

URDAIBAI

©MAGAZINE

2020
zenb. 23

METAMORFOSI
DIGITALA...
itzulerarik ez



| BISITA GIADATUAK MADE IN URDAIBAI

| ELKARRIZKETA, PEDRO DURANA
ZINE KLUB GERNIKA

| LAZARETOAK EPIDEMIEN KONTRA

| J.M ETXEITA, EUSKAL ELEBERRIAREN AITA
MUNDAKARRA

| ONDDOAK BIODIBERTSITATEA URDAIBAIN

| ABARKAK, TRADIZIOAGAZ DANTZAN

COVID 19

JOKATU ARDURAZ ACTÚA RESPONSA- BLEMENTE



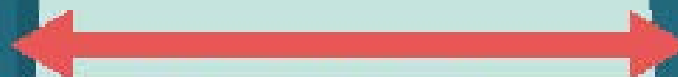
MASKARA ERABILI USA MASCARILLA

Nahitaezkoa garraio publikoan.
Obligatorio en transporte público.



ZAINDU HIGIENA CUIDA LA HIGIENE

Garbitu eskuak eta
sakatu eser ez ulitzen.
Desinfectate las manos
y evita el contacto.



ZAINDU TARTEA VIGILA LA DISTANCIA

Uztu distantzia eta
handiena berretzeko.
Mantén la máxima separación posible.



Euzko Legebiltzaria
Gobierno Vasco

NORTASUN-KONTUAK

Mundua, egunetik egunera, digitalagoa da, eta gutako bakoitza be bai. Gure bizitzaren deslokalizazioari aurre egiteko tresna digitalak erabiltzen doguz, eta pandemiak inoiz baino lokalago mantentzen gaitu. Dikotomia horren aurrean, galdera da ea mugikortasun mugatuko egoera horrek geure ingurune hurbilak eskaintzen deuskuna gehiago ezagutzea lortu dauen ala tresna digitalek egunero kilometrotara eramaten gaituen eta "ihes egiteko" mugitzeko askatasuna besterik ez dogun gura.

"Leiho" digitalek hurbiltzen deuskuen aniztasun ikaragarriaren tentazioari aurre egitea zaila da. Badirudi tokiko inguruneak eskaintzen deuskuna ez dala nahikoa unibertso digital "infinituak" eskaintzen deuskunaren aurrean. Baina inguratzen gaituenarekiko dogun jarrera sarean hipotetikoki aurkituko dogunarekiko jartzen dogun interesaren parekoa al da? Oso une zaila bizi dogu, baita geure lehen-tasunak antolatzeke une ezin hobe be.

Laster Gabonak izango dira, eta "ez egoteak" sentitzen hasiko gara. Zenbaki honetan Jose Manuel Etxeita aurkituko dogu, "mundutik zehar ibilitako euskalduna", bere lanbidean garaile, ezagutza globaletik bere bizitza "erresetatu" ebana. Mundakara itzuli zan, bere sustraiekaz topo egin, landu, kontzienteki bizi eta euskararen eta kulturaren bidez bere euskal nortasuna berresteko. Euskara literarioaren autodidakta honek, joan dan mendearen hasieran, bere "hizkuntza" eleberriak idazterakoan sar zedin lan egin eban, gaur *Euskaraldiagaz* partekatzen dogun helburu beragaz: euskarak irabazten jarraitzea, eremu jakin batzuetatik ateratzea eta mundu digitala be konkistatzea, geure "ihesaldi" birtualetan, gure sustraiekiko eta gure nortasunarekiko etenbako lotura izan daiten.

ARGITARATZAILEA
NUEVA EUROPA S.L
Carlos Gangóiti, 15, bajo
Gernika-Lumo (Bizkaia)
nuevaeuropa@nuevaeuropa.com
www.nuevaeuropa.eus

HARPIDETZA

Aldizkaria jaso nahi badozu, gugaz harremanetan jarri hemen:

urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com
tel.: 94 625 06 06

www.urdaibaimagazine.eus

URDAIBAI MAGAZINE NUEVA EUROPA S.M-REN LANTALDEAK BURUTU DAU

Urdaibai Magazinek ez dauz bere gain hartzen hirugarrenek emondako eritxiak edo egindako komentarioak.

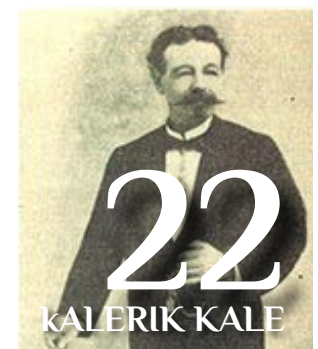
LEGE GORDAILUA: BI-153-2015

Aldizkari honek **Bizkaiko Foru Aldundiaren** laguntza jaso dau.

PUBLIKAZIOA DATA: 2020.11.27



AURKIBIDEA



9 KOLABORAZIOA
Adolfo Arejita
Labayru fundazioko zuzendaria

15 ELKARRIZKETA
Pedro Durana
Zine Klub Gernikako komunikazio arduraduna

20 LEKUKO
Lazaretoak

26 SALTSA PORRU
Sagarra

32 BETI JAI
Abarkak

METAMORFOSI DIGITAL

Errealitate barriak telekomunikazioen, harreman birtualen eta *on line* munduaren bidetik garamatza, pandemiatatik "seguru" dan leku bezala ulertuta, eta bertan integratu beharko dogu "existitu" gura badogu. Enpresek digitalizazioa bizkortu dabe beren kudeaketan eta estrategietan, jarduerari jarraipena emoteko beharragatik. COVID-19ren krisiak geure trebetasun digitalak noraino iristen diren ezagutzeko balio izan dau, bai lanean, bai maila pertsonalean.

Gure etxeetan *on line* klaseetara edo telelanera egokitu behar izan dogu, eta berehala egin dogu, mundu birtualera "behartutako" eta itzulera bako bide zorrotz bat eginez. Enpresek eta administrazioak bezala, hezkuntza-zentroek be beren ikasmaterial tradizionala formatu digitaletara egokitu behar izan dabe, eta orain hartutako erritmoari eutsi behar jako, estrategia digital proaktiboak garatzeko eta ezartzeko. Orain hori da erronka.

HEZKUNTZA 4.0

Mundu osoko ikasleek ordenagailu-pantaila bat, tablet bat edo gurasoen telefono mugikorra erabili behar izan dabe eskola mahaiaaren ordeiz. Ikaskuntza-prozesua gauetik goizera geletatik etxeetara igaro zan. Prest geunden digitalizazio azkar honetarako? Eta garrantzitsuena dana, gai izango al gara egoera digital barri horretan jarraitzeko, prestakuntza-prozesua aberasteko formula barritzaileak bilatuz?

Gehienok premiazko digitalizazio horrek ezustean harrapatu gaituen arren, ikastetxe askok urteak

A...itzulerarik ez

Digitalizazioa mundua aldatzen ari da, maila globalean eta tokikoan. Dendek, ikastetxeek, enpresek, partikularrek eta administrazioak, guztiok egokitu dogu geure egunerokotasuna *on line* bizitzara. Azken hilabeteetan, COVID-19aren pandemiak aurrez aurreko harremanetatik harreman telematikoa jautsi egitea behartu dau. Geure eskualdea ez dago aldaketa horretatik kanpo. Eraldaketa digitala geratzeko iritsi da.

zeramatzaten prozesu horretan lanean, eta horregatik pandemiak bultzatutako "jauzi" digitala ez da hain handia izan. Hori da Gernika-Lumoko San Fidel Ikastolaren kasua, "COVID-19-ak sortutako konfinamenduak asko lagundu dau eten hau murrizten baina oraindik lan asko geratzen da, bai ikasleekaz, bai irakasleekaz eta bai familieekaz. Geure aldetik, San Fidelen orain dela 6 urte, Europako herrialde ezberdinetako ikastetxeak bisitatzeak, digitalizazioari buruzko erreflexio handi bat egitera eramanez ginduan. Hor irakaslegoagaz hasita paperetik ingurune birtualerako eraldaketa prozesu sakon batean sartu ginan: iPad-ak, ordenagailuak, ikasle eta familieko harremanak bultzatzeko plataformen erabilera gaur egun, eten gabeko formakuntza dihardugu, aldatzen doan digitalizazioa azkar eta etengabe honeri erantzuna emateko".

Ikastola honek oso positibotzat jotzen dau ahalegina: "guretzako digitalizazioaren alde onenetako bat eta oso garrantzitsua dena, gure ikasleei irakaskuntza pertsonalizatu bat emotez laguntzen deuskula da eta horrela, ikasle bakoitzak bere erritmora aurrerantz joatea lortzen dau".

Baina "eten digital" beldurgarria benetako oztopoa da. Teknologia barrien bidez informazioa, ezagutza eta hezkuntza eskuratzeko dagoen aukera-desorekak ko-

lokan mantendu dauz familia eta irakasle asko, eta ahaleginaren eta laguntzaren bidez gainditu dabez zailtasunak: "Urteak daramatzagu irakasleei formakuntza emoten ingurume birtualak, iPad-ak, pantailak, tabletak, ordenagailuak... erabiltzen irakasten, hauei ahalik eta etekin handiena ateratzeko. Gu LH3tik ikasleekaz dispositibo digitalekaz lan egiten hasten gara, izan be, hauek natibo digitalak izan arren, ez dakie ondo erabiltzen eta ez dakie hauen atzean egon daitekezen arriskuez. Horregaitik, nahiz eta oso goiz iruditu, oso garrantzitsua da geure seme-alabak alor honetan hezte eta hauen erabilera egokia irakastea. Gainera, familiei be aukera emon jake formakuntza desbordinetan parte hartzeko eta familien digitalizazio prozesuan be parte hartu dogu".

COVID-19k sortutako premiazko digitalizazioak ikasteko eta gure egiteko modua aldatzeko aukera emon deusku. Irakasleak prestatzea funtsezkoa izan da, eta kasu askotan % 100ean inplikatu behar izan dira digitalean hezteko eta ebaluatzeko ikaskuntza bizkorrean. "Irakasleontzako, ondo prestatuak egon arren, sekulako aldaketa izan da gela eta arbelaren pantaila bategaitik aldatzea. HHn hasi eta Batxilergora arte etapa ezberdinetan, gauza ezberdinak egin doguz: HH, LH1 eta LH2an Google-ko Classroom aplikazioaren bitartez familia-ikasle-irakasleen

Nahiz eta oso goiz iruditu, oso garrantzitsua da geure seme-alabak alor honetan hezte eta hauen erabilera egokia irakastea.

arteko harremana mantendu genduan hainbat ekintza eginez: meet saioak, mozerro festak, erronkak, eskulanak... Gurasoen laguntza ezinbestekoa izan zan prozesu hau aurrera eramateko. LH3tik gora, ikasle bakoitzak bere gailu digitala daukonez, gelako ordutegia jarraitzea ahalbidetu deusku eta ikasleen jarraipen pertsonalizatua bermatu dogu. Halan be, gailu digital bat edukitzeko aukerarik ez euketan ikasleei gailu bat utzi geuntsen etxean lan egin ahal izateko. Ebaluazioari dagokionez, jarraitua izan da, hau da, eguneroko lanari garrantzi handiena emon jake eta horrez gain, lanak egiteko epekeak malgutasunez jokatu genduan, jakinda familia bakoitzaren egoera oso desbordinatua dela, azaltzen deuskue Gernika-Lumoko San Fidel Ikastolatik. >>>

Bizkaia Digital Market bezalako plataformak, Bizkaiko saltoki txikiak digitalizatzeko tresna erraz lez sortu ziran

Argi dago derrigorrezko egokitzapen hau proba orokorra izan dala etorkizuneko hezkuntza-eredurako, sektorearen digitalizazioa bizkortu dauela eta ez dagoela atzera egiterik.

Prestakuntza orokorrari dagokionez, gaur egun edozein pertsonak, dagoen lekuan egonda be, ikas daike prestakuntza digitalari esker. Ikastaroak, foroak, topaketak eta prestakuntza digitalaren kontzeptuak ugaritu egin dira, hala nola *webinarrak*, hitzaldia, tailerra, ikastaroa edo Internet bidez emoten dan bideo formatuko mintegia. Balioa emoten deutsona *speake*rraren edo hitzaldia emoten dauenaren eta bertaratutako erabiltzaileen arteko elkarrenergina da. Argi dago *e-Learning* edo *on line* ikaskuntza deritzona joera dala, eta orain inoiz baino gehiago.

NEGOZIO BIRTUALAK, ETORKIZUNERAKO LEIHOAK

Teknologiak eta plataforma digitalen funtsezko zeregina dauke, baita negozioentzat eta enpresentzat be, beren *on line* presentzia hobetu eta erakusleho digitala barritu behar izan dabe eta. *E-commerce* edo merkataritza elektronikoa deritzona,



San Fidel ikastolako klaseetan teknologia digitala aplikatuz **Argazkia:** San Fidel Ikastola

ra be iritsi da. Negozio txikiek "erortzeko" formulak bilatzen dabez eta diranak eta ez diranak egiten dabez digitalizazioaren "alanbrearen" gainean. Erronka horri familiako negozio txikiak behartuta iristen dira eta beste batzuek ez dabe gura erronka horri aurre egin.

Bizkaia Digital Market bezalako plataformak, CECOBik sustatua Bizkaiko Foru Aldundiagaz lankidetzan, Bizkaiko saltoki txikiak digitalizatzeko tresna erraz lez sortu ziran. Plataforma horrek beharrezko bitarteko eta tresnak emoten deutsez Bizkaiko saltokiei, beren merkataritza-jarduera Interneten kokatzeko, sustatzeko eta garatzeko. Helburua da Bizkaiko establezimenduetan merkataritza-sarearen eza gutza eta zuzeneko kontsumoa sustatzea.

Gure herrietako saltokiek webgune informatiboa, erakusleho birtuala eta *on line* salmenta be izan daikeez. Gernika-Lumoko saltokiak izan ziran birmoldaketa

digital horregaz bat egin eben lehenetari-koak, Gernikako Merkataritza Elkartuak elkarrearen bitartez. Guztira, Gernika-Lumoko 86 establezimenduk parte hartzen dabe plataforma horretan (*Bizkaia Digital Market* eta *Gernika Market*) eta 6 Bermeon (*Bizkaia Digital Market*). Badago be sare sozialekaz ausartzen diranak, Facebook eta Instagram dira askorentzat 24 orduz zabalik dagoen erakusleho barriak, ohiko bezeroetatik haratago iristeko.

