

INPERIALISMOA, GERRAK ETA ELIKADURA



GOIURI ALBERDI ETA
AINTZIRA OÑEDERRA
ASUNEK BEHATOKIA

Egungo egoera geopolitikoan, non kapitalismoaren faserik gorena den inperialismoa modu garden eta gordinean erasotzen ari den, mundu mailako krisi ekonomiko larria aurreikusten da, besteak beste, elikadura segurtasuna kolokan jartzen duena. Geopolitikan adituak ez garen arren, ez dagokigu beste alde batera begiratzea, eta gaurkotasanak behartzen gaitu gure mugetatik harago gertatzen dena kontuan hartzera.

Gerra, ekonomia kapitalistaren motorra da. Kapitalismoaren krisi garaian, gastu militarra eta armek eragindako suntsipenak berehala datoz irabaziekien laguntzera: berreraikuntzari esker, kapitalaren pilaketari berrekiteko baldintzak ezartzen dira. Urtea gogotsu hasi du inperialismo yanikiak, besteak beste, Venezuelaren subiranotasunari kolpe zuzena emanez, herri horrek dituen petrolio baliabideak lapurtzeko eraso estrategiko batean –bidenabar, lapurtutako petrolio hori Euskal Herrira ere iritsi da–. Kuban ere, munduko herrientzat den adibide ideologikoagatik bakarrik, Trumpek uhartearen aurka agindutako itolarri energetikoak kubatar gizartea hondamendira darama, besteen artean, elikadura katea dislokatu duelako. Eta aspalditik jomugan den Iran ere erasotua izan da. Izan ere, bere baliabide naturalak, erregaiak eta kokapen geostrategikoa beharrezkoak dira hegemonia inperialistari eusteko. Ordea, Pertsiaxiismoaren indar antiinperialistak borrokan darrai, Ormuzeko estuarioaren kontrola izanik. Baina Ormuzeko itsasartean trafikoa denbora luzez eteteak krisi

energetikoaz gain, ongarrien krisia ere ekarri du. Izan ere, ongarriak ekoizteko eta merkaturatzeko zentro garrantzitsua da eskualdea: munduko urearen esportazioen %35 eta amoniakoaren bidalketen %30 egiten dira. Egoera honetan, ongarrien prezioak izugarri igo dira, eta “ongarri-shocka” deritzona ekarri du: Irango gerraren eta elikagaien prezioen arteko lotura zuzena agerian geratu da eta, ondorioz, munduko elikadura-segurtasunerako arrisku zuzena ekarri du.

Agrondustraiako enpresa handientzat, krisi global bat ez da hainbeste hondamendi bat, baizik eta aukera estrategiko bat –gogoratu, kapitalismoak suntsitu egiten du, irabaziak sortzeko–. Berandu baino lehen, “elikadura segurtasunarekin” lotutako beldurak kapitalizatzeko, enpresek irabaziak lortzeko eta ingurumen-babeserako arauak desegiteko, antzezlan magistral bat ikusiko dugu. “Elikadura segurtasuna” terminoa esanahiz hustu eta arma gisa erabiliko dute, non agroindustria-enpresa handiak biztanleriaren eta apal hutsen arteko aukera bakar gisa kokatuko diren. Paradoxikoa, izan ere, produktu kimikoen menpe dagoen nekazaritza-eredu industrial hori da gure elikadura-sistema globala hain hauskor bihurtu duena.

Benetako elikadura segurtasuna tokiko nekazarietatik dator. Elikadura burujabetza lortzeko bide erreal bakarra tokiko nekazaritza ekologikoa da. Kuban aipatu dutenez, “agroekologiak erresistentziarako eta jasangarritasunerako gaitasuna” ematen die irauteko eta, “garai hauetan are gehiago, tokiko burujabetza nazionala lortzeko”. Jarduera agroekolo-



Teheran hiriko murala.

gikoen artean, baliabideen erabileraren eraginkortasuna, inportazioekiko mende-kotasuna minimizatzea eta laboreen dibertsifikazioa daude, eta horrek guztiak gerraren eragin txarrenak arindu ditzake. Baina lurra eta berau zaintzen dutenak beti dira ahulak biolentzia kolonialaren aurrean, gerra amaigabeen eta aurrekontu militar neurrigabeen ondoriozko suntsiketen parean.

