen jartzen dituzte: «Facebook.com/Lapurdiko-pizzak-663652327011065/»

Artisau masa freskoa prestatzen dute goizero eta horrek bereizten ditu bertze enpresetatik, baita erabiltzen duten gasna bereziak eta osagai guztiak freskoak izateak ere

daketa erabatekoa izan zen, jaki-
na. Lekarozera joaten zen ikaste-
ra eta bidaiak luzeak izaten zi-
ren Arantzatik behera taxiz eta
gero autobusez.

Damien senpertia Berako
Ikuilu tabernan lanean ari zen
Nayeli bertako inauterietan bar-
neratu zenean. Orduetik batera
egiten ari dira bidea, bizitzan
eta lanean ere bai. Aurrena Pe-
run, Arequipan, ardo inporta-
zioko enpresa bat muntatu zu-
ten. Borteletik eramaten zuten
ardoa. Negoziok funtzionatzen
zuen, baina bost ziren proiektu-
an eta ez ziren elkarrekin ongi
konpondu. «Nayeli eta biok arlo
sentimentalean hurbil ginen
zailtasun hori pasatu eta gero,
momentu txarretan ikusten di-
tuzulako zinez gertu dauzkazu-
nak. Hortik pauso bat aurrera
ematea eta ezkontzea erabaki
genuen», kontatu du Damienek.

UROS BIZITZEA

Motxilan esperientzia horrekin
–baita zorrekin ere– bueltatu zi-
ren Euskal Herrira, beraz. Ez zi-
ren momenturik egokienean
baina beren tristeziarekin egoe-
ra aztertu zuten: «Ez gara ahal
handikoak, ahal sinpleak ditu-
gu. Zer egiten ahal dugu gure
helburua lortzeko? Gure helbu-
rua uros bizitzea da. Utopia idu-
ri du, baina hori da. Eguneroko
bizian plazerez egiten ditugun
gauzak egitea».

Karpeta bat ireki zuten
proiektuak sartzeko. Bazekiten
janariarekin erlazioa izanen
zuela. «Titulurik ez genuen,
nahiz eta ikasketak eta kurtsoak
eginak genituen. Zer genuen?
Kultur nahasketa. Gure berezita-
suna janariaren bidetik azaltze-
ko bidea ikusten genuen».

Damienek, Erreteriarra etor-
tzean, faltan ematen zituen La-
purdiko artisau pizzak. Senpe-
ren, sei mila biztanlerentzat
bost pizzeria dituzte, Errente-
rian baino gehiago. Hala,
proiektua zehazten joan ziren.
Lehengusuak pizzeria bat du
Landetan eta sekretu guztiak
eman zizkien, masarena barne.
Kudeaketaren arloan, aldiz, Oar-
soaldea elkartearen laguntza
izan zuten.

«2014 hasieran ireki genuen
pizzeria eta proiektuari 2013an
ekin genion, krisiaren erdian.
Gure ahal ekonomikoak oso
umilak ziren eta halako proiektu
batekin aurkeztean krisi den-
boran, bankuek mesfidantzaz
begiratzen zuten. Borrokatu gi-
nen, banku asko bisitatu geni-
tuen eta batek segitu zigun».

Labea eta gainerako oinarri-
ko materiala erosita aurrekon-
turik gelditzen ez zenez, batere
promoziorik gabe hasi ziren,
pentsatuz emeki-emeki jendeak
probatuko zuela eta gustatuz
gero ongi mintzatuko zela. Hala
gertatu da.

