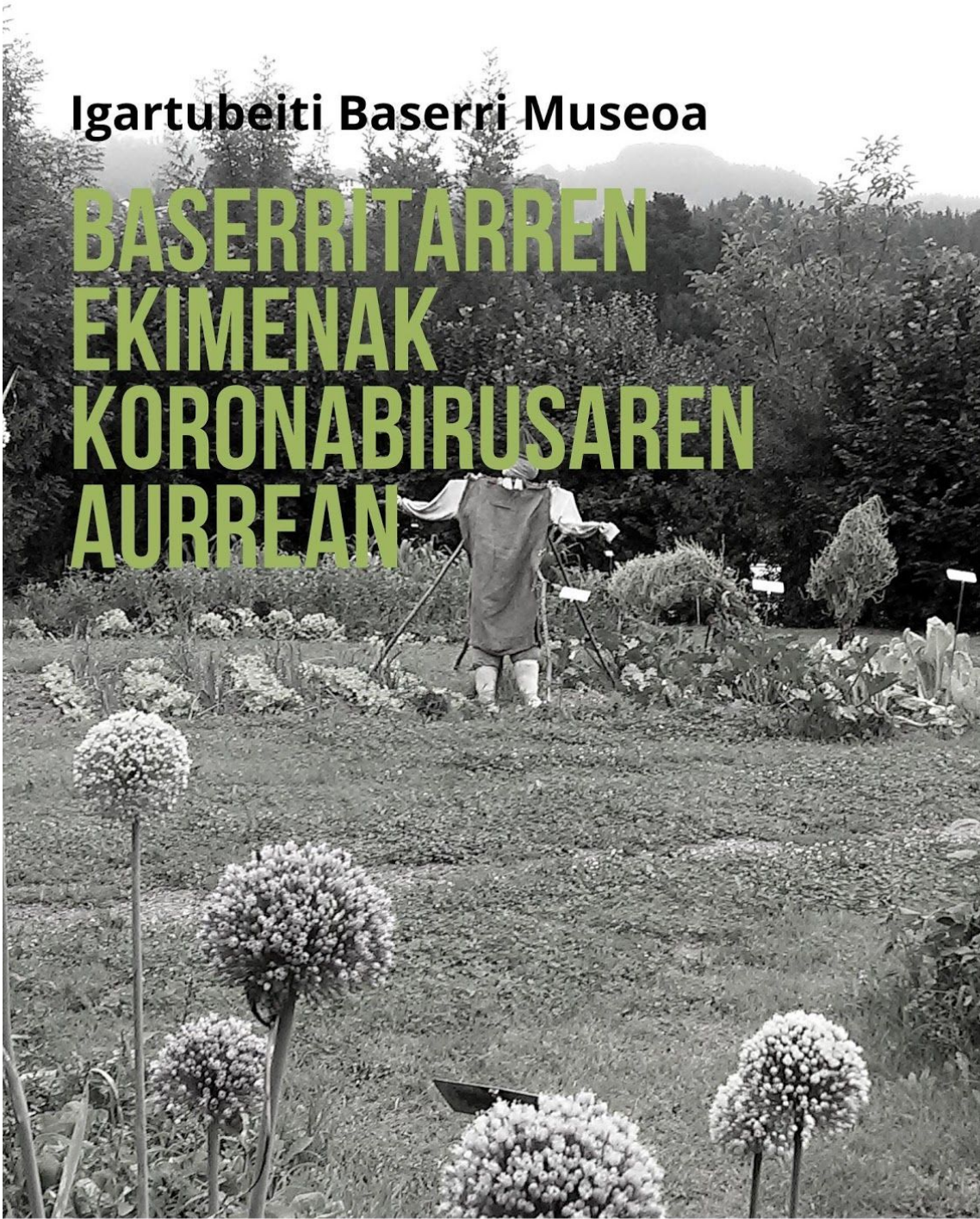


Igartubeiti Baserri Museoa

BASERRITARREN EKIMENAK KORONABIRUSAREN AURREAN



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputazioa Foru
de Gipuzkoa



ETORBIZUNA ORAIN
Es futuro

Egoera berezi honen aurrean Euskal Herriko bazter ezberdinetako baserritarrak irtenbide eta ekimen ezberdinak bilatzen ari dira beraien lanak aurrera atera eta herritarrei bertako elikagaiak eskaintzen jarraitzeko. Horregatik, Igartubeiti Baserri Museotik baserritarren lanari aitortza egin nahi diogu, aldiro aldiro gure webgunean beraien ekimenen berri emanez.