Saltoki txikiek *on line* salmentarako tresna aurreratuak txerta daiezan, Bizkaiko Merkataritza Enpresari Konfederazioak (CECOBI), esaterako, premiazko prestakuntza eskaintzen deutse txikizkako saltokietako enpresari txikiei, salmentaren eta sareko presentziaren arloan. CECOBik 2019an emondako datuen arabera, Bizkaiko merkatarien %90,3k internet eta sare sozialak erabiltzen ebezan online promoziorako. Hoietatik, erdiek web orri propioagaz,





Busturialdean, udalen %100ek egin dabe bat tramitazio telematikoagaz

%26,9k online salmentarako web orriagaz, eta %26,9 saltzaile talde baterako web orri bati atxikituta egozen, *marketplace* izenekoak.

Eskualdeko denda tradizionalak Gernika-Lumoko Juanita Mugartegi Mertzzeria edo Amutio Drogueria edota Bermeoko Fidel Bilbao sarera jauzi egin dabe, batzuek facebook profila dauke eta beste batzuek webgune propioa.

BUSTURIALDEA, LANDATARRA ETA DIGITALA

Udalak dira herritarrengandik gertuen dagoen administrazioa. Lehen aurrez aurre bakarrik eskaintzen ziran zerbitzuetan online arreta jasotzeko irisgarritasuna egokitzea eta hobetzea egunetik egunera gainditzeko ari dan erronka da. Aurreko urteetan egindako lanari esker, errazagoa izan da tramitazio digitala errealitate zorrotzago batera egokitzea.

Eraldaketa digitala bizkortu egin da 2020 honetan. Gero eta herritar gehiagok egin dau tramitazio telematikoa udalagaz harremanetan jartzeko. Toki-erakundearen eraldaketa digitalaren bilakaerak etengabe gora egiten jarraitzen dau, neurri handi batean, COVID-19ren pandemia globalaren hasieratik aurrera. Datuek hori bera adierazten dabe. Urrian 7.000 online izapide zenbatu dira Bizkaian, 14.000 *e-fakturak* kontuan hartuz gero. 2017an 5.000 izapide digital baino ez ziran erregistratu Bizkaiko udaletan.

Urrian Bizkaiko udal webguneetako tramitazioen errekorra hautsi da, iazko hilabete beragaz alderatuta % 98ko igoera-

gaz, 3.486 tramite egin ziran. Pandemiak eragindako Alarma egoera emon zonetik aurrera nabaritu da bereziki igoera hau. Apiriletik aurrera, hilabete guztietan igoera nabarmena izan da iazko datuek alderatuta. Konparazioak eginez gero, 2019ko uztailan 2.799 izapide egin ziran, eta aurten 5.894.

BiscayTIK, Bizkaiko Foru Aldundiak 2008an sortu eban irabazi-asmo bako fundazio publikoa da, eta eraldaketa digital horretan lagundu dau, erabiltzaileari eta udalari online tramitazioa errazteko funtzionalitate barriak etengabe hobetu, eguneratu eta garatuz.

Udalak eta mankomunitateak modernizatzea da erakunde honen helburua, teknologia barriak erabiliaz, baita Bizkaia erreferente bihurtzea be tokiko administrazio elektronikoaren esparruan. Azken batean, Administrazioa herritarrengana hurbiltzea eta Bizkaiko udal eta mankomunitateen tresna informatikoak homogeneizatzea. Sortu zonetik 12 urte igaro dira, eta orain arte, Bizkaiko toki-administrazioen % 97k bat egin dau BiscayTIK ekimenagaz.

Digitazioaren onurak zeharkakoak dira; izan be, udal-kudeaketa arintzeaz eta kostuetan aurrezteaz gain, baliabideak optimizatzeari esker, joan-etorriak murrizten dira eta paperean aurretzen da.

Bizkaian Informazioaren Gizartea erroztzeko, udal sistema informatikoak modernizatu eta herritarrek eta tokiko administrazioa hurbildu behar dira. Busturialdean, udalen %100ek egin dabe bat tramitazio telematikoagaz. Mundakakoa aitzindaria izan zan izapidetze digitala ezartzen, Bizkaiko udalen programa informatikoen proba pilotu lez. Gainera, eskualdeko bi mankomunitate, Busturialdeko Gizarte Zerbitzuen Mankomunitatea eta >>>



1. Gernika-Lumo y sus vecinos los romanos
2. AROTZ, ruta turística de la madera
3. La ruta juradera de Bizkaia en Urdaibai
4. Balenas a babor, arte a estribor

URDAIBAICUATRO ESTACIONES



Busturialdeko Mankomunitatea be tramitazio digitalari atxikita dagoz BiscayTIKen bidez.

Tramitazio telematikoa, geure udalagaz gure etxeko ordenagailutik edo gure telefono mugikorretik harremanetan jartzea, ez da beti lan erraza izan, batez be geure eskualdearen landatasuna dala eta, estaldura digitala zailtzen eban orografia batean barreiatutako populazioagaz.

2007an, gure herri askok, batez be ta-mainagatik eta irisgarritasun ezagatik, ez eukaten baliabide nahikorik digitalizaziora jauzi egiteko. Udal bakoitzak aplikazio informatiko propioak eta tresna isolatuak erabiltzea erabaki eban eta horrek ez eban administrazio-modernizazio homogeneoa errazten. Baina kontuan hartuta zeharkakotasuna funtsezkoa dala administrazioaz ari garenean, sistema informatikoak erregularizatzea funtsezkoa da kalitatezko arreta telematikoa zehatz eta segurua emoteko.

Gaur egun, 200 izapide elektronikoko inguru egin daik eguz gure udalen webguneetatik. Besteak beste, zerga-kudeaketak, lizitazio elektronikokoak edo erroldatzeak egiteko aukera dago. BiscayTIketik adierazi dabe-nez, "Laster, zerbitzuen eskaintzan kontuak emoteko plataforma gehituko da; bertan, udalek gobernu-programak, proiektuak eta planak igoko dabez, herritarrek eskuratu ahal izan daiezan. Horrela, gardentasunean irabazten da, eguneratuta dagoenez, proiektu bakoitzaren prozesua denbora errealean ikusteko aukera emoten daue-lako ". Bermeoko Udalak be bat egin dau udal kudeaketa digitalagaz. Aritz Abaroak, Bermeoko alkateak, holan nabarmendu dau: "bizi dogun egoera honek oraindik gehiago jarri dau balioan, modu elektroni-koan tramite guztiak eta informazio guztia jasotzearen garrantzia. Gure erronka eta



helburua izan behar da herritarrei beraien etxe, lantoki edota munduko edozein lekutatik gure zerbitzuak erabiltzeko aukera eskaintzea eta informazio publikorako sar- rera bermatzea. Bestalde, gardenatsuna oinarritzko balore bat da udal gobernu ho- nentzako. Informazino garden eta zuzena eskaini gura deutsegu bermeotarrei eta interesa daukien guztiei."

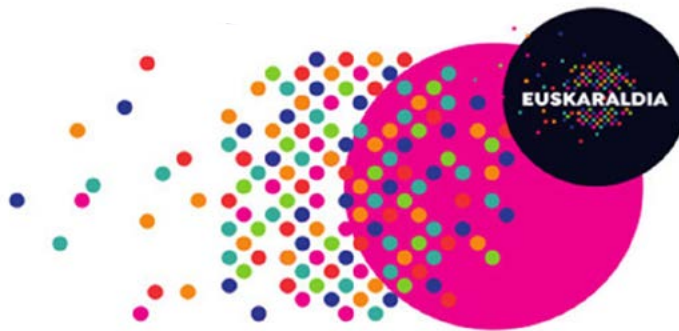
Tresna digitalek aurrera egiten dabe era- ginkortasunean eta arintasunean, eta hur- bilago egoteko aukera emoten dabe. Hur- bileko eta etortzeaz dagoen etorkizunetik hurbilago, gure landatartasunak egoera honi aurre egin behar deutso, nortasuna, izaera eta berezitasuna galdu barik. **UM**

Bazenekien...?

- BiscayTIKek sortutako atariak aitzin- dariak dira Estatu osoan, eta lehenak dira legeak Estatuko Administrazio Orokorrari soilik eskatzen deutsozan segurtasun-baldintza gehigarriak uda- leri mailan ezartzen.

- COVID-19ren krisi betean, Biscay- TIKek gure udalei emondako laguntza teknologikoak osoko bilkura birtualak egitea ahalbidetu eban, eta "Udala Za- baltzen" aplikazio mugikorraren bidez, udalek osasun-larrialdiagaz lotutako berehalako mezuek helarazi ahal izan deutseez herritarrei. Gaur egun, Mun- daka, Sukarrieta, Murueta eta Foruko udalek dauke aplikazio hori.





Upa zaharretatik barrietara euskerea isurtzen

ADOLFO AREJITA.

Labayru fundazioko zuzendaria

A benduaren hiruak urtero iragarten deuskun Euskerearen Egunean, Frantzisko Xabierrek bere etxeko hizkuntza lez autortu eban "lengua vizcaina" dalako horren egunean, geure Urdaibai inguruotan euskal hizkuntzak bizi dauen egoereari begiratu bat egiteko abagadune ezin hobea deritxat, geroa hobeto urratzen lagunduko ahal balei behintzat.

Kontrakotasun biren arteko tirabiran, zibizabuen orekan, dakust gure hizkuntza hurreko paraje zoragarritzko honetan. Itxaropenez eta pozkor batetik, baina hodei-laino ilunez eta ezkortasun puntu batez, bestetik.

Hizkuntza batek gizartean dauen erabilera da, nire eretxian, beronen osasunaren benetako termometroa; ea birusaren arrak jota dagoan ala hiltunen ezpanetan zindo eta txikoldu barik dirauen. Adin-maila diferenteetan: umeetan, neska-mutikoetan, gazte bardingoetan, gazte hazietan eta, zelan ez, helduen eta edadekoen artean.

Kanpotik ikusita, gizartean agiriko presentzia sendoa daukala euskereak abeetan dot, pandemiaren itxialdiek eragin deuskuezan munarri-mojoi estuak gorabehera. Kirol jokoetan pelota, ruby, saskibalo... jente aurreko lokuzinoak euskera hutsean entzuten ditut; kultura agerraldi banangoetan, beste hainbeste. "Kanpoeder" agiri jaku hizkuntza: burua goian dala eta euskal izateaz harro. Merkatalgoan be, saleroste, banku eta enpau-dukoetan, lehenengo berbea euskeraz egin ohi dogula sarriago begitanten jat niri. Ez beti horraitino, batez be aurrekoa zein eta nongoa dan ez badakigu. Ez da gitxi. Aurrekoa errumaniar jatorrikoa izanda be, euskal berba eta berbaldietara ekandu daiten. Baina ez bakigu gerta, *Kanpo eder, etxe gerra*. Edo: *kanpoan uso, etxean otso*, hizkuntza kontuan.

Izan be, gizarteko esparru laburragoetara, pribatuagoetara gatozanean, ez da antzemoten euskal hizkuntza biziaren indarra hain trinko eta sendoa danik. Norberak aurrea hartu ezik euskera egiten, erderea dario gure jente askori ezpanetatik. Eta asko hobea ez dana: euskera ondo jakinda be bai, tamalez. Eta horrelan, gitxi jakin edo harean ez dakien artean nekez egiten da ahaleginik, euskera egiteko edo ikasteko.

Baserri-kaleen arteko diferentzia, alboerri txikien eta erdiko uriguneen arteko hizkuntza erabileren arteko aldea igarri-igarrian susmetan da hondinokarren be. Sarri esan izan dot, Gernikako plazeak eta astelehenetako albo-jentearen etorrerea izan dauela jakirik osasungarriena uri barruko euskalduntasunak, batez be aurreko belaunaldietan. Gaur ez hainbeste, behar bada.

HURREKO HIZKUNTZA-BALIABIDEEN ALDEKO APOSTUA

Upa berbea aitatu dot goian. Gaurko gazte askorentzat ia ezaguna be ez dan berbea. Lehenagoko *upakaz* batera galdu izan da txakolina eta sagardaoa egiteko langintza zaharrak. Eta atzera barriro berpiztu eta indarbarritu diranean, behinolako zurezko *upa* zaharren lekua, galtzaiduzko biltegi barriek hartu dabe. *Izanagaz* batera galbi-dean aldendu dira *izenak* be.

Upa berbeari tira eginez, nork ez dau eza-guna Urdaibai inguru honetan *upielako* berbea (*upielako* edo *upilako* aldaerakaz), "itzelezkoa, ikaragarritzkoa, handia" esan-gureaz. *Upea lakoa*, era landuan, eta gaztelaniaz literalki, "como un tonel". Batean *upelako mozkorra harrapau* esateko izango da, eta bestean *upealako tripea hazi* jakola urliari.

Upea iruditzat hartuta, ezagun-hurrekoak ditugun hizkuntza-baliabideen alde apostu edo postura egitera jo daigun gogoberotu gura genduke jentea; eta era horretara geure hizkuntzaren transmisino naturalaren lokarria egonkortu, eta ahal bada, sendotu.

Euskera ardao eta gaztelania ura balitz, nahastetik ur-ardao aterako genduke. Baina da bardin ur-ardao edo ardao-ura. Ur-ardaoan, ardao edaten dogu, ur gehiago edo gitxiago gorabehera.

Urdaibai aldean hondino be baldintz ataiuzkoak ditugu, ur-ardao horrek bal-tzuzkin kolorea zaindu daian, eta edateko orduan be ahosabaian, uraren gezatasuna baino txakolin-ardaoaren bizitasuna eta indarra gehiago dastatu daigun. ■



Bisita gidatuak MADE IN URDAIBAI

Helmuga bategaz hunkitzeko jatorrizkoa dana ezagutzea da, natura, ondarea, historia, kultura, gastronomia, tradizioak eta "jazotakoak" ezagutzea, hain zuzen be. Urdaibain, lekuaren eta bisitariaren arteko lotura sortzen daben esperientziez eta hurkotasunaz goza daikezu.

