



# astola

ikerketa eta historia

DURANGALDEKO URTEKARIA

11.zk 2017 • 5e

 Markel Onandia

 Txelu Angoitia

# Artzainak: XXI. mendean, **pasioa** bizirik







## Iraganarekin lotzen ditugu, bizimodu zahar eta bukoliko batekin. Animaliak, mendiak, baserria...

**B**aina errealitatea da gaur egun ere bizimodua aurrera ateratzen duten arztainak badaudela, eta askok saltokietako jaki preziatuenetako bat sortzen dutela euren eskuekin: gazta. Etengabe berritzen den XXI. mende honetan, zerk animatzen ditu tradiziozko bide hori hartzera? Pasioa eta bizitzeko estilo bat bilatzeko bidaian daudela erakusten dute euren esperientziek. Gustatzen zaiena egiten dute, maitasunez zaintzen dituzte ardi eta larreak, mimoz ekoizten dituzte esnea edota gazta. Anboto, Urkiola edota Oiz inguruak ez lirateke gauza bera eurek barik. Durangaldean, hamar bat gaztandegi profesional badira gutxienez: Aitor Urienen *Urien*, Alicia Monederoren *Atxarte*, Jose Mari Iturraldearen *Txirri*, eta Eli Ingunza eta Pedro Martin Unzaluren *Txori-errota* Abadiñon; Joseba Basetaren *Anboto* Atxondon; Jesus Garateren *Mugarra* Izurtzan; Jaio anaien *Jaio* Iurretan; Eñaut Gallastegi eta Arantza Agirrebeitiaren *Onandi* Mallabian; eta Andoni Padillaren *Padilla*, eta Felix eta Martin Ajuriaren *Kerexara* Otxandion. Gure mugetatik gertu daude, baita ere, Maider Undaren *Atxeta* Oletan, Sagin Aranbururen *Maume* Muxikako Maumen eta Kepa Agirregoikoaren *Errotik* Zornotzan (ahuntz eta behi esnearekin).

# Alergia ez da oztopo

Ofizioarekiko maitasunaren adibide kuriosoetako bat da Eñaut Gallastegi gazte mallabitarrena. Pentsaezina dirudi, baina ardi esnari alergia dio; ezin du esnea edan, ezta gazta probatu ere. Bildotsak ere ezin ditu jan. Baina, txikitatik argi zeukan artzain izan nahi zuela, Goita auzoko Onaindi baserria izango zela bere bizileku eta lantoki. “Aitak beti eduki izan zituen hiru-lau behi, eta huraxe gustatzen zitzaidan”, gogoratu du gazteak kafearen bueltan, instalazioak erakutsi ostean. Ama Arantza ere ondo akordatzen da une haietaz. “Ikasi egin behar zuela esaten zion aitek, eta berak erantzun: ‘Bai, baina nik artzain izan gura dut’. Orduan, ‘bildotsak saltzeko ere matematika ikasi beharko duzu’ jarraitzen zion aitek”. Duela 8 bat urte hasi zen artzaintzara dedikatzen, DBH amaitu ostean. Gero, ama ere batu zitzaion, eta honek hartu zuen gaztak egiteko ardura. “Tailer baten ibili nintzen 16 urtez, eta krisia hasi zenean 73 langile kalera joan ginen”, kontatu du Arantzak. Hasierak beti izaten dira zailak, eta ama-eme hauen kasuan, oraindik eta gehiago; duela pare bat urte ardientzako pabilioi eraiki berria aurretik eraman zuten euriteek. Ekaitza pasata, badirudi barealdirantz doazela. “Suabe-suabe gabilta. Urte batzuk oso txarrak pasa ditugu, baina ematen du argia ikusten hasi garela”, azaldu du amak. Eñauten aita orain 10 urte hil zen, eta ama-emeek konexio handia dute etxean, sentimentala zein laborala.



 ArtaldeA Arrazolan.



Arantza eta Eñaut Gallastegi.



Ardiak Iurretan.