Osasun larrialdi honek mahai gainean jarri du gure egunerokoan nekazalgoak duen garrantzia.

Leiho birtual honen bitartez, aldizka, beraien ekimen, egitasmoen berri eman nahi izan duten Goierri eta Urola Garaiko baserritarrekin eta sektoreko bitartekariekin izandako solasaldiak argitaratuko ditugu.

- Asier Osinalde



Asier Osinalde eta Eli Elgarresta senar-emazteek gobernatzen dute Gabiriko Baztarrika gaztandegia. Ardi gazta egiten duen hirugarren belaunaldia da Goierriko familia honetan. Dedikazio osoz, ardiei kalitate goreneko lehengaiekin ematen diete jaten, inongo aldaketa genetikorik gabe (transgenikorik gabe). Idiazabal jatorrizko izendapenaren baitan izendatuta dago gaztandegia. Horrez gain, Artzai Gazta artzain gaztagileen elkarteko kidea ere bada Baztarrika.

2020ko apirilak 28an, konfinamenduaren zazpigarren astean izandako solasaldia.

Iban: Kaixo Asier, egun on!

Asier: Bai egun on.

Iban: Zer moduz zabilzate ba egun xelege huetan?

Asier: Beno guretzat ez dira beste egunekin alderatuz hain xelegeak. Hau da, gu eguneroko betiko jarduerekin gabiltza lanean. Bai ekoizten baita salmentan ere. Azken honetan agian nabaritu dugu gehien, baina berdin xamar gabiltza.

Iban: Kasu honetan beraz zuen eguneroko lana ez du horrenbeste oztopatu osasun krisialdi honek?

Asier: Lana egiteko garaian ez. Hau da, gazta egiteko eta lan horietarako ez. Hau da ardiak kanpora, larreetara ateratzeko eta antzerakoetarako ez. Salmentari dagokionean ordea bai eragiten digula. Jendea ez dator baserrira produktuak erostera.

Igartubeiti Baserri Museoa. Baserritarren ekimenak koronabirusaren aurrean egitasmoa. 2020

Iban: Zuen lanari eta salmentari begira gainera, martxoa, apirila... hilabete bereziak izaten dira?

Asier: Bai. Baina beno, gure garai potenteena, azkenean urte guztia dela esango nuke. Zeren urtean zehar lan ezberdin batzuk ditugu, lan zehatz batzuk egiteko edo salmentarako garaia... Nolabait esateko urte guztia da guretzat lanerako garaia.

Iban: Beraz bizi dugun egoera honetan, zuen ekoizpena saltzerako garaian izan duzue eragozpen gehien?

Asier: Bai bai. Erabat gainera. Bai arkumetatik hasita eta baita gazta eta mamia egiteko ardi esnearekin, produktu guztietan eragin digu. Batak besteak baino gehiago, baina orokorrean denean bai.

Iban: Eta horren aurrean, zuen ekoizpena saldu ahal izateko aldaketaren bat egin behar izan duzue, edo beste bideren bat hartu duzue?

Asier: Beno ba bai. aurreko urtetik dagoeneko pentsatzen ari ginen, jada osasun sailari arkumeak salmenta zuzenean saltzeko baimena eskatzea eta horretarako "despieze" sala bat egitea eskatzen ziguten, hau da harategi bat bezala jarri behar genuen. Etxean bagenuenez lokala, hura egokitu eta poliki poliki ari ginen lan horretan. Izan ere presa handirik ez genuen. Zeren arkumeak lehen "mayorista" batek eramaten zizkigun eta ordaindu ere nahiko ondo ordaintzen zigun, defendatzeko moduan behintzat. Baina momentu batean erosle horrek esan zigun ba salmenta oso gaizki zihoala eta egoera honekin oraindik okerrago, eta ea salmentarako beste bide batzuk lortzeko modurik ba ote genuen. Eta orduan pentsatu genuen: "bale ba hau da gurea". Eta orduan ba salmenta zuzenarekin saiatzea erabaki genuen. Lehenengo saiakera herri mailan, Gabirin egin dugu, eta bakarra zeren dena saldu genuen.

