

EUSKALTEGIEN TXOKOA 26. ZENBAKIA

Udal Euskaltegia

Egileak:

1. *Udal euskaltegiko B1 mailako taldea*

Hernanin, naturalak, garaian garaikoak eta bertakoak ditugu

2. *Udal euskaltegiko goizeko B2 mailako taldea*

«Bakarrik bazaude, etorri»

3. *Udal euskaltegiko arratsaldeko B2 taldea*

Ozenki, 25 urte eta gehiago



1.

2.

3.



Hernanin, naturalak, garaian garaikoak eta bertakoak ditugu

Bertakoa kontsumitzeak baserria bizirik mantentzea ahalbidetzen du zentzu guztietan, lurrak lantzen direlako, garbi mantentzen direlako eta baserriarren ekonomia sustatzen delako.

Gaur egun, Hernanin, aukera handia daukagu -bitartekaririk gabe- fruta eta barazkiak erosteko, baserriatik etxera eta, gainera, ekologikoak. Bertako hiru ekoizle elkarrizketatu ditugu: Karabelekoa, Arriatzukoa eta udaletxeko arkupeko azokakoa. Azaldu digute nolako produktuak dituzten eta ze aukera daukagun gure elikadurarako eta osasunerako ona den zerbait erosteko. Izan ere, herritarrok gero eta kontzientziatuago gaudela osasunarekin, ondo jatearekin eta kirola egitearekin; ez da moda kontua, ardurak kontua baizik. Bertakoa eta garaikoa kontsumitzeak dituen onurak baloratu egiten ditugu herritarrok. Gure aitona-amonen sukaldetan bazkalorduan su gainean ez zen barazki edo lekale eltzerik falta: porru patatak, lekak, babarrunak, garbanzuak... Benetako janaria jaten zen, eta horretara ari gara itzultzen. **K**

Arriatzu barazkiak

Arriatzu tradizioa duen familiako nekazari-enpresa da.

1936an baserrian ekoizten zituzten produktuak Donostia-ko Bretxan saltzen hasi ziren. Oraindik hirugarren belaunaldiko gazteek jarraitzen dute, baina beste modu batean lan egiten dute. Bretxan, izeba bateg, gaur egun ere, saltzen ditu baserriko produktuak.

2012an, Hernanin denda zabaldu zuten baserriko produktuak saltzeko. Era tradizionalan eta jasangarrian ekoizten dituzten produktuak %100 naturalak eta garaian garaikoak dira. Inguruko baserriarrek ekoiztutakoak ere saltzen dituzte, betiere garaiko produktuak. Hala ere, denda ez da barazki denda soilik, frutak ere saltzen dituzte. Kalitatezkoa eta bertakoa izatea da haien lehentasuna; eta kanpotik ekarri behar dituztenean, maila hori mantentzen saiatzen dira.

Garai berrietara egokitu, eta Lixto gama sortu dute. Plastikozko poltsetan hutsean ontziratzen dituzten barazkiak

Bultzatu egin behar dira hemengo produktuak eta produkzioa

garbituta eta lehortuta daude soilik, kontserbanterik eta koloranterik gabe. Platerean edo eltzean, sukaldatzeko edo jateko prest daude. Gero eta azkarrago bizi garen garai honetan, baratzako produktuak jateko modua erraztu nahi izan dute, eta %100eko naturaltasuna bermatu. Plastikoen erabilera murriztearekin kontzientziatuta daude, eta, tarteka, aukera ezberdinak aztertzen dituzten arren, momentuz barazkien iraupen naturala ziurtatu, eta bere formatura egokitzten den beste materialik ez dute aurkitu.

Arriatzukoek asko baloratzen dute bezeroekin egunero duten tratua, beraiek ezagutu eta ahal duten neurrian

Plastikoak ekartzen duen arazoarekin kontzientziatuta daude



Lurretik dendara eta zuzenean eltzera.

aukera ezberdinak gomendatzen dizkiete. Gainera, bitartekaririk gabe lan egitea oso aberatsa dela uste dute.

Gustura ari badira ere, aldaketa klimatikoak baserrian aldaketak ekarri ditu. Besteak beste, uztak eta loraldiak gero eta azkarrago datoz, barazkiak

segituan galtzen dira, eta udan eguzkiak erre, kiskali egiten du dena. Arriatzuko amona Pilarrek beti esaten zuen, "Baratzak lehen nola ematen zuen ikusi izan bazenute...".

Dena den, lanean jarraituko dute, ilusioz, baserria bizirik mantentzeko.

Karabeleko

Karabeleko etxaldea esperimental eta aurrendaria da ekonekazaritzaren arloan, eta bost urte daramatza lanean.