Artzainak eta artaldea Arrazolan.



Ardiak Mendiolan.



# Kaletik baserrira

Euskaldunok apustuzaleak garela esan ohi da, eta Jose Mari Iturralde Txirriren kasuan baieztatzen da. Lehengusuagaz egindako apustu baten harira hasi zen gaztagintzan. Klean jaio eta bizi zen ordura arte, Durangon. Sasi-ardiak zituen, artzain txakur txapelketetan parte hartzeko, eta lehengusuak 'ezetz gazta egin' bota zion erronka. Proba horretan, gaztagintza gustatu, eta bizitza aldatu zitzaion. Abadiñon erosi zuen lurra instalazioa muntatzeko. Hori bai, hasierako urteetan bere betiko lanarekin uztartzen zuen. "Goizeko 03:00etan etortzen nintzen ardi batzen, gero lanera, eguerdian berriz ardiengana... Loak hartzen ninduen! Baina, gustatzen zitzaidan eta...", aipatu du Iturraldek. Konturatu orduko mundu mailako sariak eman zizkioten. Orain, gaztandegia ixtea hausnartzen dabil, etxean errelebo falta dutelako.







 Arrazolako artalde bat.

Txirriren antzera, kaletik baserrirako pausoa eman zuten Patxi Solanak eta Alicia Monederok, *Atxarte* gaztaren ekoizleek. Abadiñoako Sagasta auzoko paradisu naturalean bizi dira. Sortzez Miranda de Ebrokoa da Patxi, eta Burgosekoa Alicia. Duela 15 bat urtera arte Bilbon zegoen euren bizitza, taberna bat zeukan gizonak San Anton zubiaren alde batean. “Krokotengatik ezaguna zen”, oroitzen du irribarretsua. “Abadiñoako eta Elorrioko gazte batzuk Bilbokoak zirela uste nuen, beti handik ibiltzen zirelako parrandan”, jarraitu du umorez. Kontatzen duenez, “pentsatu barik eta apurka-apurka” egin zuten bizi aldaketa. Oso mendizaleak ziren, Durangaldeko inguru hauetzat maitemindutakoak,

eta egun batean baserria erosteko aukera suertatu zitzairen. Hasieran bigarren etxebizitza lez erabiltzeko asmoa zuten, baina denborarekin plana irauli zen. “Semeagatik etorri ginen hona. 7 urte zituen, eta ‘nigatik, bihar bertan joan gaitzke’ esan zigun”, esplikatu du Patxik. Nekazaritza ekologikoarekin hasi ziren lanean, eta tabernarekin bateratzen zuten. Lotarako ordu gutxi. Halako batean, haizeteak negutegia eraman zien. Orduan, belarra jateko ardi batzuk erosi, eta gazta egiteari ekin zion Solanak. “Guk ez genekien gauza handirik ardietaz. Arantzazuko ikastaroetara joaten hasi nintzen, Idiazabal estiloko gazta egiten erakutsi ziguten...”. Gaztandegia muntatu, sariren bat ere eskuratu, eta pauso definitiboa heldu zen: tabernen ordutegia murriztu zuten Bilbon, eta ostalaritza uztea erabaki zuen. Lehen, eguna 06:00etan amaitzen zitzaion Patxiri; orain, egun berri bat hasten du.