Iban: Beraz salmenta zuzeneko ereduari jendeak ongi erantzun dio?

Asier: Bai bai. Ni eta beno, etxeko denok harritura geratu gara. Zeren hemengo harategiei galdetzen badiozu erantzungo dizutena da gaur egun ez dela arkumerik kontsumitzen, jendeak ez duela nahi. Eta nik esango nuke, hori ez dela erabat egia. Zeren gure kasuan, 40 arkume inguru genituen gutxi gora behera eta denak saldu ditugu hilabeteren buruan. Eta denak zuzeneko salmentan bitartez. Hor bai, esan behar dugu egin dugun aldaketa honen ondorioz Espainiako Gobernutik esan ziguten gisa honetan jarduten zutenei, hau da, arkumeak hiltegia eraman eta gero zuzeneko salmenta egin, dirulaguntza emango zigutela. Baina hori bai, arkumeak hiltegitik pasa behar dira, hiltegitiko agiriak behar dira. Guk ordurako hiltegia eramaten genituen. Eta beno, horrela saltzeak ere kostu handiagoa sortzen du, baina beno. Lehenengo pausua bidea egitea zen eta nik uste det bide horrekin hasi garela.

Iban: Orduan salmenta zuzenarekin jarraitzeko asmoa duzue hemendik aurrera ere?

Asier: Bai bai, noski. Zeren dagoeneko osasun sailetik baimena eman digute, lokala bera ere jada egokituta genuen. Azkeneko baimena falta zitzaigun baina nik deitu egin nien. Zeren kanpotik jakin ordez hobe zen guk geuk esatea eta deitu egin nien esanez jada hasi ginela gure zuzeneko salmentarekin eta dena ongi lotuta genuela azalduz. Hau da, lokala eta dena prest genuela baino azkeneko baimenaren zain geundela,

eta horretarako azkeneko ikuskapen bat fala zela. Baina jakinaren gainean jarri nahi genituela saltzen hasiko ginela zeren bestela arkumeeekin zer egin ez genekiela geunden. Eta beraien erantzuna izan zen, eskerrak eman zizkiguten jakinaren gainean jartzeagatik, eta egia esan oso ongi jokatu zuten gurekin, zeren falta zitzaizkigun dokumentu guztiak 10 egunen buruan prestatu zizkiguten.

Iban: Beraz egoera honek ere balio izan dizue bide berri hau abian jartzeko eta nolakoa den ezagutzeko?

Asier: Bai bai. Eta esan dizudana. Orain arte herri mailan soilik egin dugu. Zumarraga, Urretxu, Legazpi eta Ezkio aldera zabaltzeko ere asmoa daukagu, eta gero ikusiko dugu. Zeren hor ikusi behar duguna da ea zenbateko ahalmena daukagun ekoizpen guztia ongi bideratzeko. Oñatiko hiltegiak despieze zerbitzua ere badauka eta orduan biak uztartuko ditugu, Oñatikoa eta etxekoa. Eta kopuru haundiak ditugunean eta gu etxean egiteko kapazak ez garenean ba orduan zati bat Oñatin egingo genuke, ikusiko dugu. Oraindik ere moldatzen ari gara.

Iban: Arkumeez gain etxez etxe gazta eta ardi esnea saltzen ere bazabiltzate ezta?

Asier: Bai. Beno, nik uste dut urte asko daramatzagula bai guk eta baita aurretik Ameliak eta Baztarrikan lanean, eta azkenean Baztarrika izena nahiko ezaguna da. Jendeak badio horri bere aprezioa eta eskari ugari egiten dizkigute. Zeren azkenean, beraiengatik ez balitz guk beste leku batean egon beharko genuke lanean. Eta bai esan, jendea etxera ez dela etortzen. Itxialdia hasi zenetik 20 pertsona ere ez ziren etorriko. Eta guk berez gure produkzioaren erdia etxetik saltzen dugu, agian pixka bat gehiago ere bai. Horrek esan nahi du, hilabete honetan kolpe handi bat jasan dugula. Baina horrek ere badu beste alde bat. Eta beste alde da, esate baterako dendetan lehen baino gehiago saltzen ari direla. Ordun, gure erosleak etxera etorri ordez harategi eta dendetan ari dira erosten. Horrekin nahiko pozik gaude zeren ari gara gure produktuei irtenbidea ematen. Azken batean gure bizitza hori da. Ekoitzi bai baina saldu egin behar dugu.