Urdaibaik historia bat gordetzen dau bere herrietan, itsasadarrean, bere jendearengan, batzuetan aztarna arkitektonikoetan "ezkutatua"; liburuetan eta komunikabideetan kontatzen da beste batzuetan, eta baita "ikusgai" be bere paisaia eta bizimoduen bidez. "Urdaibai Lau Urtarotan" osatzen daben bisita gidatuek Urdaibaiko esentzia batzen dabe, eta Bizkaiko kostaldeko txoko eder hontako gauzarik azpimarragarrienak erakusten dabez.

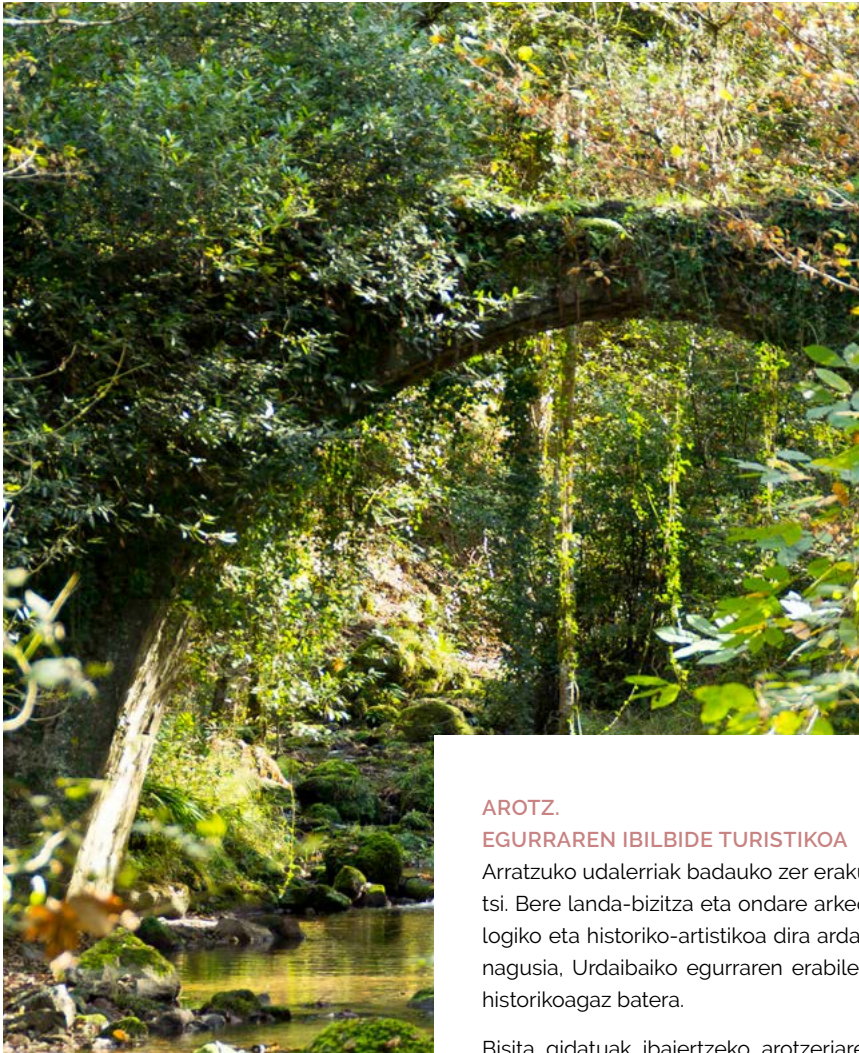
Elkarren artean independenteak diran lau bisita gidatu dira, eta hoietako bakoitzak bisitatutako espazioaren historia esanguratsu eta berezi bat kontatzen dau. Baina guztien batasunak osatzen dau Urdaibai. Bisitak testuinguru honetan egiten dira: bidaiaitzeko modu jasangarria sustatzen da, ondarea eta tokiko baliabideak babesten dira, eta sentsibilizazio berezia dago bertako biztanleekiko, bertako tradizioekiko, bizimoduekiko eta gastronomiarekiko.

GERNIKA-LUMO

ETA BERE BIZILAGUN ERROMATARRAK

Esperientzia pribilegiatua da Gernika-Lumoko espaziorik nabarmenenak eta bertako natura- eta ondare-ingurune hurbila ezagutzeko. Oinez egiten da, Gernikako historia bereziaren bidez, sortu zanetik, Arbolaren leku bezala; eta bonbardaketa baten eszenatoki tristea izanaren bidez, bere iragana eta oraina ezagutuko dozuz. Gernika-Lumo, bere baserritar kultura, eta bakearen artearen eta kulturaren aldeko bere apustuagatik ezinbesteko bisita da. Ibilbidea itsasadarreko eta padurako ibilaldi ikusgarri batez osatuko da, Forua herrira iritsi arte, oinez ordu erdi eskasera. Bertan, Bizkaiko aztarnategi erromatar garrantzitsuen dago, K. o. I. eta V. mendeen artean bizi izan zana.

Bisita osasungarri eta anitza, euskaldunen izaera zabala eta abegikorra ezagutzeko.



Artzubiko zubia, Arratzu

AROTZ.

EGURRAREN IBILBIDE TURISTIKOA

Arratzuko udalerriak badauko zer erakutsi. Bere landa-bizitza eta ondare arkeologiko eta historiko-artistikoa dira ardatz nagusia, Urdaibaiko egurraren erabilera historikoagaz batera.

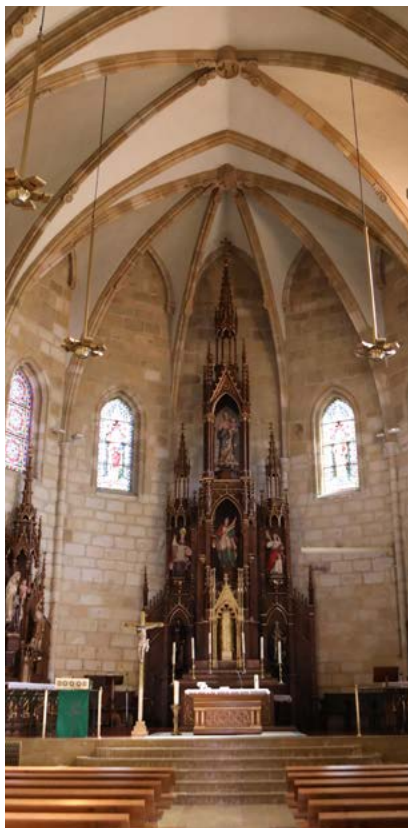
Bisita gidatuak ibaiertzeko arotzeriaren antzinako jakinduria erakusten dau, itsasontziak eraikitzeke erabili zan ehun urteko harizti baten bidez. Erdi Aroko zubi idiliko bat, Donejakue Bideak zeharkatzen



Eduardo Chillidaren "Gure aitarenekin" monumentua, Gernika-Lumoko Europako Herien Parkean

dauena, VI.mendeko burdinola bat eta Arrolagune, Arrolako oppidumaren Interpretazio Zentroa, duela 2300 urte gotorleku honetan bizi izan ziranen bizimodua ezagutzeko.

Egurraren, burdinaren eta harriaren erabilera ezberdinak ezagutuko dozuz, kasu honetan, Santo Tomas Eliza monumentalean eta haritzeko habe sendoen gainean finkatutako 400 urte baino gehiagoko baserri batean. >>>



Santa Eufemia eleiza, Bermeo

BALEAK BABORREAN, ARTEA ISTRIBORREAN

Elantxobe eta Ibarrangelu, jatorrian eta itsas historian estuki elkartuta dagozen bi herri hauek dira kontrastez beteriko bisita gidatu honen protagonistak.

Elantxoben, naturaren indarra eta edertasuna dira protagonista. Bisitaren barruan Ogoño lurmuturrera igotzea dago, eta bertatik, antxina baleak zelan begiztatzzen ziran eta itsasoko trafikoa zelan kontrolatzen eben "ikusteko". Itsasora begira dagoela dirudien udalerrri honetan, portua da bere funtsa, eta bisita gidatuak bere bilakaera zelakoa izan dan kontatzen deutsu.

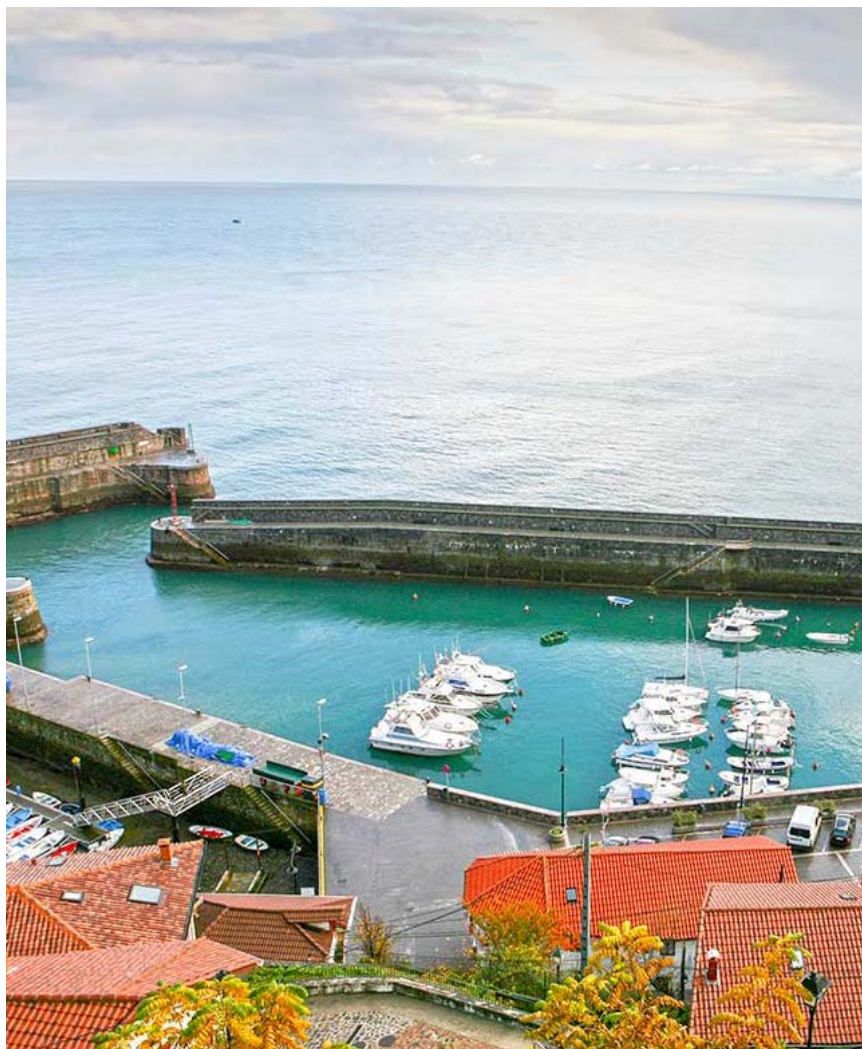
Ibarrangelun, arteak maila harrigarriak hartzen dauz bere San Andres Elizaren ganga polikromatuari esker, sentsibilitate handiz jaso dau eta "Euskal Artearen Kapera Sixtina" izena. **UM**

BIZKAIKO ZIN BIDEA URDAIBAIN

Bizkaiko historiaren funtsezko atal bat kontatzen dauen bisita gidatua, Busturialdea-Urdaibain, Bizkaiko Jaunak Foruen zina egiten eban tokietan.

Ibilbide horretan, ametsezko paisaiek protagonismoa hartzen dabe, espazio enblematikoekaz batera, beren balio historikoagatik eta ondareagatik. Bisita gidatuak hainbat garraio-aukera emoten dauz. Tre-

naren aukera aukeratuz gero, Urdaibaiko padurako ikuspegi paregabe eta eskusiboez gozatu ahal izango dozu. Beste aukera bat da bisita garraio pribatuan egitea edo antolakuntzak jarritako ibilgailu bat erabiltzea. Urdaibai, gaur egun biodibertsitateagatik nabarmentzen dana, historikoki pisu politiko handia izan eban, eta ez bakarrik Gernikako Arbola bertan dagoelako.



