

Herri bazkari ekologikoak

ON(gi) EGIN!

Herri bazkariko txartela erostean, gehienok antzeko jakiak espero izaten ditugu. Baina azken urteotan hori ere aldatzen ari da. Jaki ekologikoak asmo huts izan beharrean, hainbat jaietan plater bihurtzen ari dira.

Horren lekuko izango da aurten, besteak beste, Erreneriako herri bazkarira hurbiltzen den oro.



Irati Sarasua Arbaolaza

@iratisarasua

“Euskaldunok harrotasunez diogu gu-rean oso ondo jaten dela, baina horrek, normalean, ez du bat egiten herri bazkari bateko irudiarekin, eta hori irauli nahi dugu”. Irantzu Gallego Lur Lan Baseritarren Elkarteko kidearen hitzak dira. Berak prestatzen dituen herri bazkarietan produktu ekologikoek protagonismo berezia izaten dute, eta bertako jaki guztiak ekologikoak ez badira ere, gertukoa, kalitatezkoa, denboraldikoa eta jasangarria izateari ematen dio bereziki garrantzia. Euskal Herrian ekoiztutako eta nekazaritza ekologikoko ziurtagiria duten produktuekin eginiko bazkarien bitartez, egungo jaietako bazkari ezagunenetako errealitatea aldatzearen aldekoa da Gallego. Goiabe Baserriko Asier Bastarririk ere halako bazkariak egiten ditu, baina %100 bertakoak eta ekologikoak diren produktuak erabilita. Nabarmentzen du ohiko bazkarien eta euren arteko ezberdintasuna lehen-

gaian bertan ikus litekeela: “Merkatuari erreparatuta, maila gorenekoak dira gureak, bai kalitate aldetik, ekoizpen ereduaren, baita ardura sozial eta ekologikoari dagokionez ere”.

Bi protagonistek aspalditik dute halako herri bazkarietan jaki ekologikoak txertatzeko nahia. Baina orain arte apenas izan dute eskaririk. “Aspalditik ikusten genuen kontraesan handia gure festa eredu aldarrikatzaileetan, diskurtsoaren eta bertan kontsumitzen zen generoaren artean”, dio Bastarririkak. Euren lehen aldiz Donostiako Piraten eskutik iritsi zitzaizen halako bazkari bat egiteko proposamena. Gallegok, aldiz, duela hiru urteko ARGIA Eguna du buruan, hura izan baitzen haren lehen esperientzia. Nabarmentzen dute azken urteotan inoiz baino eskari gehiago izan badute ere, ez dutela bilakaera nabarmenik ikusi, eta gizartean ekologismoaren gaiari buruz esaten eta egiten denaren artean alde nabaria dagoela.



Diskurtsoa aurretik

“Orohar ikusten dugu gizartean kezka zabaltzen ari dela elikadura eta egunerokotasuna uztartzearen bidean. Igaritzen da. Baina iruditzen zait errealitatea baino azkarrago hedatzen ari dela diskurtsoa”. Hori da Bastarririkaren ikuspegia. Errealitate hori puskatu nahi izan dute Erreneriako Jai Batzordean. Lau urtez bazkaria antolatzen aritu ostean, aurten, lehen aldiz, Madalenetan egin-go duten bazkaria bertako jaki ekologikoekin osatuko dute. “Orain arte Eusko Label ziurtagiria duten produktuak erabili izan baditugu ere, urrats bat gehiago egin nahi izan dugu, eta horretarako, produktuen %100 bertakoa izatea da aurtengo apustua”, dio Jai Batzordeko Soroxoro Elkarteko kide batek. Batzurrean proposamen horrekin eszeptikoak zirenei azaldu zieten menu osoa bertako produktuekin egitea lortuko zutela, eta beste ekonomia mota bat sustatzeko modua ere bazela ekoizle eta



*Donostiako Piratek
iaz bihurtu zuten
euren bazkari
nagusia ekologiko.
DONOSTIAKO PIRATAK*

enpresa horiekin bat egitea. Arrazoiak azaldu ostean, askok iritzia aldatu zute-la diote. Euren ustez, jai giroan halako aldarrikapen bat egitea ezinbestekoa da, eta utopikoa izatetik, egin daitekeela erakustera pausoa eman dute.

Baserritarren Lur Lan Elkarteko Gallegok, aldiz, eskariari erantzunez ekin zion lan honi: "Askotan galdetzen ziguten, proposamenak heltzen zitzaizkigun, eta horri erantzun nahi izan diogu". Eta nabarmentzen du, bazkariara joandakoek normalean errepikatzen dutela, halako bazkari batera lehen aldiz joan eta beste bat antolatzen ari direnen deiak ere jaso izan dituela. "Beti harre-ra oso ona izan dugu. Jendeak zaporea eskertzen du, ongi landuta dagoen produktu bat erabiltzen duzunean nabaritu egiten da". Halako bazkarien bitartez janari ekologikoa herritarrengana hurbiltzea lortzen dutela dio Gallegok, horixe dela euren helburu nagusia, presentzia bera.

Mitoak puskatuz

"Jendeari erakutsi nahi genion benetan badaudela bertan ekoizleak, janari osasuntsua sortzen duen jendea, eta guk gizarte gisa babestuz gero, oso produktu onak dituztela eskaintzeko". Elkarteko kideek uste dute askotan aurreiritzi asko dagoela bazkari ekologikoaren inguruan, "benetan ez dela hain ekologikoa edo bertakoa ezin dela benetan izan pentsatzen du jendeak".