Animaliekin harreman berezia sortzen dela uste du Patxik. Txakurrarekin bai, zelan ez, baina ardiekin ere bai. Maitasun handia hartzen die, eta gero, ez da erraza izaten eurek hiltzea. “Esne gehiago edo gutxiago eman, zugana etortzen den ardia izan daiteke, jendearengana hurreratzen dena, mimoak egitea gus-tatzen zaiona... Bildots honek ez dit ezer egin, baina aiztoa sartu behar diot. Gaur egun ere, oraindik kosta egiten zaizkidan gauzak dira horiek. Zure lana dela onartzen duzu baina... Harreman konplikatua dira. Zorionez, turismoaren kontuarekin, esnea eman ez arren beste funtzio bat topatu diet ardi batzuei”. Izan ere, gaztandegiaz aparte, turismoa erakartzeko asmoz Alluitz Natura zerbitzua eskaintzen dute, artzaintzarekin eta gazta sorkuntzarekin lotutako ikastaro, irteera eta abarrekin. Adibidez, Nanteseko (Frantzia) ikasleak izan ditu etxean kazetaria hurbildu den egunean. Solanak ez du ulertzen zelan inguru eder honetan ez den turismoa gehiago sustatzen. “Durangaldean monumentu gutxi dugu, Elorriokoak kenduta. Bestelakoan, gure monumentuak harriak dira, mendiak; baina hemen gutziz abandonatuta dago gaia”.

# Belaunaldi berri bat

Solana eta Monederoren baserriatik gertu, Sagasta auzoan, artzain gazte bat ere badabil ofizioari tiraka, 2012az geroztik. Aitor Urienek garbi berba egiten du, 25 urte besterik eduki arren. Pasioz bizi du bere ogibidea. “Poztasun handia ematen dit gura dudana egiten nabilelako, gura dudana lekuan, eta gura dudana animaliekin”, azaldu du. Bere familiako artzainen laugarren belaunaldia da, eta harro dago berak garatzen duelako laneko prozesu osoa. “Nik ekoizten ditut esnea, gazta, bildotsak, eta nik saltzen dut. Nire esnearekin gazta egin ahal izateak betetzen nau gehien”. Artzainak gaztari ematen dion mimoa nabarmendu du Urienek.

Duela 3 urtetik hona transgeniko bako pentsua ematen die animaliei, eta ahalik eta gehiena etxean bertan ekoizten saiatzen da. Bestalde, dibersifikazioan sinisten du: ardiez gainera, behiak, oiloiak eta txerriak ere baditu. Orain, ahuntz gazta egiten hasi gura du. “Dieta kontuekin-eta modan dagoen gazta bat da”, argitu du. Ez daki geldirik egoten, eta [www.uriengazta.eus](http://www.uriengazta.eus) webgunea sortu du bere produktuak iragartzeko.

Urien eta Gallastegirekin batera, Durangaldeko artzainen belaunaldi berri bat osatzen dute Arrazolako Joseba Basetak eta lurretako Jaio anaiek. 23 urte ditu Basetak, eta bost daramatza ekinean. Esperientziak galdetuta, hurrengo dio: “Ofizio gogorra da, baina zuk gura duzun proiektu bat aurrera eramaten zabilta azken batean”. Aitak eta amak negutegiak zituzten baserrian, eta bere hasierako asmoa ere horixe zen. Baina gaztagintza gustatu eta buru-belarri sartu zen mundu honetan. Jaio anaiek –hiru dira- 15 bat urtean dabilta ardiekin. Lehenago aitite-amama eta osaba bat ibili ziren arloan. Orain, batez ere Gorkak dauka ar-

 **Orrialde bietan Aitor Urien.**



dura, beste anai batek zaldiak gobernatzen ditu. Udan ardiak landetara eramateko zailtasunak dituzte. “Lurra da behar dena, eta oso konplikatu dago gaia. Komunalean ez dute sartzen uzten, eta guk ere arazoak izan ditugu. Ardi buruak bajatzea pentsatzen gabiltza, behar beste landarik ez daukagulako”, esan du Gorkak. Aurten sari bat lortu dute gazta ketuarekin Madrilgo Gourmet txapelketan, eta horren ostean, salmentetan gorakada igarri dutela dio.