Inpunitate militarizatua ezabatzea ezinbestekoa da agroekologiak aurrera egin dezan. Gogoan izan, erresistentzia antiinperialistaren metodoen artean boikot ekonomikoa dagoela, hots, herri inperialisten ekoizpen-erriak eta nazioarteko merkataritza-harremanak kaltetzea. Gurean, ordea, 2022tik 2024ra Israelera egindako esportazioak nabarmen hazi dira, elikagaien kasuan bereziki: izozkiak, arrain kontserbak, okintzako produktuak eta ardoa. Munduko elikadura-ordenaren gainbeheran gauden honetan, autosufizientzia kooperatiboa eta elikadura sistema lurralderatuak gure erantzunaren elementu nagusi bihurtu behar dira. ●

A ZE FAUNA!

BELTZAK DIRDIRA EGITEN DUENEAN



ENEKO BACHILLER OTAMENDI
ARANZADI ELKARTEKO KIDEA

Arrain bat marrazteko eskatuz gero, ez ginateke gehiengoaren eredu. Gorputz obal eta zapala dugu; kolore gris iluna, ia beltza izateraino, eta, aldi berean, zilar kolorea. Ez, "papardoak" ez gara ohikoenak (Mutrikun, Gipuzkoa, akaso). Hala deitu izan gaituzue euskal kostaldeko herri gehienetan, bereziki arrantzaleek (Bizkaialdean, "papardo beltz"). Beharbada, gure hegatsak usoen hegoak oroitarazten dituztelako, edo koloreagatik, nork daki, "palometa" gara Donostialdean.

Ozeano Atlantikoaren erdian, eremu pelagiko zabalean bizi gara, 100 metrotik gorako sakoneratan. Bakartiak izanik ere, talde txikitan elkartzeak inoiz babesa ematen digu. Sakoneko iluntasunean, gure gorputz beltza abantaila da, harrapakinek atzeman ez gaitzaten; eta, bide batez, ezta harrapariak gu ere. Bertara iritsi daitezken eguzki nahiz ilargi izpi bakanez gure azala kolpatzen, zilar koloreko dirdira eragingo dugu; elkar topatzeko estrategia da. Halaber, gure begien tamainari erreparatuz gero, hontzaren pare gabiltzala esan genezake. Iluntasunak ehizarako parada eman-gu digu; baita ehizean gure mugimenduen dirdirekin harrapakinak nahasteko ere.

Heldutasun sexuala gure biziraupenaren erdialdean iritsi ohi zaigu, 3-4 urterekin; eta, horrekin batera, ugalketarako grina. Horretarako, ordea, erromeria ez dugu



ENEKO BACHILLER OTAMENDI

PAPARDOA

Brama brama

TALDEA: Ornoduna / Arraina / Bramidoa.

NEURRIA: 40-50 cm. Mediterraneoan, gehienez 30 cm.

NON BIZI DA? Itsaso zabalean, 100-400 metroko ur-zutabeetan.

ZER JATEN DU? Arrain txikiak, zefalopodo txikiak eta krill-a (krustazeo pelagikoak).

BABES MAILA: Ez dago babestuta.

eskura. Udazken aldera, bakarrik edo talde txikitan elkartuta, migrazioari ekingo diogu, eremu subtropikaletako epeltasunaren bila –horien ibilbideak zein luzerak, guretzat ez beste, egundo ezezagunak dira-. Bertan ugaltu eta, emeek milaka arrautza askatuko dituzte errute bakoitzean, sakonera txikitako uretan. Uda gerturatu ahala, latitude handiagotara zabaltzeko aukera aprobeztatuko dugu, eremu hotzagoetan elikadura kopurua handiagoa delako. Guretzat, 200 metroko sakoneran 14-15°C-ko tenperatura topatzea izango da gakoa; Kantauri itsasoan sakonera horretako eremua hotzagoa bada, ez gara haraino iritsiko, eta hegoaldean geratuko gara, hurrengo migrazioa abiatu arte.

Harrapakari nahiz arrantzaleak saihestuz gero, metro erdi luzatu gaitzake, eta 10 urte arte bizi. Gure aitonen bat 6 kilo eta metro baterainoko neurria izatera heldu izan da; zortedunak edo esperientziadunak diren ez dakit, baina inork gutxi lortzen du. Gure izaera bakartiak sarda handien arrantza zailtzen badu ere, eremu pelagikoa iragazten duten sare erraldioen aurrean, ezer gutxi dugu egiteko; arrantzaleentzat helburu diren beste espezieen tartean egonik, haientzat sarritan "deskarte" gara. Artisanu-arrantzaleek, ordea, bestelako estimua digute –haiek, eta haien etxeok-. Hala, hondoko tertzaz –amua-rekin– arrantzuak –ehiztarien arteko

ehiza, arrastea baina orekatuagoa, behinik behin-, arraindegian eman ohi dugun itxura paregabea da. Gure haragiak oilaskoarena oroitarazi dezake, behin sukaldatutakoan hartzen duen testurari eta koloreari esker. Papardoa eskuragarri izatekotan, oroitu, tokiko harrapaketak ez baitira ohi-koak izaten, eta gutxiago ugariak.