Gallegok eta Bastarrikak ziurtatzen dute bertako produktuekin osatzen dituztela menuak. Biak ala biak ahal dela Euskal Herriko nekazari edo ekoizleak izateaz gainera, ingurukoak lortzen saiatzen dira. "Halako bazkari bat egin aurreko astea erotzeko modukoa izaten da, baserritar batekin eta bestearekin hitz egin behar da, sukaldean aritzeaz gainera. Puzzle bat osatu behar da azken batean", dio Bastarrikak.

Janari ekologikoari lotzen zaion adjektibo bat "garestia" da, eta hori horrela, pre-

zioari ere erreparatu diote Errenteriako Jai Batzordeko kideek: "Iazkoarekin alde-ratuta, hiru euro garestiagoa da berez aur-tengo menua, eta horrek ere arduratzen gintuen, halako bazkari baten prezioa herrikoia izan behar delako, herritarren gehiengoak ordaintzeko modukoa". Eta lortu dute iazko prezio bera eskaintzea; Jai Batzordeak hiru euro horietako bat jarriko du, eta Oarsoaldeko barazkiak erabiliko dituztenez, eta bertako kontsumoa sustatzea helburu duenez, beste biak Udala-ldak ordainduko ditu. Prezioaren ezber-dintasun hori orekatzeari ere erreparatu diote Gallegok eta Bastarrikak: lehenak, prezioa jaitsi asmoz, boluntarioak eska-tzen ditu janaria banatzen laguntzeko, hala eskulana merketu dezakeelako. Eta bigarrenak, buruan du bazkaldu aurretik janari ekologikoari buruzko tailerra egi-nez bazkarian jango dutena lantaldean egitearen ideia. Eta menua sinpletzera jotzea da biek duten beste aukeretako bat: babarrun-jana egitea, kasu.



Lehen ARGIA Egunean zerbitu zuen bere lehen bazkari ekologikoa Lur Lanek.

DANI BLANCO

Menuan, aniztasuna

Gehienetan garaiko barazki eta basa-landareekin eginiko entsalada izaten da herri bazkari ekologikoetara bertaratuakoei harrera egiten dien lehen platera. Bigarren platera, eskaeraren arabera izaten da; arroza, berenjena beteak, tortilak edota haragi gisatuak izan ohi dira nagusi. "Inprobisatzeko aukera izaten dugu", dio Bastarrikak barre artean.

Errenteriakoek, adibidez, Bastarrikak garaiko barazki eta loreez osatutako entsalada izango dute jaietan. Horren ostean, bi aukera izango dituzte: menu arruntean haragi gisatua eta menu beganoan ezkurkia. Horrez gain, haurrentzat menu berezia prestatuko dute, bigarren platera eurentzat hanburgesa izango baita. "Guk ere ez genekien nola osatu halako menu bat, argi genuen aldaketa handia zela, eta Asierrek emandako ideiek asko erraztu digute menuaren osaketa, bereziki menu beganoaren kasuan". Halako bazkarietan ohikoak diren jakiak kendu eta beste batzuk sartzeak beldurra sortu zien Soroxoro Elkarteko kideei. "Nire txuleta puska kendu didate, eta arroz pittin bat eta lau letxuga orri jan ditut" inork ez latsatzea zen euren nahia, eta ondorioz, asko hitz egin eta pentsatu dute menua osatuko duten plateri buruz.

Jaiak gizartearen ispilu

Gizartea aldatu nahi bada, jaietan eragitea garrantzitsua dela diote errenteriarrek, festen erdigunean egoteak oihartzun handia duelako, ezinbestean. Ideia horrekin bat egiten du Gallegok

ere: "Gu ere gizartean sartzea ekartzen du ekintzak berak, komunikazio modu bat baita, nor garen eta zer egin litekeen erakusten dugu halakoetan". Guztiaren oinarrian ideologia bat, bizitzeko eta pentsatzeko modu bat dagoela diote, "inplikatu" egiten direla ziurtatzen dute, eta "ederrena" hori dela ere bai. Askotan etekin ekonomikorik ateratzen ez badute ere, egiten dutena erakusteak eurentzat berebiziko garrantzia duela uste du.

Soroxoro Elkarteko kideek aldarrikapena plazaren erdigunera eraman nahi izan dute, iruditu zitzaie lan egiteko eta euren ideiak zabaltzeko oso espazio interesgarria zela jaietan murgiltzea: "Badaude aldarrikapen batzuk eremu mugatua dutenak, eremu txiki batzuetara soilik heltzen direnak. Honek normalean mugitzen garen eremuetan topatuko ez ditugun lagunengana heltzeko bidea zabaltzen duela iruditu zaigu".

Bastarrikak argi du gaur egun munduan dauden arazoetako bat elikaduratik datorrela, eta oso oinarrizko arazoa dela pentsatzen du, gainera: "Jaki ekologikoa nola ekoizten den ikusita, nola banatzen den... Zentzu guztietan gure osasuna zaintzeko, ingurumena zaintzeko eta beste ekonomia eredu bat bultzatzeko abantaila guztiak ditu". Amestutako gizarte hori irudikatzen hasteko bultzada bat dela dio, eta horregatik haren etxeok bizitza horri eskaintzen diotela: "Gure kontsumoa horretara bideratuta dago, kontraesan askoren artean, baina pausoak emanaz, beraz, guretzako erabateko garrantzia du. Herri bazkarietan, eta gainontzeko eremu guztietan". ■

ekologikoa
begetarianoa
etxe sukaldaritza
Km 0
herri bazkariak
etxez etxe zerbitzua
ekintzak
eta...behar duzuen!

645 739 433 / 645 046 005
info@sustraiakcatering.com
www.sustraiakcatering.com

ON EGIN!
MAHAIAN ERE INGURUMENA ZAINDUZ!

eco festes
Eusko Herria
Irribile ekologikoa zure ekialdean!!
www.ecofestes.com