# “Gizarte honetakoak”

Badirudi batzuen bizimoduak honetara destinatuta daudela. Otxandioko Felix eta Martin Ajuriaren kasu bat izan liteke; axuria edo bildotsaren izena daramate abizenean. Euren familian, belaunaldiz belaunaldi, beti izan dira artzainak. Felixek biologia ikasketak egin eta irakasle lez egin zituen bere lan munduko lehen urratsak, gerora EHNE sindikatuan ere jardun zuen. Anaia baserrian geratu zen, eta 2000. urtean beragaz batzera konbentzitu zuen. Artzaintza ofizio gogorra dela zabaldu izan da beti, baina Felix ez dago horregaz guztiz ados. “Nire lehen

lana kontratuagaz Azpeitiko ikastolan fisikako klasea ematea izan zen. Hori bai dela gogorra!”, dio Kerixara baserrikoak. “Guk ere edukitzen ditugu egun txarrak. Makinak ez doazela ondo, eguraldi txarra dagoela... Lan honek bere miseriak badauzka, baina baita gauza politak ere, beste ofizio guztiek moduan”. Benetan baloratzen du bere ogibidea, solasaldian zehar ardiei ilea mozten dabilen artzainak. “Lan honek satisfakzio asko ematen ditu. Norbere jabe izatea, natura eta animaliekin harremana edukitzea, kontsumitzaileen iritzia baloratzea...”. Anaia biek egiten dute lan guztia, ardua banaketa barik. Horrela, biek gauza guztiak egiten jakinda, oporrak hartzeko aukera izaten dute. Izan ere, Felixek argi du ez direla mundutik aparte bizi. “Goizean, ardiengana joan aurretik, seme-alabekin gosaltzen dut, eta autobusera laguntzen diet. Gure planak ditugu, gizarte honetakoak gara”, nabarmendu du. “Lan batek ez badizu egunean ordubetez bizikletan ibiltzeko denbora ematen, ez du balio”, aldarrikatu du umoretsu. Bere 18 urteko seme Aitorregaz ibiltzen da bizikletan sarri. Mendi korrikalari abila da, hainbat lasterketa irabazitakoa. “Hain ondo ibiltzeko zer egiten duen galdetzen diotenean, bere aitak egindako gazta jaten duela esaten du”, kontatu du pozik artzainak.

 **Ardiak garbitzen larreetara bidaia hasi aurretik. (Arrazola)**



# Artzainen gaztaren balioak

Durungaldeko 7 gaztagile Idiazabal izendapenaren baitan dabilta lanean, eta Artzai Gaztarenean ere bai batzuk. Kalitatezko produktua sortuta, makina bat sari pilatu dituzte, mundu mailakoak ere bai. Ardi latxaren esnearekin, mimoz betetako hile biko ontze prozesuaren ondoren ikusten dute argia gaztek. Idiazabal izendapenaren elkarteko lehendakariordea da Felix Ajuria. Dioenez, 2010ean sabaia jo zuen gaztagintzak, eta ostean beherakada bat etorri zen, artzainek baino batez ere industria handiek sufritu zutena. “Zorionez horri buelta ematen ari zaio. 2016an ez zen 2010ko mailara heldu, baina gertu ibili zen”. Idiazabal barnean 121 gaztandegi eta 284 esne ekoizle daude. Ajuriaren iritziz, kalitatea da gorakadaren arrazoia. “Pentsatzen dugu jatorri-izendapena tresna indartsua dela, jendeak baloratzen duena. Gero eta gehiago identifikatzen dute, merkatuan topatu eta eskertzen dute bere kalitateagatik eta ezaugarriengatik”. Gainera, bere ustez beste hainbat balio daude gazta horren atzean, jaki on bat izatetik aparte. “Bizimodua, ardi arraza, produkzio sistema... Paisajea ere bai: Anboto ingurua, Polpol ingurua, Arrazolako landak...”, adierazi du Felixek.

Aurrera begira, sektorean “esnearen prezio duinak lortzea eta beste joko arau batzuk ezartzea da erronka nagusia”, Ajuriaren ustez: “Supermerkatu batek Idiazabal gazta 12 eurotan saldu nahi badu, industriari merke erosiko dio, eta industriak ezingo du ordaindu artzainak mantentzeko lez. Artzainak ofizioa utziko du”. Horrez gainera, artzaintzak ingurune naturala zaintzen egiten duen lana ere ekonomikoki errekonozitu behar dela aldarrikatu du, Europan onartua dagoena, baina hemen apenas praktikatzen dena.