Kantauri itsasoan agertuko gara, orain arte bezala, klima eta korronteen nahieran. Ozeanoetako uraren tenperatura epeltzen doala diote; guretzat, gaitzerdi, ezta? Kontua da ez ginatekeela eremu berrietara zabalduko ginatekeen espezie "berri" bakarrak izango. Akaso hobe dira gure iluntasuneko dirdira, eta zarata gutxi, oraingoz. Hain jende gutxiren ahotara iristeko, nahiko izen badugu. Ezagutzen gaituenak, zaindu eta aprobezta gaitzala. ●

GOSARIAREN PLAZERAK



JAKOBA ERREKONDO
JAKOBA@BIZIBARATZEA.EUS

Kax-kax. Familiako ohiturari segida emanez, etxeko Rhode Island Red oiloen urean pasatako arrautza, goiko muturrean, buelta osoan, koilaratxoarekin joka, kax-kax. Ogi puxka sartu, erdi gordinik dagoen gorringotan lerdatu eta ahora. Ordurako, “Komonera-ko Bidea” deituriko erlijiozko eguneroko eginbeharrak betetzeko bi kiwi aleak (*Actinidia deliciosa*), eta gosea baretzeko banana (*Musa paradisiaca*) esnatze bideko antsiatan irentsita.

Gorringoaren zarpiadura lodia ahoan, leihotik begiratu eta atariko lizarraren (*Fraxinus excelsior*) abaroan, hortentsia familia (*Hydrangea macrophylla*, *Hydrangea arborescens* “Annabelle” eta *Hydrangea paniculata* “Ilvobo”) indarrean kimuberritzen, zein baino zein argi luzeagoko egun hauen etekina hobetzeko ahaleginean.

Eta urteroko burutazioak garrastu dit gorringoaren gozoa: aurten ere hortentsia eder horien loretzarrak lehen eurite ziztrinarekin makurtu eta lur gainean etzango ote dira? Hortentsia indar handiko landarea da. Hor dago neguan, soil-soilduta, ez balego bezala, eta martxoan, laster egun argia gau ilunpea baino luzeagoa izango dela sumatzen duenean, egundoko kemenarekin kimutu eta hosto kuadrilla tolesgabetu eta zabalitzen du. Adar mehe hauskor arrea zena, berde biziena, bizinahiena bihurtzen da. Hortentsiak denbora tarte motxean ikaragarritzko lanak egiten ditu: hosto handi gogor mordoia hedatu, urtero urteetan irauteko gaitasuna kateatuko dion erreserba meta osatu eta arrabete baino handiagoko loretzar sorta galanta eman. Ekinaldi horri indar-hustu gabe eta adorea galdu gabe eusteko, komeni da urtero-urtero aparteko ongarrri dosia sustraieran jartzea. Ongarrri erabi-



Hortentsia (*Hydrangea macrophylla*).

lienak, onenak, ustelki organikoak dira: simaurra, satsa, luarra, pinu orria eta azala, gaztainondo ipurdiko (*Castanea sativa*) edo txilar azpiko (*Erica spp*, *Calluna vulgaris* eta *Daboecia cantabrica*) lurrustela, orbel lurra eta abar. Ongailu basara eta luhumenda horiek denek, erruz daukate hortentsiak ugarien behar duen jaki nagusia, nitrogenoa. Horrek kimua pizteko, adarrak luzatzeko, hostoak haziz destolesteko eta loreak begietan erakutsi eta bikain eta eder irekitzeko adina indar emango dio.

Gero hartuko du flakiak. Luze berde haziko da, baina pattal. Denbora gutxian eraikitako obra horri denari eusteko indarra ematen dioten jatenak faltako ditu. Ahalegin erraldoi horren emaitzari gogor eta tinko eusteko, kaltzioa faltako

du. Kaltzioak egiturak, etxeak indartzen ditu, gure hezurdura bezala landareetan. Hosto, adar, lore eta fruituak gogor eta sendo izateko, kaltzioa behar dute. Eta loreak ondo zabaldu eta erakusteko, potasioa beharko du. Bi elikagai horiek ez daude gure ustelkietan. Beste nolabait eman beste aukerarik ez dugu.