Haien helburua nekazaritza ekologikoa sustatzea da, eta barazkigintza ekologikoaren

ekoizpen eta kontsumo kultura zabaltzea. Halaber, nekazaritza ekologikoari buruzko ikastaroen eskaintzen dituzte, eta bere instalazioak ezagutzeko bisita gidatuak antolatzen dituzte. Haiekin aritu gara hizketan.

Hemezortzi lagun inguruk lan egiten dute, batzuek jornada osoan, beste batzuek sei orduz eta besteak boluntarioak dira. Garaiko lana denez, udan langile gehiago behar izaten dituzte.

Etxaldean 1,5 hektarea daukate, batzuk Hernanin eta besteak Astigarragan, denak alokairukoak dira. Izan ere, Gipuzkoan lurra lortzea ez da ba-

tere erraza, espekulazio handia dago eta. Horregatik, Karabeleko bezalako proiektuek eta nekazaritzako beste proiektu askok ez dute aurrera egiten.

Bertako lurra Urumeak uzten duen lur goxoa da, oso ona baratzetarako, baina landare guztiek ez dute lur hori nahi, gainera, belar txar pila agertzen dira.

Produkzio guztia ekologikoa da, %100 naturala eta garaian garaikoa. Betiko produktuak ekoizten dituzte: letxuga, aza, lekak eta abar. Baita produktu bereziak ere: ostra-landarea, kalea, physallisa, errefau mota

pila.... Izurriteak kontrolatzeko, tratamendu naturalak erabiltzen dituzte, besteak beste, zomorroak. Izan ere, bertan praktikak egiten aritu zen lagun batek ikerlan bat egin zuen zomorroak zomorroen bidez akabatzen. Tratamendu ez-ekologikoen ordea, zomorronak ere hil egiten dituzte.

Bere produktuak dendan saltzen dituzte, baina kontsumo taldea da garrantzitsuena beraientzat. Taldeko kideek sasoiaren sasoiko produktuak jaso ahal izaten dituzte astero saski batean, eta bertako barazki guztiak bere baratzetan landutako-

ak dira. Horretaz gain, jatetxe batzuk ere, goi mailako errestauraziokoak, bezeroak dira.

Diru-laguntzari dagokionez, Hernaniko udalak ematen die, baina kopuru fijo bat ez dute jasotzen. Nekazaritzako laguntzak ere jasotzen dituzte, innobazio proiektuak egiteagatik ere bai, eguzkitako plakak jartzeagatik... Hau da, proiektu bakoitzarentzat eskatu izan dute diru-laguntza. Hala ere, azkenaldian, etekinak izaten ari dira, batez ere, kontsumo taldeei esker. Aurrerantzean, ekoizten dutenetik bizitzea espero dute.

Plazako arkupeko azoka

Maitek eta bere senarrak jartzen dituzte bere produktuak salmentarako. Negozio familiarra da, eta 60 urte inguru dara-

Udaletxearen arkupean, goizez, astelehenetik larunbatera jartzen dute azoka.

ma familiak negozio horrekin. Garaian garaiko barazkiak saltzen dituzte eta haiek base-rrian ekoiztutako letxugak, to-

mateak, aza, porruak... Garaian garaikoa lantzen dutenez, batzuetan negutegiak erabiltzen dituzte garaia luzatu ahal izateko. Bestela, baratzean aire librean lantzen dituzte.

Maitek eta senarrak bere produktuak zuzenean saltzen dituzte, hau da, baratzetik erosleari; horixe iruditzen zaie politena. Gainera, freskotasuna eta prezio hobea eskaintzen dute.

Plastikozko poltsak erabiltzen dituzte oraindik, egia da; baina poltsak kobratzeko legea ateratzen, horien kontsumoa jaitsi egin da. Hala ere, oraindik jendeak ez dauka ohiturarik barazkiak telazko poltsetan gordetzeko, zikindu eta busti egingo direla uste dute eta.

Zenbait arrazoi eman dizkigute bertan erosteko. "Batetik, salmenta zuzena bezalakorik

ez dagoelako, bestetik lehen sektoreak jarraitzea nahi baldin badugu salmenta zuzen hori mantendu eta bultzatu behar dugulako, produktu freskoa eta bertakoa dela argi dagoelako, eta, beti, horrek bere onurak ekartzen dituelako, bai osasun aldetik, bai prezio aldetik; gainera, gure produktuak direlako eta aurrera bultzatu behar direlako hemengo produktuak eta produkzioa".