ESKUBALOIKO LAGUNAK

Nayelik erantsi du Damienek es-
kubaloiko lagunak hagitz ga-
rrantzitsuak izan direla. Beti ki-
rolaria izan da lapurtarra eta
eskubaloia bihotzean darama.
«Ibili naizen herrietan, Perun
izan ezik –han ez baitut aurki-
tu– beti motxilarekin joan naiz
entrenatzen den lekura. Aitak
txikitatik erakutsi zidan taldeko
edozein kiroletan biziaren esko-
la dagoela. Ekipo batean bizian
dagoena aurkituko duzu. Eta
arrazoi handia zuen. Erreteriar-
ra motxilarekin iritsita, entre-
natzera joan eta jende pila bat



Lapurdiko Pizzak artisauak dira, osagai freskoekin eginak, etxekoak.

Gorka RUBIO | ARGAZKI PRESS

aurkitu nuen eskubaloia gustuko zuena eta hortik harremanak izaten hasi nintzen. Harreman sozialen sarea osatu nuen horrela. Eta pizzeria ireki genuenean lehenak izan ziren etortzen».

Lehen egunean goizeko ordu batean bukatu zuten. Denak etorri ziren pizza erostera. Ordu eta erdi berandu atera zituzten eta denak irriz, kantari eta animatzen egon ziren. Hala erran zioten kideek Damieni: «Zu zarela-ko etorri gara, baina itzultzen bagara pizzak onak direlako izango da». Bultzada eman zieten ateratzean ongi solas egin zutelako pizzeriaz. Ahoz aho zabaldu zen ospea.

Mexikarrak oroitu du etxean taloak eta pizzak egiten zituztela ostegunetan eta denak biltzen zirela jateko. Proiektua egitean herriaren merkatua kalkulatu eta pizzen onurak ikusi behar zituzten prezioa emateko, osagaiak pisatu eta probak egin behar zituzten. Kartan hamasei pizza dituzte eta jateko jendea behar zuten. Garai hartan, Damien oraindik jokalaria zela, entrenamendutik landa biltzen zi-

ren trago bat hartzeko. «Oste-gun eroa deitzen genion. Irri egin, gitarra hartu... Ostatura joan partez, etxean biltzen hasi ginen. Nayelik baliatzen zuen talo eta pizzak egiteko». Bi gauzak egiten zituzten, ongi pasa eta proiektuarekin jarraitu. «15 metro karratutan hamasei pertsona jaten!», gogoratu dute irriz.

EUSKAL IZENENKOA PIZZA BEREZIAK

«Lagunen bidez kritika asko izan genuen, onak lan egiteko. Hemengo kultura eta zaporeko jendearen kritikak». Badira pizzak Ipar Euskal Herrian ongi funtzionatzen dutenak eta Hegoaldean ez hainbertze. Adibidez, Landesa. «Ahatekia dauka eta Iparraldean oso-oso eskatua da, baina hemen ez hainbeste eta nik hori neukan 'izar' bezala. Orain gustukoago du jendeak, baina hastapenean ez», azaldu du senpertarrak.

Ez zuten tomate, gasna eta urdaiazpikoaren pizza emateko asmorik, gauza bereziak egin nahi zituztelako. Baina lagun batek ohartarazi zien badela jendea hori bakarrik jaten due-

na eta eman behar zutela. Lagunaren izena jarri zioten: Aini. Gaur egun, pizzarik salduena da.

Plateren errezetetatik sortzen dute. Axoa, haragi txikitua, patata eta piperrada saltsarekin egiten dena, pizzara eraman dute. Perun ikusitako plater bat ere, saltxitxak patatekin, inspirazio iturri izan dute. Mendizaleak pizza Frantzia iparraldeko mendiko plater batetik dator. Esne-gaina, patata, gasna, urdaiazpiko egosia, hirugiharra, Reblochon gasna, tipula eta arrautza ditu.

Tabernan daudela, pintxo bat hartu eta «ze konbinazio polita!» pentsatzen dute, «pizza batean joan daiteke». Etxean, liburu bat irakurtzen ere etortzen zaizkie ideiak. Eta bertze batzuk egokituak dira. Goxoa adibidez, Senperen hagitz maite dutena. Tomatea, gasna, ahuntz gasna, mozzarella, eztia eta oliba beltzak ditu.