Eta ni, burua hausten, alditxartuta hortentsiari datorkiona asmatzen. Eta bapo gosaltzen. Bada horra hortentsiaren poza eta zoriona. Arrautzaren oskolean kaltzioa eta banana azalean potasioa. Oskolak bildu, motrailuan txiki-txiki egin edo makinaz eho eta udazkenaren amaieran lurrari nahasi. Banana azalak uretan usteltzen eduki eta desegin direnean, harekin ureztatu nahi duzun guztietan. ●

JAN TALO

BERTAKO ARTOAREKIN EGINDAKO TALOEN JANARI POSTU MUGIKORRA BASABURUAN



GARAZI ZABALETA
@TIRIKITRANN

Agenda

APIRILAK 25, AZPEITIA:

Xaboi solidoa egiteko ikastaroa, Garbiñe Larrearen eskutik. 09:30ean Kimu Bat proiektuan. Izen-ematea: 697 25 02 92 / garden@kimubat.eus

APIRILAK 29, DONOSTIA:

Emakumearen zikloak eta osasun hormonalaren sendabelarrekin ikastaroa, Garbiñe Larrearen eskutik. 18:00etan Altzako Casares kultur etxean. Izen-ematea: donostia.eus

MAIATZAK 7, AIZARNAZABAL:

Bizitza baten txatalak liburu aurkezpena, Onintza Enbeita egilearekin. 18:30ean Indamendin.

Zalgurdi forma du Kata Gartzia Jauntsaratsen (Nafarroa) ireki berri duen Jan Talo janari postu mugikorrak, eta izenak argi adierazten duen moduan, taloak dira protagonista. Hori bai, betiko talo eskaintzatik zertxobait desberdintzen saiatu da basaburuarra. “Taloen *food truck*-aren ideia aspalditik nuen buruan, bertako produktuak eta ekoizleak bultzatzeko modu egokia izan zitekeela iruditzen baitzitzaidan, eta haragirik jaten ez nuen garai luze batean oharatu nintzen alor horretan ere hutsune handia zegoela”, dio. Izan ere, aukera begetariano eta beganoa eskaintzen ditu Gartzia, baita glutenik gabekoa ere.

BERTAKO IRIN EKOLOGIKOAK

Jan Talo postu mugikorrean darabiltzaten osagai guztiak ekologikoak dira, eta jakina, taloak egiteko irina ere bai. “Garrantzitsuena bertako artoa lortzea zen niretzat, eta ekologikoa topatuz gero, hobe. Eta aurkitu genuen! Pagolako

ekoizleari erosi diogu aurten, gainera, arto gorria egiten zuen ekoizle berak, eta ahal genuen guztia hartu genion”, azaldu du. Izan ere, Ipar Euskal Herrian bertako arto barietate hori berreskuratzeke lan handia egin dute, eta horri ere balioa eman nahi izan dio proiektuaren bultzatzaileak. Artoa Zubietako (Nafarroa) errota xehetzen du.

Arto gorriaz gain, arto arrunta ere erabiltzen du dena den, eta postua irekitzen duen egun bakoitzean bezeroei taloak zein artorekin egin dituzten adierazten die: “Esaten diet, tira, gaur arto gorriarekin egindako taloak ditugu, edo gaur arto horia tokatzen da...”. Inguruan bertako arto barietateak desagertzen ari direla gogorarazi du, eta horiek babes-teko eta berreskuratzeke han-hemen abian diren egitasmoak hurbiletik segitzen ditu, Baztanen, Malerrekan eta Basaburua Txikian berriki egin duten lanketa, esaterako. Tokiko barietateei aterabidea emateko bide berrien artean koka daiteke Jan Talo egitasmoa ere.

HERRIZ HERRI MUGITZEKO AUKERA

Mometuz, Jauntsaratsen (Basaburua) ostiral eta larunbat arratsaldetan jartzen du postua Gartzia, baina gurdia mugikorra izanik, herriz herri mugitzeko aukera ere badu. “Gurea bezalako bailaretan, landa eremuan, herri asko dauden tokietan, uste dut zerbitzu osatuagoa eskaini dezakedala postu ibiltaria edukita eta mugitzeko aukera izanda”. Modu horretan, festa egun bereziak, azokak eta antzeko ekimenak daudenean, horietara hurbiltzeko aukera ere izanen du. “Gurdia egokitzeko Nafarroako Gobernuaren dirulaguntza jaso dut, eta tira, proiektuaren bultzatzaile nagusia ni izanda ere, inguruko jendea asko ari zait laguntzen”, dio.

Taloen barruko osagai dagokionez, gauza bereziak eskaintzen saiatzen da, garaian garaiko osagaiak erabilia: txistorra eta oilaskoa, tipula potxatua, gazta, hummusa, guakamolea, txokolatea fruitu lehorrekin... “Taloak aldatzen joanen naiz garaia araberara, orain udaberri eta udako produktuekin osatuko dut menua”, adierazi du. ●