«Bakarrik bazaude, etorri»

Hogeita hamar urte edo gehiago daramatza Pepi Arrozpidek gure herriko kaleetako giroa alaitzen.

Hirurogeita zazpi urteko emakume hernaniarra dugu Pepi Arrozpide, La Florida auzoko Sagastiya baserrian jaioa eta lau anai-arreben artean gazteena eta ezberdinena. Emakume ekintzailea eta geldiezina izan da betidanik, eta bere asmoa horrela segitzea da.

Gazte hasi zen lanean. Umetan baserriko lanetan ibiltzen zen; hamahiru urterekin, bere ahizpak lan egiten zuen ile-apaindegian buruak garbitzen hasi zen, eta ondoren bertako jabearen ama zaintzen. Geroago, komunen estalkiak egiten ibili zen, eta handik papelerara pasatu zen.

Garai hartan emakume pila batek lan egiten zuen papeleran, eta ezkontzen zirenei enpresak dirua ematen zien lana uzteagatik, "dotea". Pepi ere ezkondu zen, baina lanean jarraitzea erabaki zuen. Bere ustez, "emakumeak ezin dira gizonen menpe miserian bizi, ni ez behintzat". Horrela, bada, bera bakarrik geratu zen gizonezkoen artean.

Dantza maite du, "bizitza ematen dit", eta dantza egiteaz gain, San Joan Konpartsako sortzaileetako bat eta parte-hartzailea da. Beti egoten da prest gauza berriak egiteko, beti izaten du momentu bat bestekin partekatzeke, hitz egiteko edota pote bat hartzeko. Saltsa guztietako prexila dirudi.

«Dantzak bizitza ematen dit»

Txikitatik gustatu izan zaio Pepiri dantza egitea, eta igandetan Tilosetan egiten zuen bere amarekin, eskailera ondoan.

Gaztetan La Florida auzoan ibiltzen zen dantzan bere lagunekin, eta 15 urterekin Oialumera joaten hasi zen. La Floridako Centro Parroquial-ean hasi zen irakasten. Beti egoten zen prest

«Beti sentitu izan naiz baserriarra»

gehiago ikasteko; horretarako harremanetan jarri zen Behe Nafarroako dantzari batekin. Halaber, Irungo dantza-talde batean ere ikasten ibili zen. Gaur egun, berriz, Elizondora joaten da. Bere helburua da mutil-dantza ondo ikastea, gizon-zokoez ez dezaten esan "emakumeak sartu dira, eta erraz hondatu dute dantza".

Hernaniko Dantzari Festa batzordeko kideetako bat da eta urtero ekitaldi bat antolatzen dute. Auzo guztietan egiten dute dantza, herri osoa girotzeko.

«Argentinan ere egona naiz bi aldiz dantza egiten»

San Joan Konpartsa

M^a Pilar Lujanbiok eta bere kuadrillak Inude eta Artzaiak konpartsa antolatzen zuten San Joanetan, eta orain dela 30 urte inguru, Pepiri bertan parte hartzeko eskatu zioten, eta baietz esan zuen. "Eta horrela hasi nintzen".

Hurrengo urteko inauterietan San Joan Konpartsa sortu zuten, kuadrillarik ez zeukan jendeak aukera izateko talde batekin dantza egiteko, konturatu baitzen "suelto" zeuden pertsonak ez zutela horretarako aukerarik.

Handik bi urtetara hasi ziren San Joanetan irtetzen. Ez zuten dantza bakarrik egiten; Hernanin gertatutako hainbat pasadizo ere gogorarazten zituzten (Biteriko eskolak, San Antonio

Paradorea, Santa Barbara ermita, Errotaren historia...). Horretan asko lagundu zien Antton Agirre Sorondo historialaririk, baita udaletxeko artxiboko teknikariak ere.

"Garai hartan ez genuen dantza irakasten. Kronikan egiten genuen deialdia San Joan Konpartsarako, nahi zuenak parte hartzeko, eta bi hilabeteetan entsegua egiten genuen" esan digu Pepik.

Orain dela 24 urte Luis Parrondok proposatu zion Dantzari Eguna antolatzea Hernanin. Zazpi talderekin hasi ziren, eta datorren urtean 25 talde talde ekarri nahi dituzte 25. urteurrena ospatzeko. Dantzari Egunean jende askok laguntzen du: dandariak eta tabernariak diruz laguntzen dute, baita udaletxeak ere. Eta elkarteek bazkaria prestatzen dute denentzat.

Bestalde, Erreterian Kantaita antolatzen zuten eta orain dela 20 urte, Pepik, bere bi lagunekin, erabaki zuen Hernanin ere antolatzea. Senarrak eraman zuen Bergarara oihalak erostera. Arropak eta bestelakoak parte-hartzaileek egin eta ordaintzen zituzten.

