



HERRERAKO SU|CALDE

KOMUNITATEA ELIKATZEN DUEN SU TXIKIA

COVID-19ak ezbaian jarri du orain artean taxuzkotzat eman ohi ziren hainbat gauza. Paradigma aldaketa uste baino leunagoa izan da batzuentzat, nahi baino bortitzagoa beste hainbatentzat. Aukera berriak eta proiektu eraldatzaileak sortzeko parada gisa ulertu duenik ere bada. Horietako batera hurbildu da ARGIA Donostiako Herrera auzora.

Zein Herrerako Su|calde ekimena da COVID-19aren ondorioz loratutako proiektuetako bat. Eguneroko janaria indibidualki prestatu beharrean, auzotarren arteko kohesioa, osasuna eta harremanak indartzeko ariketa kolektibo gisa irudikatzen hasi dira Donostiako Herreran. “Ezkutuan dagoen lan erreproduktibo kolektibizatu nahi dugu, auzotarrei jasagarria, merkea eta tokiko produktuekin osatutako menuak eskainiz”. Hala azaldu du ekimeneko kide Xenki Berho Mujikak. Aitor Minaya Alonso du bidelagun, eta urtebete daramate proiektua fintzen, herrerrararen egunerokotasuna arintzeko asmoz. Auzo|co plataforma sortu dute oraintsu, eta etorkizuneko ekimenen bilgune izatea nahi dute. Su|calde “sua pizteko” tresna dela diote: “Elika-gaiak oinarri hartuko dituen proiektu bat nahi genuen, janariaren inguruan sortzen den kultura guztia kontuan hartuz. Xenkik denbora asko darama Herreran komunitatearen ideia eta komunitatea bera modu aktiboan lantzen. Ni sukaldaria naiz, eta Xenki ezagutu nuenean gaiaz hitz egin genuen eta komunitatea indartzeko proiektu bat behar genuela otu zitzaigun, eta hala atera zen”.

SUKALDERIK EZEAN, ETXERIK EZ

Lehen ideiarene zertzeladak Katalunian bizi izandakotik jaso zituen Xenkik, han ondu baitzuen kooperatiba integralaren ezagutza, kontsumo kolektibizatuan oinarritutakoa. Berhoren hitzetan, izaera handia du auzoak, “egunerokotasunak lausotu ohi duen arren, komunitatea egon bada-go”, festetan edo egun jakin batzuetan gorputzu ohi dena. Identitate hori funtsezkoa izan da proiektuaren hastapenetan, eta herritarrek auzoarekiko duten kontzientzia aldatzeko ere balio izan du. “Bakoitza norberaren etxean gabilta, baina falta zaigu ulertzea auzoa bera ere gure etxe komuna dela, eta identitate komun horretan plaza denon espazioa da”.

Bada, zerk bilakatzen du espazio bat etxe? Berhok eta Minayak argi dute: sukaldeak. “Komunitatea sortu nahi baduzu, sua sortu behar duzu lehendabizi: sua, salta, goxotasuna... Ideia honakoa da: egituraketa komunitarioa nahi baduzu sortu, kontsumoaren kolektibizazioa ardatz hartuta, lehenago jendea bildu behar duzu, eta janaria pertsona guztiak berdintzen gaituen elementua da”. Bat dator Minaya lagunak dioenarekin, eta harago doa: “Gauza asko mugitzen dira janariaren inguruan: harremanak, kultura, ohiturak... hori guztia baliatu nahi izan dugu proiektuan”.

Hala, norberaren etxean kateatuta dauden sukalde eta lan erreproduktiboak askatu, eta plazaren (auzoaren) erdigunean kokatu dituzte Su|calde ekimenaren bidez: elkarte gastronomikoetako azpiegiturak baliatu dituzte auzotarrei janaria prestatzeko, modu antolatu eta kolektiboan. “Guretzat elkarte gastronomikoak bilguneak dira: gastronomiaz aparte, kantua, topaketak eta hortik ateratzen dira hainbat ekimen kultural”. Ohiko egitura zurrinari muzin eginda, Herrerako elkarte gastronomikoek “kontzeptualki” izaera zabalagoa dutela dio Berhok, eta hona datua: Euskal Herrian emakumez osatutako lehen zuzendaritza Herrerako elkarte gastronomiko batekoa izan zen.

Su|calderen ohiko bi lan eremuak auzoan dauden bi elkarteak dira, elkarlanean dihardute. Goizez aritzen dira elkarreetako sukaldeetan. Minaya izan da sukaldaria, baina ez da bakarrik egon. Auzoko hainbat boluntariok lagundu dute patatak zuritzen, barazkiak mozten edo, besterik ezean, solasa ematen: “Sukaldeko lana lana izan arren, giro ederrean, istorioak entzunaz eta belaunaldi ezberdinetako jendearengatik gauzaz ikasiz arinago bilakatzen da”.

SAIAKERA GAINDITUTA

Maiatzean ziren martxan jartzekoak, baina oso ezaguna zaigun arrazoia tarteko, egutegia birplanifikatu behar izan zuten. Azkenean, uztailaren 6tik 31ra egin zuten lehen txanda. Oro har, 420 tuper prestatu zituzten, tokiko ekoizleekin elkarlanean. Menu osoa ala erdia aukeratu behar zuten parte-hartzaileek, astean hamar ala bost plater. Prezioari dagokionez, 55 eta 140 euro artean ordaindu zituzten, aukeraturako menuaren arabera; 3-4 euro tokiko produktuz ondutako ontzi bakoitzagatik.