Bistak Elantxobeko talatik

casa de juntas
Gernika
batzarretxea



casa de juntas
Abellaneda
batzarretxea

casa de juntas
Gerediaga
batzarretxea



sede
Bilbao
egoitza

Hurtado de Amezaga, 6

www.jjggbizkaia.eus

Bizkaiko Batzar Nagusiak



BATZAR NAGUSIAK
JUNTAS GENERALES
BIZKAIA

Juntas Generales de Bizkaia

Arrien Optika 

Urkieta k. 10

Tel./Fax: 946 25 63 63

Email: arrienoptika@yahoo.es



EUSKAL SOUVENIRS

Andra Mari kalea, z/g
48300 Gernika-Lumo (Bizkaia)
94 625 19 30

www.euskalsouvenirs.com



@euskalsouvenirs



Funeraria Tanatoria
IZARO

GERNIKA
C/Don Tello, 18
Tel.: 94 625 83 23

BERMEO
Bizkaiko Jaurreria, 21
Tel.: 94 618 63 78

izaro@funerariaizaro.es

ferrovial
servicios

SIEMPRE AL SERVICIO DEL CIUDADANO
CUIDANDO EL MEDIO AMBIENTE

Bekoibarra, nº31 / 48300 Gernika-Lumo / Tel. 625 47 27

PEDRO DURANA

ZINE KLUB GERNIKAREN

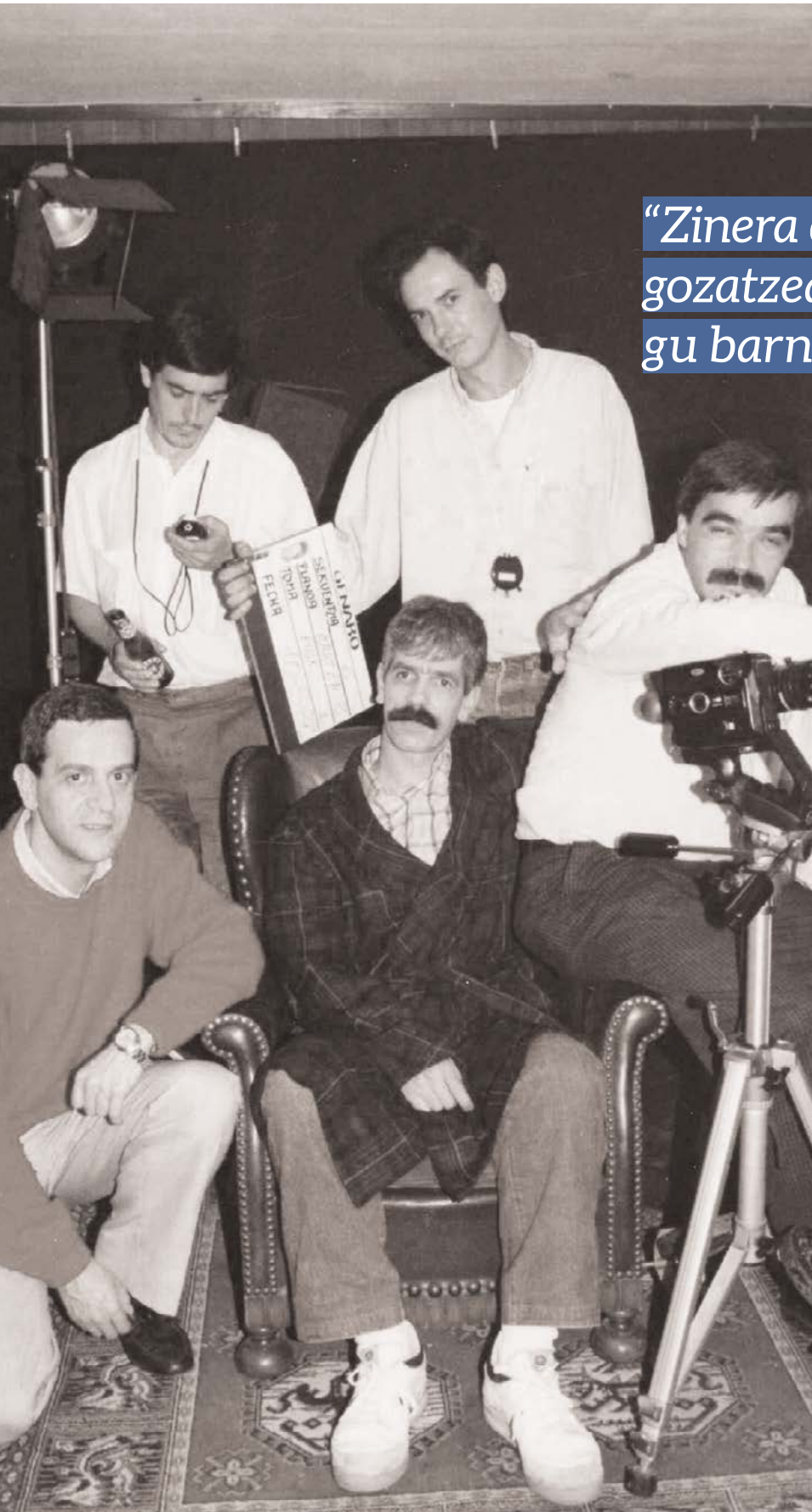
KOMUNIKAZIO ARDURADUNA

**"Zinera doanak
gozatzea gura dogu,
gu barne"**

Zinemazale handia, zazpigarren artearen zalea eta zinema onaren maitalea, Pedro Durana gernikarra, Zine Klub Gernikako kide da duela 37 urtetik. Beragaz, "lagun talde" sutsu honen ibilbidea errepasatuko dogu, 1981tik jatorriaren esentziari eutsi deutse-ena: zinea arte lez baloratu eta gozatzea, teknologia barriak eta filmak ikusteko modu barriak gorabehera. Zine Klub Gernika mitikoari buruzko *travelling* bat, Moztu!... esateko oraindik asko geratzen jako eta.

2021ean Zine Klub Gerniak 40 urte beteko dauz. 40ko hamarkadako krisi opsutsuaren beldur zarie?

Moldatzen saiatzen ari gara. Alde bate-tik, ohiko publikoari, ohiko ikus-entzule kopuru altua dogulako. Bestalde, eskaintza zinematografiko barrietara egokitu gura dogu. 100 pertsona inguruk jarraitzen gaitue hasieratik. Gizarte Etxean egi-ten zan hasierako zine klubera ("Cinema Gernika") etortzen zan jendea, % 90ean, gaztea zan, zinearekiko egonezina eukan jendea. Eta jende hori bera da gaur egun Zine klubaren oinarri garrantzitsu horren parte, fideltasun sinestezinagaz mantentzen dana. Baina, zein da arazoa? Gazteak ez dirala neurri berean gehitu. Izan be,



gazte hoiek gurago dabe filmak beste formatu batzuetan ikusi, eta ez dabe pantaila handia baloratzen. Filma informazio mailan ikusteagaz konformatzen dira. Hau da, lagun bati esateko... *"nik pelikula hori ikusi dot"*. Eta egia da ikusi dauela, baina ez dau gozatu. Izan be, formatu txikian ezin dira xehetasunak pantaila handian bezala ikusi. Gozatzeko, pantaila handian ikusi behar da, giro jakin bat dagoen lekuan. Aretoko iluntasunak hausnarketara, bilketara eta kontzentrazioa gonbidatzen zaitu. Gaur egun, Zine Klubean, lehen bezala, baina modu obsesiboagoan, zine independentea helarazi gura dogu. Zine hori, bere ezaugarriengatik, ezin da formatu txiki hauetan gozatu, bere balioak minimizatzen dabezelako. Ekarte doguzen filmak ikusmen mailan, hizkuntza zinematografikoan daukeen barrikuntzagatik, zein hausnarketa mailan gozagarri izan daitezen gura dogu.

Zergaitik sortu zan Gernikan zine kluba sortzeko beharra? Zer kezka eragiten eutsuezan orduan?

Funtsean, gaur egungo kezka bera, hau da, zine komertzialaren planteamendu ohikoenen gainetik hausnarketa bat helaraz leiken zine mota bat ekartzea. Ni Zine Klub Gernikan 1981ean sortu eta urtebetera sartu nintzan, Bermeoko desagertutako Kresala Zine Klubean nengoalako. 1981ean irekiera demokratikoko etapa batean sartu ginan. Oraindik 60ko hamarkadan zentsura zinematografikoa egoan, eta horrek zine independentea ikustea eragozten euskun, balore zinematografikoe-tako zinea, hain zuzen be, Kubricken zinea, besteak beste. 70eko hamarkadaren hasieran "Arte y Ensayo" areto ospetsuak hasi ziran, bertan film interesgarri batzuk ikus eitekezan. Areto hoiek apurka-apurka erortzen joan ziran, guk zinema mota hori Zine Klubean gehituz joan ginan. Gainera, zentsura be kontuan hartu behar zan. 60 eta 70eko hamarkadetan zentsura politikoa egoan. Baina gero ezkutuko beste zentsura bat hasi zan, zentsura ekonomikoa. Hau da, ez ziran axola leihatilan errendimendurik emongo ez eben filmak. Eta gero zentsura erlijiosoa, nahiz eta ez euskun batere eragiten.

Asko dakizue Gernikako zinemaren historiaz...

Gu aspaldidanik ibili gara filmatzen. Zine Klub Gernikan dokumental oso polita egin dogu, ordubete ingurukoa, eta Gernikako hiru zinema aretoen ibilbide historikoa egiten dogu bertan, "Argi itzalen pantaila" izeneko dokumentala. Duela pare bat urte estreinatu gendun zineman eta bi saio egin genduzan. Zine lan asko doguz egin da, 17 guztira..

Zein da zuen sekretua?

Ni oso burugogorra eta baikorra naz, eta ilusio handia jartzen dot proiektuetan. Mantendu egiten gara, gainera, oso talde batua dogulako, zinea gustatzeaz gain, oso lagunak garalako. Orain gazteak gehituz joan gara.

Zuen sorrerako helburua zinea arte lez berreskuratzea eta errebalorizatzea dala esan geinke? Indarrean al dago helburu hau 40 urte geroago?

Gaur egun oso jende gutxi egiten dau zinea arte lez. Afizionatu mailan egiten badozu, badauko zentzua zineaz arte lez

*Gaur egun,
Zine Klubean,
lehen bezala,
baina modu
obsesiboagoan,
zine
independentea
helarazi gura
dogu*

berba egiteak. Baina ekoizpen ertain bat dagoenean, banku baten mende zagozenez, diru kopuru sentikor baten mende zagozenez, artean pentsatzea, bai, pentsatzen dozu, baina begia takilan jarrita. Edo, gutxienez, zine mota hori baloratu daikeezan jende mota bat dagoela jakitean.

*Gaur egun oso
jende gutxi
egiten dau zinea
arte lez*

Garai gogorrek dira zine onerako eta,... gainera, zinearen kultura be larriagotu egin dau COVIDek.

Kulturari kalte handia egiten ari jako. Zinematan, adibidez, ez da filmik estreinatzen. Banatzaile guztiek film interesgarrienak edo arrakastatsuenak kontserban gordetzen dabez. Bigarren mailako filmak estreinatzen ari dira. Zinemak betetzeko zain dagoz. Bitxia da orain be Zine Klubean jendea kalean geratzea, aretora sartzeko lekurik ez dagoelako. Edukiera mugatuta dagoelako orain. Jendea haserretu be egiten da, ohiko ikusleak..kalean geratzen direlako.

Zelan dago antolatuta Zine Klub Gernika? Zelan gehitu daiteke norbait?

Zine klubeko edozein saiotara etorri eta sartzeko interesa dauela komentatu besterik ez dau egin behar. Zaletasuna izatea, zinema gustatzea. Ez dogu guk erabakitzen sartzen dan ala ez. Ikusiko dau datorenak dinamikara egokitzen dan ala ez. Beti funtzionatu izan dogu beren zaletasuna zinema dala argi izan behar daben pertsonetaz.

Bigarrenik, bilera-dinamika batera egokitu behar da, eta hoietan, ikusi daitekezen filmak aukeratu eta planifikatzen dira. Eta hirugarrenik, hori aukerakoagoa zan, zinea sortzeko orduan beste urrats bat emon gura dabenez. Bileretarako, programazioa aukeratzeko, adibidez, gure artean jartzen gara harremanetan, eta geratu egiten gara, ez baikara asko. Talde txikia gara: Juan Luis Ugalde, Pedro Durana, Angel Egia, Joseba Gabriel, Iñaki Etxaniz, Doru Prisakariu, gazte barri bat tekniko lez oso ona dana, Markos Estébanez eta Iñaki Olano be bai. Emakumeak ez dira animatzen. Batzuk izan doguz taldean, baina oso gutxi. >>>



Zine Klub gernikak egindako *Un cielo gris infinito*
Film laburraren kartela

"Eskuak"

Gernikako Zinema Zikloaren II.
Lehiaketan Fikziozko Lehen Saria.
Lekeitiko Euskal Zinema-Bideo
Bileran Fikziozko Lehen Saria.

"Gernika, Euskadiko tragediaren atal bat"

Amateur Zinearen III.
Lehiaketan Zine dokumentalaren
lehen saria.

"Erabakia"

Gasteizko Amateur Zinema
Lehiaketan Lehen Saria(1985)/
Iberoamerikako Lankidetzarako
Euskal Institutuaren Amateur
Zinearen IV. Lehiaketako lehen
saria (1985)/ Enkarterri-Sodupeko
Amateur Zine Nazionalaren Film
onena (1986)

"El hilo de cristal"

Espainiako Telebistak antolatutako
zinema-gidoien lehiaketan saritua.

Garai batean lortu neban gazte-talde bat
tek Zine Klubean izena emotea. Urte pare
bat iraun eben. Baina gero, ikasketen kon-
ture, denak etortzeari utzi eutsezan. Gazte
hoiek Zine Klubean ekitaldiak antolatzeke
independentzia eukeen. Gazteei zuzen-
dutako filmen emonaldi batzuk antolatu
ebazan, baina jendea ez zan joaten.

Zeintzuk dira bizi dozuezen zailtasunak? Publikoaren erantzunagaz lotuta dagoz?

Gure ohiko ikusleak helduak dira, hainbes-
te urtez zine klubean hezi direnak. Zine
klubean gogoeta bat egin gura dogu, giza
ikuspegitik laguntzeko eta, era berean,
film horrek dakarkiguna hizkuntza zine-
matografikoari dagokionez barritzailea
izan daiten. Bi polo hoiek zaintzen saia-
tzen gara gaur egun, nahiz eta zaila izan.
Halaber, telebistan ikusten daben zinea-
gaz edo zine komertzialagoagaz zordun
samarrak diran ikusle mota baten aurka
borrokatu behar dogu. Ausartagoa edo ol-
darkorragoa dan edozein formula oso kal-
tegarria egiten jake batzuetan. Erraza ez
dan oreka hori bilatzea geure zeregina da.

Zine klubaren zailtasunen artean, gaz- teak erakartzea, teknologia barriak, zi- nea artea lez daukagun hezkuntza urria... eta prezioa aurkitzen dira?

Dana batuta. Beharbada, gazteen aldetik,
ez dago edozereko interesik. Eta zinea
arte lez danaren kontzeptu gutxiesgarria
be dauke, "txapa" lez ikusten dabe. Asper-
tu egiten dira elkarriketekaz. Gazteekaz
ikaskuntza-lan bat egin behar da, beraiek
baitaukate zinema azkarrerako joera. Dana
azkar joateko behar hori maila guztietan
dagoenez, azkenean zerbait kontempla-
tiboagoa bada, une batez hausnartzen
egotea eskatzen badeutsu aspertu egiten
dira, utzi egiten dabe. Hori da funtsezko
arazoa. Eta prezioari dagokionez, duela
gutxi arte 3,50 € kobratzen aritu gara. Ora-

in 4 euro kobratzen dogu. Ez da ezer. Baina
filmak jaisteko aukera dagoenez...

Zine Klub Gernikak pedagogia lan ho- rretan parte hartu dau hainbat urtetan.

Emaitzarik izan dau?