Kantuan ere hasi ziren. Egun batean lagun batek esan zion Donostiako kaleetan Kantu Jiran hasi zirela eta orduan erabaki zuten Hernanin ere hastea. "Beste herrietako ona bada, nire herrirako ere bai". Kalez Kale Kantari sortu zuten eta hilaren 2. larunbatean ateratzen dira, eguerdian. Egun berean, arra-

«San Joan Konpartsa izan da eta da irekia. Nahi duena etorri parte hartzera»



Pepi Arrozpide, emakume ekintzailea eta geldiezina

tsaldean, erromeria egiten da.

Pepik kontatu digunaren arabera, 29 urte hauetan momentu onak eta txarrak izan dituzte. Bidean zailtasun batzuekin egin izan dute topo. Gaur egun, aspaldiko zailtasun horiek gaindituta daude eta orain bere lana talderako jendea erakartzea da. Herritarrek askotan zoriontzen dute Pepi, baina berak beti esaten du meritua talde osoarena dela.

Etorrizuna

Pepiren ustez, San Joan Konpartsak badu etorkizuna, ez da hilkorik, norbaitek helduko dio.

Pepiri dantzak bizitza ematen dio, ahal duen bitartean dantzan jarraituko du. "Zenbat eta zaharrago gauzak ikasteko gogo gehiago dut" esaten du Pepik. "Frente" asko ditu irekiak:

kriskitinak, panderoa, gitarra, euskal gramatika e.a.

Aurrera Pepi!! Hernanik zure bultzada behar du! **K**

«San Joan Konpartsako kideok eskerrak eman nahi dizkiegu lagundu diguten pertsona guztiei, baita udaletxeari ere, bestela ezinezkoa izango zelako horrelako ekintza potoloa aurrera ateratzea»

Ozenki, 25 urte eta gehiago

Ozenki abesbatzak urte berezi hau ospatzen jarraitzen du, ekitaldi interesgarriak ditu prestatuta urteari amaiera emateko eta etorkizuna ere biribila aurreikusten du.

Ozenki abesbatzak 25 urte bete ditu aurten.

Hori dela eta, aurtengo sanjoanetan beraiek bota dute jaiei hasiera emateko txupinazoa; beraiek izan dute bandera igozteko eta jaisteko ohorea. Ez hori bakarrik. Ospatzeko, beste hainbat ekitaldi berezi ere antolatatu dituzte. Horietako bat uztaillaren 25ean izan zen: Ozenki abesbatzak eta Hernaniko Doinu Zale akordeoi orkestrak kontzertu bat eman zuten Hernaniko Biteri kultur etxean, eta bertara gonbidatu zuten Vigoko Amadeus abesbatza.

Urriaren 19an, berriz, Lizartzako Hostotsa eta Hernaniko Ozenki abesbatzen emanaldia izan zen Milagrosan.

Etorkizuna nola ikusten duten jakin nahi dugu orain, eta orretarako Hernaniko Udala Euskaltegiko ikasleok pertsona hauek elkarrizketatu ditugu Karabel auzoan Kamiok duen musika akademian: Imanol Kamio, Ozenki abesbatzako zuzendaria; Maite Zabala eta Mari Karmen Santa Kruz, veteranoak eta Joxe Ramon Oruezabala, hasiberria.

Ozenkiren 25. urteurrena ospatzeko, nola emango diozue bukaera urteari?

Imanol: Egia esan, urtea nahiko potentea izan da, emozioz bete. Urtea bukatzeko, 6-8 kontzertu dauzkagu azaroaren 23tik abenduaren 31 arte. Hor goaz gure harian beti. Guretzat garrantzitsuena da abenduaren 20an Errenteriako Madalena basilizan egingo dugun emanaldian. Hilean behin ekitaldi bat egiten dute koro desberdi-

nekin eta hango kontzertuak antolatzen dituenak irakurri zuen egunkarian aurten Ozenki abesbatzaren 25. urteurrena dela eta eskatu digute han kontzertua emateko. Guretzat hori oso garrantzitsua da, Landarbaso abesbatza hango kutuna delako, "nivelon". Horregatik ondo prestatuta joan behar dugu.

Horrez gain, beste ekitaldi batzuk ere egingo ditugu urteari amaiera emateko: Andoainen omenaldia hango lau musikariri, Hernaniko bandarekin kontzertua, Kantuz-ekin gabon kantak parrokan, kontzertuak Goizuetan eta Erefiotzun...