Durungaldean, artzain gazteen belaunaldi berriarekin, etorkizunerako argi izpi bat ageri da; Ajuriak dio “egoera ilusionantea” dela bertakoa. Baina, sufrimendua-ekin eta sakrifizioarekin barik, artzaintza balio baikorrekina lotu behar dela uste du: errentagarritasunarekin, bizi baldintza duinekin eta gizartearen errekonozimenduarekin. Hain zuzen ere, sektorea herritarrengana hurreratzeko asmoz, Ardi Jaia antolatzen du Gerediaga elkarteak irail bueltan, Euskal Herriko Artzain Txapelketa tartean dela.





© Jose Mari Iturralde "Txirri".

# Ardiekin dantzan

Ardien berezko ezaugarrietako bat ilea da, gorputza babestu eta itxura borobildua ematen dien artilea. Baina, pertsonen moduan, ilea mozteko beharra edukitzen dute ardiek ere. Euren ileapaintzaile partikularrak dira ardi-moztaileak, baserriz baserri artaziak eta makina eskutan ibiltzen diren beharginak. Artzaintzaren ondorioz sortutako ofizioa, batez ere artalde handiak dituzten artzaintzako lagungarri da. Euskal Herriko moztailleetako bat da Joseba Attard elorriarra; gaur egun exotikoa bada lan hori, Josebaren kasua oraindik eta exotikoagoa da. Izan ere, Ingalaterran jaiota, duela urte batzuk amaren sorterrira etorritakoa da, eta ikasketaz diseinatzaile. Aitak piztu zion moztaille izateko sena. Aita artzain izan zen lau urtez, gero nekazaritzako goi eskoletan irakasle ere bai. “Orain 20 bat urte ardiak mozten hasi zen, eta beragaz joaten nintzen. Baina ezkertia naiz eta kosta zitzaion erakustea”, aitortu du kuriositatea semeak. Jubilatzeaz zela, aitari errelebo faltak pena ematen ei zion, eta Josebak lekukoa hartzea erabaki zuen. Arantzazuko Artzai Eskolan ikastaroa egin zuen Mikel Etxebarria eta Joseba Ugalderekin.

Josebak dio lan intentsoa dela, gogorra, beti makurtuta. Baina pozik dabil. Ardiak mozteko dantzan egiteagaz alderatzen du. “Makinagaz mozten dut, ardiei hankak lotu barik. Dantza bat bezala da, ardia zelan heldu jakin behar duzu. Bowen metodoaren bidez, artilea pieza

baten ateratzen da, moketa baten eran”, esan du orain Bedaronan bizi den elorriarrak. Ardia lasai eta eroso sentitzea omen da garrantzitsuena. “Ahalik eta ondoen zaintzen saiatzen gara”, argitu du. Beraz, moztailleek ere badute artzainetik zerbait.

Batez ere uda aurretik egiten du lan, martxotik uztaileira, ardiak larreetara igo orduko. Baina, urtean bigarren mozketa bat egiteko ohitura ere hartzen ari dira azken urteetan, udazkenekoa.

Attarden esanetan, Euskal Herrian milioi bat ardi inguru daude, baina horien guztien artilea ez da aprobetxatzen. “Euskal Herrian, milioi bat ardi daude guztira, %80-90 Latxa arrazakoak. Artile oso zabal eta luzea dauka Latxak, eta ez da estimatzen. Bota, erre edo lurperatu egiten da. Arazo bat da, eta buelta eman behar genioke”. Bestalde, milioi bat ardi horiek mozteko badago lana, hemen eta atzerrian ere bai, Josebaren berbetan. Gazteak “mugikorak eta tabletak utzi eta artaziak hartzera” animatu ditu ofizioa pasioz bizi duen mutilak.



© Joseba Attard Ianean.