Hainbat urtez pasealekuan egoan Gazte-
lekuan, domeketan 20 gaztez osatutako
talde bat batu genduan. Film bat aurkez-
tu eta testuinguruan kokatzen genduan.
Filma ideologiaren eta hizkuntzaren ikus-
puntutik aztertzen genduan. Luxu bat zan.
Jendea gogo biziz hasi zan, baina apur-
ka-apurka, eguraldi ona etorri ahala, huts
egiten hasi ziran. Bigarren urtean gauza

*Ekarten doguzen
filmak ikusmen
mailan,
hizkuntza zine-
matografikoan
daukeen
barrikuntzagatik,
zein hausnarketa
mailan gozagarri
izan daitezen
gura dogu.*

bera gertatu zanez, ez neban errepikatu.
Gero Astran hasi ginan beste jende bate-
gaz. Planteamendua hasieratik oso infor-
mala iruditzen jatanez, ez neban jarraitu.
Dinamika zabala dogu. EPAek, Helduen
Hezkuntzakoakaz antolatutako zine ikas-
taroak be eman dodaz. Zine saio hauek
arrakasta izan eben. Hainbat urtez egon
ginan Kultur Etxeko hainbat aretotan,



SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SALUD AMBIENTAL

Laboratorio

Experiencia y especialización como Laboratorio Microbiológico de Análisis de Aguas y Alimentos, así como de aire interior.

Consultoría

Asesoramiento, Diseño, Aplicación y Control de Soluciones tecnológicas avanzadas.

Formación

Ofrecemos capacitación en materia Alimentaria y Ambiental para aumentar el nivel de conocimientos de las personas en sus puestos de trabajo.



PREVENCIÓN COVID 19

Biotalde ofrece planes de
prevención frente al Covid-19

Polígono Industrial San Isidro II
Idorsolo, 15 - Dpto 3.2 - 48160 Derio



FILM LABURRAK

Último tongo en Burgoa, 1969
Arratsalde batetan, 1972
Bakardade eta beste laguntzaz, 1980
Eskuak, 1982
Gernika. Euskadiko tragediaren atal bat, 1983
Erabakia, 1985
El hilo de cristal, 1986
Azken sesioa, 2001
Zeru grisa amaibakoa, 2010
Genaro, gizon arrunta, 2015
Mi noche con Mario, 2016
Gailur ametsa, 2016
Basurde kumeak, 2017
Gernika Garretan, 2017
Argi itsalen pantaila, 2018
Seminario, 2019

Gazteekaz ikaskuntza-lan bat egin behar da, beraiek baitaukate zinema azkarrerako joera

Zine Klub Gernikako kideak, erdian, Pedro Durana **Argazkia:** Zine Klub Gernika

baina nekatu egin nintzan erantzuna zegoelako baina baldintzak ez ziran ego-kiak. Zinema antimilitaristaren ziklo bat be antolatu genduan Gernikako bonbardaketaren urteurrenean, bonbardaketaren egitarauan txertatu ohi dabena. Parrokia-gaz, Gabonetan eta Aste Santuan be eskaintzen genduzan gai erlijiosoei buruzko filmak. Bakearen Museoa-gaz be zinema-saioak egiten doguz. Emakumearen egunean be saio bereziak egiten doguz eta Lekuko Festibalak taldeagaz zine musikaleko saioak be antolatzen doguz. Ga-

rai batean haurrentzako zine saioak egiten genduzan, super8 zine jaialdiak antolatu doguz, Gernikako institutuan zine saioak, Jai Alai eta Santanape frontoietan musika jaialdiak, eta udan aurten antolatu ezin izan dogun zinea aire zabalean emoten dogu.

Zelakoa da proiektzio saio bat?

Zineklubeko film bat ikustean, pelikulari buruzko iruzkina egiten dauen orri bat emoten dogu. Antxina, Gizarte Etxean "Zineforumak" egiten genduan, baina jada ez

da egiten, ez baitzen inor geratzen. Lagunak geratzen ginan. Inkesta bat egin genduan forumari buruz eta gehienek esaten eben lagunekaz zerbait hartuz pelikula komentatzea gurago ebeela.

Orain arte erabili dozuezen hedabideak nahikoak dira? Bat egin al dozue teknologia barriekaz gazteengana hurbiltzeko?

Lehenik eta behin, kalean eta tabernetan iragartzen dogu. Interneten be, Facebooken bidez, 200 pertsona inguru- >>>

**TABERNA
AUZOKOA**

GERNIKA-LUMO
Tel. 94 625 16 66



Txaporta industrialdea, 2-1
48300 Gernika - Lumo
(Bizkaia)

Tel. 94 625 03 85
Tel. 94 625 75 40
e-mail: lgk@lgk.es

**TRANSPORTE,
ALMACENAJE,
DISTRIBUCIÓN...**



ruren jarraipenagaz. Ez dogu gehiago egi-
ten. Gernikako gazte batzuek badaukee
interesik, baina gero ez dira Zineklubera
etortzen.

**Zinemarekiko zaletasunak be zinema-
gintzan buru-belarri sartzera eraman
deutsue. Zelakoa izan da prozesu hori?
Zer gehiago ausartu zarie?**

Seiekipo zine klubeko parterik sortzaile-
na da, ekoizpen zinematografikoaren zatia
da, baina zine klubeko guztiak ez dagoz
Seiekipon. Oso pozik gagoz. Dagoeneko 17
lan egin doguz.

Garai batean Zine Klub Gernikan parte
hartu eben gazte taldeagaz dokumen-
talak egin genduzen zinemara lotzeko.
Haiekaz *"Zeru grisa amaibakoa"* egin gen-
duan, eta bigarren saria atera genduan
Lekeition. Ibarrangeluko, Elantxobeko eta
Gernikako ikasleak ziran. Beste film labur
batzuetan be parte hartu eban Sol Ma-
gunagoikoetxea aktoreak, hala nola Mikel
Laskurainegaz egin genduana, *"Genaro
gizon arrunta"*, oso ondo dagoena, egin
dogun onena da. Gernikako Errugbiaren

*Seiekipo zine
klubeko parterik
sortzaileena da,
ekoizpen
zinematografi-
koaren zatia
da*

omenez be egin genduan dokumental
bat eta arrakasta handia izan eban. Hiru
saio egin genduzan. Gero mendigoizaleen
omenez be egin genduan, gu be oso za-
leak gara. Euskarazko beste film bat: *"Gai-
lur Ametsa"*.

Lizeoan film bat estreinatzen gendua-
nean Hollywood planean egiten genduan,
dana filmatuta dekot. Danak galaz jantzita
gentozen, kotxe eta limusinetan, alfonbra
gorriz, dana argituta. Oihartzun handia eu-
kiten eban Gernikan.

Bonbardaketaren omenaldia be filmatu
dogu eta Lizeoan proiektatu dogu. Duela
gutxi, 75 urte bete daben Barrutialde Ins-



Zine Klub Gernikako film baten estreinaldia **Argazkia:** Zine Klub Gernika

titutuak Barrutialdeko historiari buruzko
film labur bat egiteko eskatu euskun. 10
minutu dira bere hiru garaiak erakusten
doguzela. Artxibo dokumentala dekot, nik
material asko dekot filmatuta.

Azken ekoizpena 60ko hamarkadako De-
rioko seminarioari buruzkoa izan da. Ni
9 urtez egon nintzan bertan eta Bilboko
Gotzaindegiko jende esanguratsuen
partehartzea izan dogu, Juan Mari Uriarte,
Ander Manterola...

**Gernika zinemazalea al da? Eta geure
eskualdea??**

Gernikan zinemarako zaletasun handia
dago. Eskualdean ez dakit. Bermeon zinea
ikusten dodanean, kasino zaharrean, bere
baldintzak penagarriak iruditzen jataz.
Bermeon hainbat zine zeunden, Batzo-
kiaren eraikineko zinema zaharra, Ertzilla,
Kasinoa eta Antonianoa. Antoniano, frai-
deen komentuen behealdean egoana,
izugarri gustatzen jakuzan. Ercilla bezain
zine handia ez bazan be, oso eroso iru-
ditzen jakuzan. Ercilla zinea hainbat altue-
ra eukozan, handia zan. Eta gero kasinoa,
txikiena eta hiruretan txarrean niretat.
Orain kasinoa baino ez da geratzen, sa-
rrera oso mugatua eta leku gitxigaz. Nik
ez dot ezagutu, adibidez, Busturian egon
zan zinema, eta Busturiako zinemaren
programa bat daukot. Beste zine bat izan

zan Mundakan, eta bertan egon zan gero
festa-aretoa. Gernikan zinemarako zale-
tasuna Argatzburuko garajeen hasi zan.
Gernikan oraindik zinemarik ez egoanean,
filmak ikusten ziran banku jarraitudun ga-
raje batean. 45. urtean, Liceo Antzokiak,
neurri batean bonbardaketaren ondorioz
suntsitua geratu zana, saioak irailean hasi
ebazan *"Guadalcanal"* filmagaz, eta, hila-
bete beranduago, Los Tilos zinema hasi
zan *"Luna Llena"* filmagaz. Zinema hau oso
handia eta modernoa zan, Olgako denda
zaharretik gaur egungo BM supermerka-
tura arte, kantoian egoan.

**Zer panorama dauko Gernika Zine Klub
Gernikak?**

Ez gaitu gehiegi kezkatzen. Guk gura do-
guna da zinemara doanak gozatzea, gu
barne. **UM**

Ongi jateak mesede egiten digu



Goi-mailako
elikagaiak
Alimentos de
calidad superior

Ongi jatea ez da soilik kalitatezko elikagaiak aukeratzea.
Ongi jatea gure baserritar, abeltzain, arrantzale eta elikagai
industriari bultzada ematea ere bada.
Era jasangarrian jaki naturalak ekoitz ditzaten gure
ingurune eta ekonomiarekin bat.

Horixe da ongi jatea!



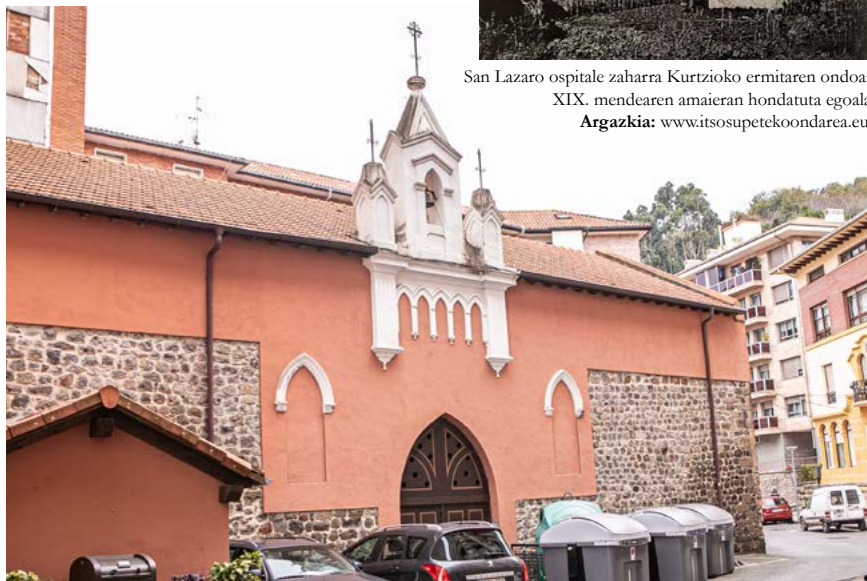
Lazaretoak,

EPIDEMIEN AURKAKO TESTIGANTZAK

Osasuna beti izan da funtsezko ondasun komuna, eta ez zan garrantzi gutxiagokoa Erdi Aroan. Gaixotasun infekziosoen jatorriari eta transmisioari buruz ia ezer ez zekitenean, baziran kutsatutako pertsonak edo infekzio kutsakorrek izatearen susmagarriak isolatzeko lekuak. *Lazareto* deiturikoak ziran, isolatutako instalazioak, ospitale gisa eta, sarritan, kostaldeko eremuetan kokatuta. Bertan berrogeialdian jartzen ziran lepra, tuberkulosia, sukar horia edo kolera bezalako gaixotasunak eukazan pertsona susmagarri guztiak. Busturialdean, Bermeon hainbat Lazareto egozela badakigu.

Bermeoko San Lazaro ospitalea izan daiteke Bizkaian lehen aldiz idatzita aipatutako ospitalea, Juan Nuñez de Larak 1345ean Burgosen emondako pribilegio batean aipatzen baita. Haren eraikuntza XIII. mendearen lehen herenaren, Bermeori hiribildu titulua emon jakozanean eta XIV. mendearen lehen herenaren artean koka daiteke, hiribilduak biztanleria eta merkataritza- eta arrantza-jarduera ugari ebazanean. Ospitalea Kurtzio ermitari (Santa Mañe) atxikita egoan, eta hirigunetik kanpo egoan.

Ez dakigu zergaitik agindu zan hau erakitzea, baina bi aukera dagoz: lehenengo, Arrantzaleen Kofradiako kideei arreta emoteko; eta bigarrena, eta litekeena, San Lazaroko ordenak, Europako beste leku batzuetan bezala, ospitale hori garai hartan Bizkaiko hiribildu nagusia zanaren kanpoaldean eraiki izana, hiriko bizilagunei eta herrira itsasotik iritsitako Done Jakue Bidearen erromesei laguntzeko.