Bukaera, hasiera bezala, oso potentea izango da.

Noiz hasi zineten abesbatzan? Jarraitzeko asmorik baduzue? Zergatik?

Maite: 1994an hasi ginen abesbatzan, eta jarraitzeko asmotan nago moldatzen naizen bitartean. Erefiotzuko jende mordoxka bat hasi ginen. Hasieran han entseatzen genuen, baina gero Hernanin hasi ginen. Erefiotzun bizi naiz, baina ez zait inporta asteen bitan Hernanira etortzea, gure artean oso giro ona dagoelako. Taldea utzi beharko banu, asko pentsatu beharko nuke.

I: Maite eta M^a Karmen "alma mater" dira, eta oso eredu ona hasiberrientzat.

Taldea aldatu al da 25 urte hauetan? Zer aldaketa izan ditu?

Mari Karmen: nik uste dut baietz. Zertan? Bolumenean. Lehen baino askoz ere jende gehiago gaude eta gehiago ateratzen gara kanpora. Egon gara Galizian, Asturiasen... Hala ere, oraingo giroa hasierakoaren berdintsua da.

I: Hasiere batean jende asko hasten zen, baina utzi ere askok egiten zuten. Sei-zazpi urte inguru behar izan genituen taldea estabilizatzen. Pertsona berriak hasten direnean, taldea deskonpentsatu egiten da, baina bakoitza bere lekuan jarritakoa luxua da.

MK: Hala ere, beti eskertzen da jende berria etortzea.



Biteri Kultur Etxean emandako ekitaldia Vigoko Amadeus Abesbatzarekin.

Hamar-hamaika hasiberri baditugu. Horiek ikasten dutenean, etorkizun biribila izango dugu.

Eta zu, Joxe Ramon, noiz hasi zinen abesbatzan? Zergatik?

Joxe Ramon: Bada, ni hasi nintzen irailaren bukaeran; beraz, bi hilabete daramatzat Ozenkin, berri-berria naiz.

Musika asko gustatzen zait eta nire asmoa beti izan da abesbatza batean parte hartzea. Orain, denbora libre gehiago dut eta horregatik animatu naiz. Kuadrillako bi lagun hasi gara eta mementoz pozik gabiltza. Giro ona da taldearen ezaugarrietako bat, eta egia dela konturatzen ari gara.

Nik solfeoa ez dakit eta borrokan ibiltzen naiz partiturrekin, asko nahasten naiz pazientzia handirik ez dudalako. Baina veteranoek esaten duten bezala, presarik gabe, gogoz eta lan eginda (lan asko, egia esateko), azkenean lortuko dut. Hori bai, "azkenean" hori ez dakit noiz izango den...Imanolek duen pazientzia asko estimatzen dut.

Abesbatzan ez dugu gazte jende askorik ikusten. Zer egiteko asmoa duzue gazteak erakartzeko?

I: Bada, ez daukat argi zer egin behar den gazte jendea erakartzeko. Abesbatza guztiak arazo bera daukagu. Badirudi abesbatza batean kantatzea pertsona helduen kontua dela.

Europa iparraldeko herrietan gazteek eta helduek elkarrekin abesten dute. Beste ohitura batzuk daukate. Nire ustez, he-

mengo gazteek ez dituzte gure abestiak eta programak ezagutzen. Pentsatzen dute abestiak oso zaharrak direla eta askotan errepikatzen ditugula. Horregatik, nire aurtengo helburua da ekitaldi guztietan abesti berriak kantatzea eta ez errepikatzea.

Gure akordeoi taldeko gazteek joera hori aldatzeko proposamena egin didate, eta hurrengo urtean praktikan jartzeko asmoa dut. Proposamena interesgarria da, baina mementoz sekretua da eta ezin dizuet esan zein den.

Nola ikusten duzue abesbatza- ren etorkizuna?

I: Kontentua nago oraingo jendearekin. Azken bi urteotan hamabost pertsona berri etorri dira eta horietako batzuk utzi egin dute, baina hamar-hamaika hasiberri baditugu. Horiek ikasten dutenean, etorkizun biribila izango dugu.

Gazte jendea ongi etorria izango da, kolore polita emango diolako gure abesbatzari. Bestela, orain taldea osatzen dutenekin oso harro nago eta etorkizuna aseguratuta daukagu. **K**



Imanol Kamio, Maite Zabala, Mari Karmen Santa Kruz eta Joxe Ramon Oruezabala

Ekitaldi garrantzitsuena da abenduaren 20an Errenteriako Madalena basilizan egingo dugun emanaldia. Ondo prestatuta joan behar dugu.