Badute pizza bat mexikarra. Taloa, babarrun purea, hirugi-harra edo haragi txikitua, gazta eta saltsa desberdinak daramatzen platera du oinarri. Baina, horre-

taz aparte, ez dute Mexikoko sukaldaritzaren eragin handirik. Ez da erraza. Ez dute argi nola egin, baina aukera hor dute. Hori bai, taloa eta mexikar tortilla kontzeptu bera dira eta Mexikon erabiltzen den makina bat erabiltzen dute taloak egiteko.

Hilabete batez hamabi pizza asmatzen dituzte urte osorako. Damienek jada ez du eskubaloian jokutzen, baina lagunak etortzen jarraitzen dute, orain pizzeriara, eta pizzak proban daudenean eurek laguntzen diete erabakitzen: «Aurrera goaz pizza hauekin ala ez?». Gero, egun bat hartzen dute argazkiak ateratzeko, bertako argazkilari batzuekin, eta Facebook sare sozialean jartzen dituzte. Hilero bat ateratzen dute. Orain 24 hilabetetarako prestatuak dituzte. Umea izanen dutenez lanak aurreratu dituzte.

ETXEKO BEZALAKOA

«Ezin dugu enpresa handiekin lehiatu eta zerbait desberdina egin behar dugu. Masan dugu desberdintasun handia, artisau masa freskoa prestatzen dugulako goizero», agertzen dute ondoko kafetegian gosaldutako pizzerian sartzean. Goitik behera zuriz jantzi dira biak. Nayelik ilea motots batean bildu eta bisera jarri du.

Gasnan ere badute alde. Hori ere sekretua da. «Beste desberdintasun bat da osagai guztiak freskoak direla. Egunero erosi eta txikitzen ditugu. Lan handia da, baina emaitza etxeko pizza da, naturala», esplikatu du mexikar euskaldunak.

Nayelik egiten ditu pizzak. «Egiten dituen gauza guztietan oso azkarra da, mexikar motelaren topiko guztien kontra», dio Damienek. Bere esparrua, aldiz, kontabilitatea, erosketak eta harremanak dira. Ez dituzte pizzak etxetik etxe banatzen. Deitu eta bila etorri behar dute bezeroek. Horrek eurentzako funtsezkoa den gauza bat bermatzen die: jendearekin harremana izatea eta irribarre batekin atera daitezkeen lortzea... eta ez pizzarengatik bakarrik. •

Maidar Iantzi Goienetxe

BEHATXULOTIK

Juantxo EGAÑA



KUTXATEKA. ARTURO DELGADO

UDARREGI GOGOAN, ARTISTA ETA BERTSOLARIEN ARTEAN

1966ko apirilaren 28an Gaur taldearen esposizio bat inauguratu zuten Donostiako Barandiaran galerian. Arturo Delgado argazkilaria, *Arturo el del puro* bezala ezagutzen zena, izan zen esposizioari loturiko argazki ezagunenak egin zituenak. Ia hilabete batera, maiatzaren 22an eta Usurbilen, Remigio Mendiburu eskultoreak Juan Jose Alkain, *Udarregi* bertsolariaren omenezko eskultura bat inauguratu zuen. Artze anaiek antolatu zuten inaugurazio ekitaldia eta bertan izan ziren Gaur taldeko hainbat kide, hala nola: Jorge Oteiza, Jose Antonio Sistiaga, Rafa Ruiz Balerdi, Zumeta eta obraren egilea bera, Remigio Mendiburu. Era berean, Xalbador, Lazkao Txiki, Uztapide eta Basarri bertsolariek ere parte hartu zuten ekitaldian. Arturo Delgadoren irudian, Udarregiren omenezko eskultura ageri den honetan, Gaztelu apaiza, Remigio Mendiburu bera eta Jorge Oteiza eskultoreak ageri dira, besteak beste.