Bermeoko Kurtzio eleiza gaur egun

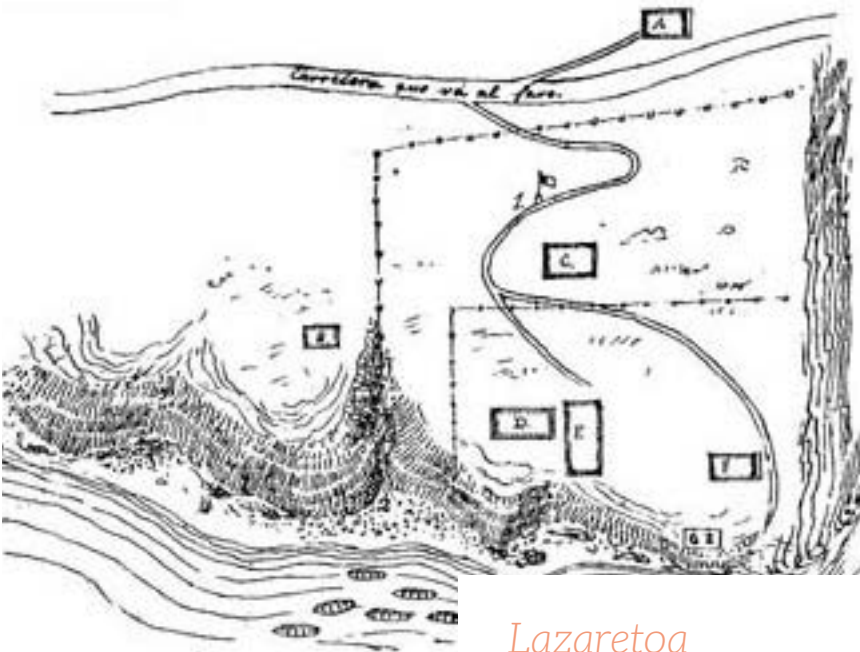
Kristauiek legenarra edo lepra San Lazaroren gaixotasun lez izendatu eben, Lazaro gaixotasun honegatik hil eta Jesusek berpiztu ebalako ustean. Mendebaldeko gertariak, Palestina musulmanen dominaziotik askatzen saiatu ondoren, Lur Santutik itzuli ziranean (XII. mendearen hasieran), Luis VII.ak hartu ebezan, Paristik gertu, lepradunen zaintzarako ospitale bihurtu eben etxe bat emonez, Lazareto izenekoak. Horregatik, San Lazaroren izenpean jarritako Erdi Aroko laguntza-erakunde guztiak legenardunen ospitale ziran. Bermeoko San Lazaro ospitaleak izen horre-



San Lazaro ospitale zaharra Kurtzioko ermitaren ondoan XIX. mendearen amaieran hondatuta egoala.
Argazkia: www.itsosupetekoondarea.eus

gaz sortu ziran beste ospitaleen antzeko ezaugarriak eukozan: herritik kanpo egoitea, bide nagusi batetik gertu, eta ondoko ermita bat izatea, kasu honetan Kurtzio.

1507ko dokumentu batean, Madrilgo Liburutegi Nazionalean gordea, Ospitalea 1504ko abenduaren 13ko sutearen ondorioz suntsitua izan zala aipatzen da. Data horretatik aurrera, erabat desagertu zan, lehenik *Sancti Spiritus* ospitaleak 1553an bere ondasun guztiak xurgatu ebazenean, eta 1972an eraikina erabat eraitsi zanean



Matxitxakon egon zen Lazaretoa erakusten dauen planoak.
Argazkia: *La Unión Vasco-navarra. Periódico Finerista.* Bilbao
 1885ko Irailaren 18a

Lazaretoa Bermeoko herriaren iparraldean dago, Matxitxakoko itsasargira doan gurdibideak eta itsasoak mugatu- tako magal batean.

MATXITXAKOKO LAZARETOA

Bizkaiko Foru Aldundiaren Artxibo Historikoan beste lazaretoa bat Bermeon egoala agertzen da, zehazki Matxitxakon. 1885ean, kolera-epidemia bat gertatu zan garaian. Bizkaiko Miñoien Kidegoak kontrolatzen eban haren funtzionamendua, eta, dokumentazioaren arabera, Santanderretik etorritako zenbait txalupa lehorreratu eta tripulatzaileak horretarako eraikitako egurrezko barrakoietan jarri ebezan. Garai hartako egunkari batek, La Unión Vasco-Navarra (1880-1894), honela deskribatzen dau Lazaretoaren kokapena: "Lazaretoa Bermeoko herriaren iparraldean dago, Matxitxakoko itsasargira doan gurdibideak eta itsasoak mugatutako magal batean. Bermeotik bost kilometrora dago

eta itsasargitik kilometro batera. Egurrezko hezola egindako bi hesik inguratzen dabe, dagokien alanbradagaz. Alde zabalatik hartuta alkarrengandik 150 metro inguruko distantziara dagoz, bien artean geratzen dan espazioa osatuz, eremu neutrala dei daitekeena. Eremu horretan hainbat hari dagoz, dagokien alarma-txirrina eta guzti, berrogeialdiak erabat isolatzeko eta inkomunikatzeko. Hesia agertzen ez den men-debaldeko zatia, lurraren igoera gorabeheratsua defendatzen dau".

Egunkariak txalupen etorreraren kontakizuna be egiten dau. "Korrontearen lehengoa, Bermeon jaso zan probintziako Diputazioaren mezu baten, gobernadore jaunak berretsia. Bertan, neurri sendoak

hartzeko agintzen zan Santanderretik zetozen txalupekaz, hiri hartan kolera gartu zalako. Nardiz alkate jaunak be beste mezu bat jaso eban, beste lau txalupa iritsiko zirela iragarritz. Hurrengo egunean, goizaldean, San Juan txalupa heldu zan, 8 tripulatzailekaz eta 34 bidaiariak, hoietatik 19 emakumeak; ondoren, egun horretan bertan, sei ontzi gehiago iritsi ziran, guztira 41 tripulatzaile eta 86 bidaiari zeramatza-tela, hau da, 127 pertsona, horien artean 49 emakume eta 13 haur. Hirugarren egunean beste txalupa bat iritsi zan, beste 9 pertsonakaz, tripulatzaile eta bidaiarien artean. Auzokoen alarma handia izan zan hasieran, baina zenbait arreta-neurri hartu ondoren eta agintariek Villabaso diputatu jaunagaz berba egin ondoren Bermeon agertu zan eta gertatzen zanaren barri izan bezain laster, lazaretoa ezartzea erabaki zan, eta hiru egun baino ez ziran egin lan horretan. Hasiera batean, egokiena Izaro irla izango zala pentsatu zan, baina atzera egin behar izan zan, edateko urik ez egoalako eta komunikazioen zailtasuna zala eta".

Egunkariak "berrogeialdiak" jasotzen dabezen hornidurekaz jarraitzen dau kontakizuna: arroza, garbantzuak, haragi freskoa, ogia, kafea eta azukrea, baita ardoa be, baina azken hori ordainduta. Egunero sufre-su handiak pizten zirala deskribatzen dau, barrakoiak fumigatzeko. Adolfo Gil Pastor Bilboko udal-medikua zan lazaretoaren zuzendari nagusia, eta horrela goraiatzuten dau garaiko egunkariak: "Bi gizon eta neskato bat baino ez dira hil, eta infekzio-fokua kentzea lortu da. Eraitza hau Gil jaunaren goraiipamenik handiena da. Uneak kritikoak ziran, baina berehala joan zan erremediora, eta Matxitxakoko lazaretoa arin ezarri zan. Herritarrek ondo hartu dabe Bizkaiko Foru Aldundiak eta Bermeoko Udalak egindako lana". **UM**



Mundakako Jose Manuel Etxeita udal liburutegia.

Jose Manuel Etxeita

EUSKAL ELEBERRIAREN AITA MUNDAKARRA

Itsas karrera arrakastatsua, eleberrigile autodidakta, euskararen mai-talea, musika eta astrologia zalea, eta Manilako alkatea be bai, bere garaiko errealitatea sinpletasunez, argitasunez eta umore kostunbristaz kontatu eban mundakar honen "bizitzak" dira. 1909an bere lehen eleberria euskaraz argitaratu ebanean, euskal narratibaren aintzindari eta sortzaile izan zan Domingo Aguirrek bakarrik argitaratu eban euskaraz, eta, beraz, Etxeita euskal eleberriaren aita mundakartzat har daiteke. Bere jaioterriak, bere errekonozimendua emon eutzon udal liburutegiari bere izena jarritz.

Bere kontakizunak ia autobiografi-koak dira, eta, horregatik, egokia da bere bizitzako hainbat alderdi ezagutzea. Jose Manuel Etxeita y Luzarraga Mundakan jaio zan 1842an. Ama mundakarra eta aita durangarra. Txikitan hasi eban bere itsas ibilbidea. 11 urte ebazane-tik, txo bezala lan egin eban portuko itsas-ontzietan laguntzen, nautika ikasi eban Bilbon, eta pilotu titulua besapean ebala mundu osoan zehar ibili zan. 20 urte-gaz Espainiako merkatar handienetako baten kapitain izendatu eben. Beste mundakar batzuek bezala, Liverpoolen kokaturiko Olano, Larrinaga & Compañía ontzijabea-rentzat lan egin eban. Liverpool-Manila linea egiten eban eta 16 urtez bizi izan zan Filipinetan. Pilotu bezala, itsasontzi ikuskatzaile, konpainiako zuzendari, Por-tuko Batzarreko kontseilari, Merkataritza Ganberako presidente izatera pasa zan, eta, dirudienez, Manilako alkate izatera iritsi zan. Karrera meteoriko batez eta dirutza egin ondoren, bere herrira itzuli



Jose Manuel Etxeitaren *"Josecho"* (1909) nobela bizkaieraz idatzia.
Argazkia: www.aunamendi.eusko-ikaskuntza.eus

*Etxeita
euskarazko
eleberria
idazten
ausartu zan
lehen egileetako
bat izan zan*

zan 1900ean, atsedean hartzeko eta bere pasioari ekiteko, euskaraz idazteko, lobei bere hizkuntza irakasteko, eta bere zale-tasunez gozatzeko, bandurria eta itsas as-tronomia jotzeko ideiaz.

Pertsonalki, maitasun gorabeherak mar-katu eben bere literatur lanaren zati bat. 1867an Juana Abaroagaz ezkondu zan, bere bizitzako maitasunagaz, bere ama aurka egon arren. Lehengusuak zirelako (aita santuaren dispentsa eskatu behar izan eben) eta, gainera, klase sozial des-berdinetakoak ziralako. Bizipen hoiek bere hainbat lanetan islatzen dira, eta, funtsean, nabigazioari eta maitasun-frustrazioei buruzko gaiak biltzen dabez. Bere izaera eta nortasuna ezaugarri hauekatz deskri-batu dira: sinpletasuna, zuzentasuna, adi-mena, lana, trebetasuna, ausardia, kris-tau fedea eta gurasoen hizkuntzarekiko maitasun berezia. (*Escritores Euskéricos Contemporáneos. Euskaltzainak Bilduma. Gorka Aulesti*).

"JOSECHO"REN ISTORIOAK

Etxeita euskarazko eleberria idazten ausartu zan lehen egileetako bat izan zan. 1909an argitaratutako bere lehen nobela, *"Josecho"*, ordura arte euskaraz argitaratutako eleberri talde eskasaren zati da, bere garaikidea izan zen Domingo Agirreren *Auñamendiko lorea* (1898) eta *Kresala* (1906) nobelekatz batera. Euskal literaturaren aintzindari hauek ikus-ten eben euskara, literatur hizkuntza bezala, ez egoela behar bezala garatua, eta horrela azaltzen eta desenkusutzen dau Etxeitak berak *"Josecho"* ren hasieran. Halan be, euren hizkuntzaren aldeko apustua egin eben idazteko, beren ereduak gaztelaniazko literatu-ran bilatu arren. Etxeitak 98ko belaunaldiagaz bat egin eban denboran, baina aurreko mugimendu baten estiloari jarraitzen deutso, errealismoari.

"Josecho" abenturazko eleberria da, autobiografikoa, eta Mundakan garatzen da. Porta-dan agertzen dan argazkia Jose Manuel Etxeitarena da, egilearen loba eta Begoña Etxei-taren aita, birloba eta Etxeita abizena daukon azken ondorengo zuzena. Berak oraindik be denboraldi luzeak emoten dauz Mundakako etxean, oraindik familiaren txaleta dagoen lekuan. *Josecho*ren 368 orrialde eta 21 kapituluetan literatur lanaren eta egilearen bizitza errealaren arteko paralelismoa aitortzen da. Protagonista, Josecho, ijito batek Etxaurrin (Nafarroa) lapurtu eta hamar duro eta hamar oiloren truke Mundakako seme-alabarik ga-beko senar-emazteei (Chomin eta Juana Mari) saldutako haur bat da. Haurra Mundakako baserri eta arrantzale giroan hazten da. Eleberriak protagonistaren maila profesionala eta gizarte-estatusaren hobekuntza kontaktzen dauz, eta Eladi maiteagaz maitemindu eta ezkondu zala kontaktzen dau. Domingo Agirregaz nolabaiteko isla antzematen da hemen, izan be, Angel eta Mañasi protagonisten maitasunak deskribatzen dauz Agirrek *Kresala* lanean. Jon Kortazar idazle eta literatur kritikari mundakarrak Etxeita eta Pio Barojaren >>>

arteko nolabaiteko sinpatia literarioa adierazten dau be: jazoeren pilaketa, askotariko abenturak eta bere pertsonaien izaera abenturazalea... eta Etxeitaren errealismoa ez zan Agirrena bezalako meleka eta arinagoa zala adierazten dau.

José Manuel Etxeitaren *"Jayotterri maittia"* (1910) eleberriak, bukolikoagoa, lehenengoaren elementu komunak daukoz, hala nola izaera apaleko pertsonaiek, kasu honetan abeltzainek, aurre egiten deusezen zoritxarrak, bizitzan arrakasta lortzen dabenak. Eleberri honetan, istorioa "Andibaso" izeneko leku idiliko batean gertatzen da. Protagonistak emigratu egiten dau, aberats bihurtzen da eta bere jaioterrian zoriontsu izatea lortzen dau.

Kortazarren ustez, Etxeitaren eleberrien lorpenik onena berbetea da, *"Herriaren benetako berbaerara hurbiltzen da. Bere estiloa erraza lez bereizi daiteke, neologismoak gutxi erabiltzen dauzelako eta perpaus sinplean oinarritutako aldi laburrrak erabiltzen dauzelako. Hau dala eta, Etxeitaren eleberriak gomendagarriak dira euskara ikasten dabenentzat"*. Esaldi labur eta errazekaz idazteaz gain, Etxeitak sistema ortografiko berezia erabili eban bere Mundakako bizkaiera erabiliz. Berba egiten eban lez idazten eban.

*Mundakan,
Jose Manuel Etxeita
erreferente bat da,
herriak omendu eban,
1969an sortutako
Udal Liburutegiari
bere izena emanez.*



Jose Manuel Etxeita.
Argazkia: www.mundaka.org

MUNDAKARRA, ITSASGIZON AUTODIDAKTA ETA EUSKARAREN MAITALEA

Beste genero batzuk be landu ebazan, hala nola poesia, ipuina edo itzulpena, eta hainbat lehiaketa irabazi ebazan. Artikulu asko argitaratu ebazan garaiko egunkari eta aldizkarietan, hala nola *Revista Internacional de los Estudios Vascos, R.I.E.V* (1917), *Euskalerriaren Alde* (1911), *Jaungoikozale* (1912) eta bereziki *Euskal Esnalea* (1915). Azken horretan 1909an *"Maria Jesus eta iru artzaiah"* ipuina eta *"Au, ori ta bestea"* edo *"Itsasoan"* olerki ezagunak argitaratu ebazan. Itzultzaile lez, Antonio de Trueba bizkaitarraren ipuinen euskarazko bertsioa nabarmentzen da. *Euskal Esnalea* prentsa-aldizkarian argitaratutakoak eta sarrituak izan zirenak be.