Iban: Orduan jendea zuen baserrira gerturatu ezin den honetan, beste bide batzuetatik ari da zuen produktuak erosten.

Asier: Bai. Egia esan guk sare sozialetan eta ez dugu indar askorik egin. Zeren azkenean astia ere daukaguna daukagu eta noraino iritsi gaitezkeen ere ez dakigu eta pixkat mundu hori haundi xamarra ere iruditzen zait. Eta denera iristeko zailtasunak ikusi ditugu. Oraingoz banaketa lanetan Eli ari da, nire emaztea. Eta beno ahal dugun bitartean behintzat horrela jarraituko dugu. Jendea etortzen ez bada, ba gu joango gara.

Iban: Beraz hor ikusi duzue beste aukera bat, baina horretara ere moldatu egin behar. Azkenean lan bat gehiago ere bada ezta?

Asier: Bai. Ze azkenean beste lan batzuk egin gabe gelditzen dira. Edo lana arintzeko beste pertsona bat kontratatu behar dezu. Nola biok gauden, ba Eli joaten da banaketa egitera eta bestelako lanak nik egiten ditut baina lan gehiago da edo kopuru gehiago. Seme-alabak ere etxean ditugu eta beraiak ere ahal duten neurrian lan puntualetan laguntzen dute bai. Eta hori asko eskertzen da.

Iban: Orain telelanaz hitz egiten den honetan, baserriko lana telelan bidez nahiko zaila ezta?

Asier: Bai bai. Baserrietan gainera lan nahikoa dago. Baina ez dagoena da gero hor nola ordaindu. Guk hemen bi soldata ateratzen ditugu, duinak edo ez dakit duinak izatera ere heltzen diren. Eta beraz, lana badago baina guk ezingo genuke hirugarren pertsona bat soldatapean eduki. Ezin da. Ez da ateratzen. Lan kopuruagataik bai, zeren baserrian lana badago. Agian beste bi pertsona ere bai. Baina gero ez dago hainbeste etekin ekonomiko horiek ordaintzeko. Eta pertsona bat ekarri eta "miseria" bat ordaintzeko ba... Ez! Niri ez zitzaidan gustatu hori egiten zidatenean, eta beraz nik ez dut berdin egingo.

Iban: Beraz, aukera berriak eta lana badira, baina errentagarritasunaren auzia legoke hor ezta?

Asier: Bai hori da.

Iban: Amaitzeko. Nola ikusten duzu zuen baserriaren etorkizuna guzti honen ondoren?

Asier: Etorkizuna ez dago soilik gure esku. Etorkizuna, nik ikusten dudanaren arabera erosleen esku dago. Beraiek baserri indartsu batzuk edukitzea nahi badute, produktu duin eta kalitatezkoak izatea, apustua bai ala bai inguruko baserritarren alde egin beharko dute. Aldi berean ere badaude kanpotik datozen beste produktu batzuk ekoizpen polita direnak, baina bertako ekoizpena eta bertako baserritarrari laguntzea, zeren azkenean hori da laguntzea, beharrezkoa da. Baserritarrok ekoizteko ahalmena daukagu, eta jendeak duena da erosteko ahalmena. Eta beraz baserriez gozatu nahi badugu, edota gure historiaz eta paisaiaz, guk ekoiztako produktuak erosi beharko lituzke gizarteak. Zeren niri oso polita iruditzen zait beste elkarrizketa batzuetan galdetzen dizutenean, "*eta zuen ekoizpenaren zenbatekoa saltzen duzue atzerrira?*" Eta nire erantzuna da: nik ez dut atzerrira bidali nahi. Nik nahi dudana da gure ekoizpena bertako jendeak dastatzea. Noski, kanpotik ere etorriko dira eta dastatuko dute. Zeren hemendik hara bidaltzen denean prezioak areagotu egiten dira eta azkenen ez da baloratzen gure lana ingurunean duen eraginarengatik. Kanpoko eskarietan eskatzen dutena da produktu berezi bat, besterik ez. Horregatik diot, gure ekoizpena bertako jendeak erosten badu, denok ere askoz hobeto ibiliko gara.

Iban: Mila esker gurekin hitz egiteko tartetxoa hartzeagatik eta ondo izan.

Asier: Eskerrik asko zuri.