Jarduera ekonomiko bilakatu da Su|calde, autofinantzaketarako ez ezik, bertako ekoizle eta merkatari txikien artean banatzen baitira etekinak. Era berean, irabazi asmorik gabeko egitasmoa da, eta lortutako dirua proiektua indartzeko eta auzoan antzeko egitasmoak sustatzera bideratuko da. Osagai guztiok auzotarren ilusioa piztu dutela uste du Berhok: “Zentzua ondo ulertu da, eta jendeak badaki auzotik auzotarrentzat pentsatutako zerbait dela. Auzotar berriak ezagutzeko ere balio izan du, eta, nire ustez, hori da ederrera”. Era berean, komunitatea ardatz duen proiektua izanik, jendea lankidetzan aritzeko “erraztasunak” jarri behar direla dio Berhok, bestela nekez jasoko dela ezer bueltan. “Jendeak parte hartze-



ko gakoa errentagarria izatea da; erraztasunak jarri behar dizkiozu, beharretara egokitu”. Hala, bizilagunen batek ezin badu janariaren bila joan, aldamenekoak eraman diezaioke, edo balorazio bilera irekiak egin beharrean, galdera laburrez osatutako galdetegia bidali. Oro har, oso harreman “naturala eta gertukoa” dute parte-hartzaileekin, auzokide izatearen abantaila.

MERKATUAREN LOGIKAREKIN TALKA

Urriaren 12an ekin diote bigarren txanparrari. Arrakasta txalotu arren, probaldiak argi utzi zien lan-taldea txikia zela, eta esku gehiago beharko zutela. Gauzak horrela, bigarren sukaldari bat izango dute, Unax Seges Intxausti. Herrerratara da Seges, eta 20 urte daramatza ostalaritzan lanean. Ez du oraingo lana utziko, bi proiektuak uztartuko ditu: “Bertakoa naiz, Auzo|co



ELKARTE GASTRONOMIKOEKIN LANKIDETZAN, ZENBAIT GOIZETAN SOLDATAPEKO SUKALDARIEK JANARIA PRESTATZEN DUTE ETA ARRATSALDETAN ONTZI-ERAMANGARRIETAN BANATZEN DIZKITE AUZOTARREI. TOKIKO NEKAZARI, ABELTZAIN ETA ARRANTZALEEN PRODUKTUAK ERABILTZEN DITUZTE, JANARI OSASUNTSU ETA GOXOAK PREZIO ONEAN ESKAINTZEKO.

plataformako kidea eta hasieratik egin dut bat ekimenarekin. Taberna edo jatetxe bateg eskaini dezakeena edo Su|caldek ematen duena bi gauza ezberdin dira: lehenak une jakin baten ematen dizu zerbitzua, kalitatezkoa ahal dela. Bigarrenak, aldiz, partaide egiten zaitu, eta zure onura ez ezik, ingurukoena ere bilatzen du”.

Oraingoz arazorik sortu ez den arren, mesfidantza ere antzeman dute. “Konpetentzia desleiala”, abantaila fiskalak dituen azpiegitura bat etekin ekonomikotara bideratzea... horiek bezalako zurrumurruak entzun izan dituzte sustatzaileek. Haatik, lasai daude, eta badakite egiten ari direna “ikuspegi kapitalista indibidualistatik” harago dagoela. “Merkatuaren espazioa

eta espazio komunitarioa ezberdinak dira. Oso legitimoak biak. Merkatuaren espazioa gure bizitzako arlo guztietan sartu izanak ez du esan nahi horrelako ekimen kolaboratiboek legitimatzerik ez dutenik”. Bigarren denboraldia hastearekin batera eztabaida leundu nahi dute, mamuak uxtatze aldera, eta Seges kide berria izatea lagungarria izango delakoan dira, aipatutako bi esparruok uztartzen baititu.

ELKARREKIN BADA, HOBE

Egoera berri honetan ekimen iraultzaile bakarra sortzea ahalegin antzua litzake Berhoren eta Minayaren hitzetan. Hala, aliantzarako deia egin dute, Su|calde bezalako proiektuak han-hemenka ugaltzen

hasi edo beste txokotako proiektuen berri ere izateko. “Ez da administrazioaren edo erakunde publikoen afera soilik erronka zaharrei ikuspegi berrietatik heldzea; herritarrok ere aurrera pausua emateko garaia da”, diote bi sustatzaileek. Lehen sektorearentzat ere arnasa hartzea litzateke halako proiektuak ugarituko balira, erosle zuzenak lortzeaz gain, sistema jasagarria ezarriko bailitzateke herritarren elikadura ohituretan. “Gure kultura santu honen azpiegitura bereizgarri bat probesten ari gara –elkarte gastronomikoak–, egitura legal propioa duena. Balia dezagun guztion artean denon bizitzak hobetzeko, osasuntsuago jateko eta harremanak saretzeko”. ●