Mundakan, Jose Manuel Etxeita erreferente bat da, herriak omendu eban pertsonaia ospetsua, 1969an sortutako Udal Liburutegiari bere izena emanez, Matadero kalean kokatutakoa. 2015ean Mundakak Etxeitaren heriotzaren mendeurrena ospatu eban, artistari buruzko erakusketa, hitzaldiak eta omenaldia eginez.

Etxeita be bere garaiko gizarte mundakarraren pertsonalitate nabarmena izan zan, *"Biblioteca histórica de la Sociedad Fraternidad Mundaquesa, 1867-1915"* sortzeko funtsezko bazkidea izan zan. Bere helburuetako bat liburutegi bat eta hemeroteka bat eratzea izan zan, bere bazkideak hezten laguntzeko, hoiene artean klase ertain kontserbadoreko pertsona ospetsuak, marinel, kapitain edo pilotu asko egozala. 176 bazkide bildu ebezan, hoietako batzuk herriko alkateak. Elkarre honen amaiera Etxeita hil zan urtean kokatzen da.

Koldo Mitxelena hizkuntzalariak berba esanguratsuak eskaini deutsoz Jose Manuel Etxeitari, askorentzat ezezaguna: *"la ahazurik dagoen aintzindari bat, ahaztuegi agian, Jose Manuel Etxeita bizkaitarra dugu"*. **UM**



Ezagutu Gaitegiz Arteaga
pausoz pauso



**INNOVACIÓN
FUTURO
PROGRESO**



ARRATZU ELKARTEGIA

Langunea

¿Buscas un espacio para tu trabajo?

Los interesados

En establecer su proyecto empresarial en
"Arratzu elkartegi Lantegia" contactar aquí:

azpiegiturak@bizkaia.eus | 946 073 700



Arrolagune
Arrolako Ogiakumaren
Interpretazio Zentroa

¡ENTRADA GRATUITA!

Días de Visita
■ Abierto

NOVIEMBRE

A	A	A	O	O	L	I
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

DICIEMBRE

A	A	A	O	O	L	I
						6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

¿Sabes cómo vivíamos en Urdaibai hace 2300 años?
¡Ven a ARROLAGUNE!

HORARIO De 10:00 a 14:00
 Loiola Auzoa, 4 48383 Arratzu (Bizkaia) Coordenadas 43°18'1" N 2°38'27" W
 arrolagune@visiturdaibai.com 634 24 37 62

Busturialdea-Urdaibai



#danonarte

**TENEMOS QUE CONSEGUIRLO
SIN DEJAR A NADIE ATRÁS**

URDAIBAI ©MAGAZINE

BANAKETA PUNTUAK



**URDAIBAI MAGAZINEKO
BANAKETA PUNTUA
IZATEKO
INTERESATUTA
BAZAGOZ**

Jarri gugaz
kontaktuan.
Bidali eiguazu zure
helbidea eta geure
aldizkaria
helaraziko deusugu
doan.

94 625 06 06

urdaibaimagazine@nuevaeuropa.com

Sagarra...

ez da debekatutako fruitua

Urtebeta sagarra

Sagarrak onura ugari dakartzkio geure osasunari. Mundu osoan 7.500 barietate baino gehiago dagoz eta gitxi ezagutzen dogu. Euskadin gure barietate autoktonoek kolorea eta zaporea emon deutse geure baserriei, eta sagardo preziatuaren nektarra dira: urtebi-haundi, bost-kantoi, bizkai edo errezilla dira sagarren izenetakoz batzuk.

BIZKAIKO SAGARDO NATURALERAKO GOMENDATUTAKO SAGAR BARIETATEAK

Azpuru Garratza: Zapal-borobila, hori-berdezka, erdi azidoa.

Ibarra: Borobil-zapala, hori-berdezka, sendoa.

Txistu: Zapal-borobila, gorri-horia, erdi azidoa.

Urdin: Tronpil borobila, berde urdinxka ildaska gorriekaz, azido-mingotsa.

Europako eta Asiako eremu epeletan dauko jatorria, eta Suitzan eta Italian duela 4.500 urtetik existitzen dala erakusten daben ebidentziak dagoz. Euskadin, sagarrondoaren lehen erreferentzia idatzia 1014 eta 1024koa da. Bizkaian, XI. mendearen erdialdean, nekazaritzari buruzko dokumentazio idatzia dago eta monasterioetako kartularioetan agertzen da geure eskualdea "Zuhaitz pomiferoen" aipamen batean. XIII. mendean Fernán Gonzálezek olerki batean, neurri batean, garai hartako landa eremuko Bizkaia deskribatzen da *"Don Lope bizkaitarra, sagarretan aberatsa, ogi eta ardoan pobrea"*.

Sagarra, *malus domestica*, mundu osoan asko kontsumitzen dan fruitua da, eta gure eskura dago urte osoan zehar, bere kontserbazio baldintza bikainengatik. Botanikoki, fruitua *pomo* deitzen da, eta haziak daukozen bost konpartimentu hutsetan banatutako erdiko zati batengatik bereizten da. Barietateetan ez dau inork irabazten, mundu osoan 7.500 sagar mota baino gehiago egon daitekezela kalkulatzeko. Kolorearen arabera bereizten dira; forma biribildua, luzanga edo txikitua; zaporearen arabera, gozoenetik azidora; tamainaren, ehunduraren, heltze-garaiaren edo zuhaitzaren ezaugarrien arabera, besteak beste.

Gorriak, horiak, berdeak, kolore bikoak edo erreinetak, sagar barietateak bost talde haue- tan sailka daitezke, euren itxura eta kolorearen arabera. Horien artean *Golden Delicious* da nagusi, *Red Delicious* gorrietan eta berdeen ordezkaria *Grammy Smith* da. Bi koloreen artean, errege-sagarrak ez diren guztiak sartzen dira, kolore bat baino gehiago daukeenak, gorria alde batean eta berdea/horia bestean.

SAGARRA, SAGARDO ON BATEN OINARRIA

Euskadin, sagarra landatzea sagardoaren ekoizpenagaz lotuta dago berez. Erromatarren garaian jada ezagutzen ziran sagarra eta sagardoa. Erdi Aroko Bizkaian sagarrondoa zan laborerik ugariena, foru-ordenantzetan, zergetan eta auzietan agertzen dan lez. XIV., XV. eta XVI. mendeetan, sagarrondoa bereziki babestutako laborantza izan zan Enkar- terrietan, Durangoko merindadean eta Bilbo eta Gernikako hiribilduetan. XVII. mendean ardoaren kontsumoak irabazi egin eutsen. XVIII. mendean, sagarrondoak landatzea eta zaintzea sustatzeko ekimenak abiarazi ziran, mintegi, inausketa eta abarrekaz, eta ondo- rengu mendeetan sagardoaren kontsumoa landa-ingurunean mantendu zan, Lea Artibai, Busturialdea eta Enkarterrietako eskualdeetan landaketak eginez XX. mendean.

Sagardo naturala egiteko sagar mota ezberdinak erabiltzen dira, garratzetatik gozoeta- ra. Kalkuluen arabera, Euskadin 1.000 sagar autoktono mota baino gehiago daude. 80ko hamarkadan, Bizkaiko Foru Aldundiko Nekazaritza Sailak Lurraldeko ondare genetiko- ka katalogatzeko eta kalitatezko sagardo naturala ekoizteko barietate onenak hautatzeko

programa bat jarri zuen martxan. Programa horren bidez, eta Bizkaiko baserrietako landare-materiala aukeratu ondoren, germoplasma-banku bat edo hazi-banku bat sortu zen, laboreen dibertsitate genetikoa gordetzeko. Materiala Zallako Frutikultura estazioan eta bertako upeltegi esperimentalean aztertu zan. Barietateak hautatzean, irizpide hauek hartu ziran kontuan: izurriteekiko eta gaixotasunekiko sentikortasuna, ezaugarri teknologikoak eta upategi esperimentaleko azterketa eta produktibitatea. Azpuru Garratza, Ibarra, Txistu eta Urdin dira Bizkaiko sagardo naturala egiteko gomendatutako barietateak. Bizkaiko Sagardo Naturalaren ekoizleak antxinako edari hori berreskuratzeko lanean ari dira, bertako barietateak landuz, gehienek Eusko Label Sagardo Naturala egiten dabe.

"SAGAR BAT BEZAIN OSASUNTSUA"

Sagarrak antioxidatzaile maila altua dauko, kerzitina edo azido kafeikoa kasu, eta gaixotasun kardiobaskularren eta minbiziaren aurkako babesa eskaintzen dau. Uran aberatza da baita potasioa, fosforoa, kaltzioa eta burdina bezalako gatz mineraletan eta A, B1, B2, B6, C eta E bitaminak be eskeintzen dauz. Egunean hiru sagarrek eguneko behar dozun C bitamina gutzia emoten dabe.

Bere konposizioagatik, sagarra fruta osoenetako bat da, eta proteina eta koipe gutxi daukanez, dietetan gehien erabiltzen dan elikagaietako bat da. Digestioa errazten dau, urdail-zukuak aktibatzen dabelako, heste-zirkulazioa erregulatzen dauelako eta giltzurrunak estimulatzen dabezelako. Hezueriari, artritisiari eta erreumatismoei aurre egiteko aliatu ona da. Hipertentsioari aurre egiteko gomendagarria da eta kolesterola murrizten dau. Nerbio-sistema be indartzen dau, fosforo-edukiagatik. Gainera, zuntz asko daukanez, ona da beheranzkoa edo idorzeria daukeen pertsonentzat.

Gastronomiari dagokionez, sukaldaritzako unibertsoari egiten deutsozan ekarpenak asko eta askotarikoak dira, sagar mota adina ia. Gozogintzan, sagar erreak, konpotak, marmeladak eta tarta mota amaigabeak egiten dira. Errezeta barritzaileenek sagarra eta gazia uztartzea bilatzen dabe, entsaladetan osagai gisa edo haragi-goarnizio gisa (arkumea edo indioilarra, adibidez) edo foieagaz.

Sagarra debekatutako fruitua baino bekatua izango litzateke fruituen bitxi hontaz ez gozatzeari. **UM**

*Esaerak dioenez
"Sagarra ona
izan leiteke,
deabruak
emanik be".*

SAGAR AUTOKTONOAREN BESTE BARIETATE BATZUK

Errezil: Tamaina txikia, azidoa, hori arrexka. Azaroan heltzen da. Bizkaian oso preziatuak dira mahaiko sagar moduan.

Bost kantoi: Tamaina tartekoa-txikia, hori berdezka, erdi-garratza. Urrian heltzen da. Bizkaian oso preziatuak dira mahaiko sagar moduan.

Urtebeta: Tamainu tartekoa, horia, erdi-garratza. Urriko bigarren hamabostaldian heltzen da. Bizkaian oso preziatuak dira mahaiko sagar moduan.

Urdin sagarra Tamaina handia, berde urdinxka, ildaska gorriekaz, garratza- mingotsa. Azaroko lehenengo hamabostaldia heltzen da. Bizkaian oso preziatuak dira mahaiko sagar moduan.

Gezamina Tamaina tartekoa, hori berdexka, gozoa- mingotsa. Urriko bigarren hamabostaldian heltzen da.

Goikoetxe Tamaina handia, ildaska gorriak, hondo horia, garratza- mingotsa. Urriko bigarren hamabostaldian heltzen da.

Moko: Tamaina tartekoa, gorri bizia, garratza- mingotsa. Urriko lehenengo hamabostaldian heltzen da.

Txalaka: Tamaina tartekoa, horia, azidoa. Urriko lehenengo hamabostaldian heltzen da.

RECETA

Sagar tarta tradizionala

OSAGARRIAK 10-12 Errazio

- 66 Sagarrak
- Esnea 300 ml
- Azukrea 300 g.
- Uruna 200 g.
- 5 Arrautzak
- 120 g-ko mertxika-marmelada
- Ur-koilarakada1
- Gurina (moldearentzat)

Ez zuritu sagarrak arinegi, ugertu ez daitezkan. Bol zabal batean azukrea eta arrautzak jarriko doguz. Esnea eta uruna be gehituko doguz. Zuritu eta moztu 4 sagar zatitan. Batu sagar zatiak bolaren gainerako osagaiekaz. Irabiatu ondo krema leun eta grumo bakoa osatu arte. Aurrez berotu labea, beroa goian eta behean jarriz eta haizagailu barik 170°C-tan. Busti moldea gurinagaz eta isuri krema barrura. Zuritu gainerako sagarrak eta zatitu ataletan. Jarri atalak zirkuluetan kremaren gainean, osatu arte. Laberatu 50 minutu. Moldea kentzeko, utzi hozten.

ONDDOAK URDAIBAIN,

VITALES PARA SU BIODIVERSIDAD

Onddoek berebiziko garrantzia dauke gure ekosistemetan. Espezie hoién biodibertsitatea izugarria da eta gure lurzoruen kalitateagaz baso eta zelaietan daukeen sinbiosia bereziki baliotsua da ingurumenarako. Gutxi ezagutzen doguz naturarentzat daukozen onurak eta Urdaibaiko errealtate mikologikoa, etengabe eboluzionatuz doana.



Landareen % 80a onddoekaz lotuta dagozela uste da, eta hoiek barik ez leuskieezela aurre egingo lehorteei edo lurrean mantenugairik ez izateari, eta bakterioen edo intsektuen erasoaren aurrean sentikorrangoak izango ziran. Organismoen arteko elkarrekintzak be funtsezkoak dira onddoentzat. Bakterioekaz lotuta ez badagoz, fruiturik emoten ez daben onddoak badagoz eta.

Zer dira benetan onddoak?

Teknikoki ez dira ez animaliak ez landareak. Bien ezaugarriak daukeez. Onddoak fungi erresumako organismoak dira, hondakinez eta materia organikoz elikatzen dira deskonposatzen edo, era berean, landare batzuei lotuta bizi dira. Onddo eta perretxikoa bereizteko, onddoa lurraren azpian dagoen zatia da, perretxikoa, barriz, agerian dagoen zati jangarria. Onddoaren alde ezkutua, lur azpian hazten dana, mizelio deitzen da,

sustraiaren baliokidea. Espezie mikologiko bakoitzak baldintza bereziak behar dauz. Baldintza klimatikoak egokiak direnean, onddoak perretxikoak garatzen dauz, ugaltze-organoa. Perretxiko alea garatu ondoren, onddo eta perretxiko barrien garapena bermatuko daben esporak sortzen hasiko da. Oro har, perretxikoak onddo jangarri lez be ezagutzen dira. Onddoaren fruitua perretxikoa dala esan geinke.

ONDDOAK LURZORUKO BIZILAGUNAK

Basoaren lur-azpia bizitzaz beteta dago. Lurzoruko mikroorganismoak materia organikoaren hondarrez, hosto lehorrez, adarrez eta beste organismo batzuen hondarrez elikatzen dira. Hezetasuna ugaria danean, haren jarduera biderkatu egiten da.

Onddo jakin batzuek ekarpen handia egiten deute biodibertsitateari, hala azaltzen deusku Miguel Angel Cuberok, lbarrangelun bizi dan mikologo gernikar adituak: "Onddoak elikatzeke moduaren arabera (Heterotrofoak dira) Parasitoak, Saprofitoak eta Simbiotikoak izan daitekez. Parasitoak beste landare bateko zukuez edo animalia-apopilo batetaz elikatzen dira, hauei kalte egiten eta akabau daikueezan gaixotasunak eragiten deuseez. Armillaria mellea eta Gernikako Arbola doguz gogoan, eta, gaur egun, Dothistroma pini onddoaren esporek sortutako insignis pinuaren banda gorriaren izurria. Beraz, onddo parasitoak kaltegarriak dira ekosistemarentzat. Hala be, saprofitoak onuragarriak dira, hildako eta deskonposatutako materia organikoz bizi eta elikatzen baitira, desegiten lagunduz. Onddo sinbiotikoak be onuragarriak dira, mikorrizaren bidez (mizelioa eta sustraia) landareekaz aliantza bat sortzen dabelako, honen bidez, onddoak landaretik behar dauen elikagaia

jasotzen dau eta landareak behar dabezen ura eta mineralak errazago lortzen dauz '.

Onddo hauek landareei laguntzen deuse, hauek hezetasuna galtzea saihesten dabe eta zuhaitzak gatz mineralez eta urez elikatzen dabez, eta, trukean, euren sortutako azukreak jasotzen dabez. Organismo birziklatzaileak dira. Zalantza barik, onddoak bizi diren lurzoruko ongarri lez funtsezkoak dira eta lurra eusteko ezinbestekoak dira.

Bizitza garatzeko, lurzoruak onddoak eskaintzen dabezen "mantentze-zerbitzuak" eta emonkortasuna hobetzeko zerbitzuak behar dauz. Mikroflorak landareentzako lurzoru emonkorra ahalbidetzen dau. Lurrean bizi diren mikroorganismo gehienak onddoak direla uste da. Izan be, lurzorua gramoko bakoitzeko 20.000 eta milioi bat banako fungiko arteko zifrak emoten dabezen zenbaketak egin dira. Errealitate mikologiko honi basoen kudeaketak eragiten deuto, "Mozketek (matarrasa) eta fumigazioek modu negatiboan eragiten dabe, eta modu positiboan, basoak argitzen dabezen entresakeak, eta basobarritzeak", nabarmendu dau Cuberok.

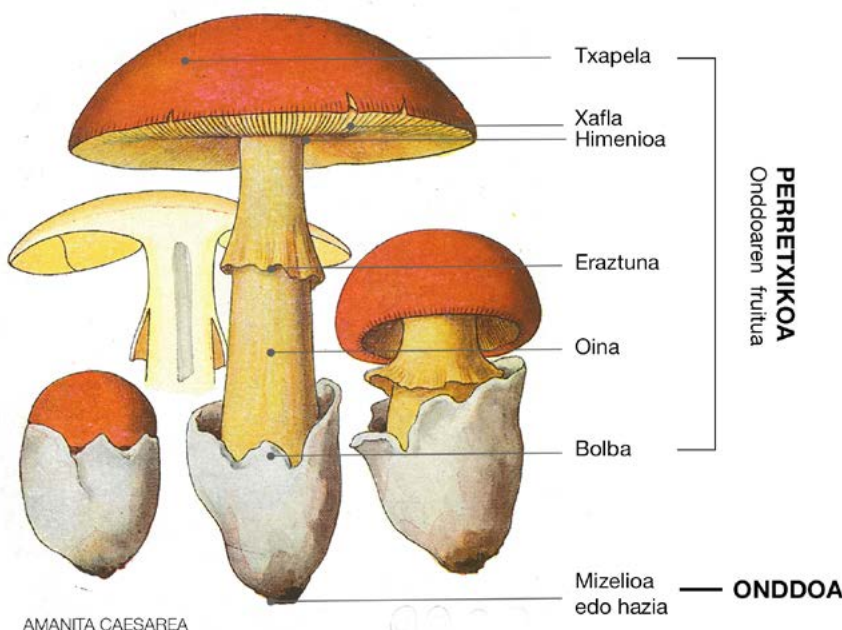
URDAIBAIN ONDDOEI BURUZ BADA KIGU?

Urdaibaiko onddoen lehen aipamenak 80ko hamarkadako hainbat lanetan bil-

Onddoak ezinbestekoak dira lurzorua bizitza garatzeko.

tzen dira. Bereziki garrantzitsuak izan ziran 2002an eta 2004an egindako ikerketak. Lan hoi en ondorioz, "2004an amaitutako proiektu baten 767 barietate katalogatu ziran. Ondoren, 2004 eta 2006 urteen artean, katalogoa handitu egin zan, beste 360 barietateren ekarpenagaz; beraz, guztira 1.127 barietate katalogatu ziran. Urdaibaiko aberastasun fungikoa 3.000 espezie ingurukoa izan daitekeela uste da; hoietatik erdia, gutxi gorabehera, makromizetoak izango dira (1 mm-tik gorako karpofora), eta gainerakoak mikromizetoak. Euskadin mehatxupearan dagozen makromizeto-espezieen "zerrenda gorria" dago, mehatxu-maila desberdineka. Zerrendan 54 barietate dagoz mehatxatuta, eta zerrenda hau Urdaibain aplika daiteke. Zerrenda honetako otzaran sartzen doguzen 3 barietate nabarmentzen dira: Agaricus Arvensis (Elurbola), Clitocybe Geotropa (San Martin Ziza) eta Russula Virescens (Gibelurdiin)", adierazi dau Miguel Angel Cubero Urdaibaiko mikologo adituak.

Onddoen artean desberdintasun asko dagoz, ezagunenak makromizetoak dira (makro=handia, agerian; mizeto=onddo edo goiko onddoak, popularki, perretxi-koak). Urdaibain 1.500 makromizeto espezie inguru dagozela uste da, baina gure onddo asko oharkabean pasatzen jakuz, mikroskopikoak diralako eta ez diralako lurrean ikusgai geratzen, bizitza osoan zehar landareen sustraiei lotuta egon arren. Landare-formazio hoi en artean badira makromizetoak be, hala nola, guztiz eza-guna dan Txanpiñoia edo barren-gorria (Agaricus campestris), Ankaluze edo Marasmio jangarria (Marasmius Oreades) edo Larramendi ziza (Lepista Caespitosa). >>>



Miguel Ángel Cubero adituari espezie preziatuenei buruz galdetzean, honako hauek nabarmendu dauz: "Kalitate onekotzat jotzen diran espezieen artean *Amanita Caesarea* (Kuleto, Gorringo), *Boletus Aereus* (Onddo beltza), *Boletus Edulis* (Onddo zuri), *Boletus Aestivalis* (Udako onddo zuri), *Boletus Pinophilus* (Kaskabeltz), *Calocibe Gambosa* (Calocibe Gambosa), *Cantharellus Cibarius* (Ziza hori), *Coprinus Comatus* (Urbeltz), *Russula Cyanoxantha* (Urretza), *Russula Virescens* (Gibelurdin), *Russula Vesca* (Gibel arrosa goiztiar), *Hygrophorus Marzuolus* (Martxoko ezkoa), *Peurotus Eryngii* (Gardu Ziza) dagoz. Hoietako batzuk ez dira Urdaibain ateratzen".

Lurralde bateko zuhaitz-tipologiak eragin zuzena dauko tokiko bilakaera mikologikoan. Urdaibaiko basoetan hosto erorkorreko zuhaitzekaz lotutako onddoak ugaritzen dira. Urdaibaiko harizti urrietan 462 makromizeto espezie bildu dira. Gure flora fungikoaren artean *Amanita Phalloides*, *Boletus erythropus* (onddo hankagorri) edo *Cantharellus pallens* (zizahori) aipa daikeguz. Hoietako batzuk toxikoak (*A.phalloides*) eta beste batzuk jangarriak (*C.pallens*).

Onddo mota asko aldatzen da zuhaitz mota horren ordez pinua edo eukalipto landatzen diranean. Zuhaitz barriekaz zerikusia daukeen onddo-espezieek jatorrizkoak ordezkutzen dabaz. *Pinudietan Russula Sardonis* (Pinudi gibelubel), *Amanita Muscaria*, *Boletus Edulis*, *Boletus Badius* edo *Lactarius Deliciosus* aurki daikegu, eta eukaliptoen espezie espezifikoen artean *Laccaria lateritia* edo *Descolea tenuipes* dagoz. Halan be, Urdaibain artadi kantauriarrak, ondo kontserbatuak eta ugariak, onddo-mota ugari eskaintzen dauz,

BILTZEKO GARAIA

Perretxiko gehien sortzen dan garaia udazkenean izaten da (urria-azaroa), baina uda euritsu izan bada, irailean agertzen dira caesareak eta lehenengo boletuak. Perretxiko batzuk udaberrian bakarrik ateratzen dira, eta beste batzuek hotza gurago dabe.



Boletus Edulis basoan

Perretxikoak
biltzeko
otzara, labaina
eta kontsulta-
liburua eraman
eta pazientzia
eta umore
ona izatea
gomendatzen da.

hala nola *Boletus Satanás* (Satan onddo) edo *Hydnum rufescens* (tripaki gorriska), eta ereintz, gurbitz eta beste batzuek nahastutako arteetan *Amanita Caesarea*, *Boletus Aereus* edo *Cortinarius Quercilicis* aurki daikeguz. Urdaibaiko ekosistemak be itsasoari begira dagoz, kostaldeko dunetan bizi mikologiko berezia dago, substratuaren mugikortasunari edo estres hidriko handiari egokitzen jakozenak. "40 hektareako dunetan *Suillus Mediterraneus*, *Hygrocybe Conicoides*, *Tulostoma Brumale* edo *Concybe Dunensis* aurki daikeguz", azaldu dau Cuberok.

BILTZEA, ZAINDU DAIGUN BERE KONTSERBAZIOA

EEuskadin beti egon da kultura mikologikoa eta "perretxiko bila ateratzeko" za-

letasuna. Gure barietate garrantzitsu eta ezagunenen artean *Boletus edulis* (onddo zuria), txapel marroi eta enbor zurikoa, tripakua edo behi-mihia (*Hydnum repandum*) eta onddo beltza (*Boletus aereus*), kapela beltzagaz eta oin ilunagaz. Hauek biltzeko sasoi ona luraren hezetasunaren arabera da. *Boletus*aren kasuan, normalean, euria egin eta 10-15 egunera agertzen da, eta esnegorria, barriz, 35 eta 40 egun bitartean. Gozamen gastronomikotzat hartzen dira, baina zuhur jokatu behar dogu hauek biltzerakoan. Egunean 2 kilo onddo baino gehiago ez biltzea gomendatzen da; 70 onddo espezie inguru galtzeko arriskuan dagoz. Espezie jakin batzuen gehiegizko bilketa-presioaren ondorioz, abusuak gertatzen ari dira, eta gero eta ale gazte eta heldugabeagoak biltzen dira, edo lurra mugitzen da onddoen mizelioa hautsiz. Garrantzitsua da perretxikoak labaina batega moztea eta zumezko otzara erabiltzea esporak eremuan banatu ahal izateko, hori baita ugaltzen laguntzeko modurik onena.

Miguel Angel Cubero mikologian adituak "bilketa jasangarria" aholkatzen deusku, "Hau da, kontsumituko dozuna jasotzea, ezagutzen ez dozuzen edo egoera onean ez dagozen aleak dagozen lekuan uztea eta garbiketa-hondarrak mendian, edukiontzi marroian edo konpostagailuan botatzea. Elkarte mikologikoen mailan, esposizioak dagozenezan perretxiko gehiegi ez hartzea, espezie bakoitzaren 2 edo 3 ale biltzea, esposizioak murriztu (bi urteko

Zalantza izanez gero, ez jan onddoa.

Intoxikaziorik izanez gero, gorde bat ospitalera eramateko.

edo hiru urteko aldiak egin) eta hondakinak edo soberakinak banaka adierazi doguzen lekuetan uztea. Erakunde mailan, zuhaitz-autoktonoen landaketak sustatzea. Urdai-bain kontsumorako perretxikoak biltzeko

zaletasun handia dago (mikofagia), baina perretxikoak ikasteko zaletasun gutxi (mikologia). Udal-erakundeek mikologiarako zaletasuna sustatu behar dabe. "

Ikerketak onddo-espezie gehiago etxekotzen saiatzera bideratzen dira, hala nola boletus-ak edo esnegorriak, eta, horrela, basa-onddoen eskariak perretxiko naturaletan daukon eragina minimizatuz. Onddoen kasuan, haien laborantzazagaz lotuta dago nekazaritzako hondakin-materialen errebalorizazioa; beraz, behar bezala egiten bada, laborantza jasangarritzat eta ingurumena errespetatzen dauen laborantzatzat har daiteke. Naturarekiko eza gutza, sentsibilitatea eta maitasuna dira onddoez gozatzeko gakoak. **UM**

ONDDOAK ETA BASOAK, NON ATERATZEN DIRA?

Haritz-basoak eta baso mistoak 1700 hektareako (haritza, urkia, astigarra, lizarra...): Boletus Erythropus, Cantarellus Subpuinosus, Entoloma Sinuatum, Russula Aurea, Russula Cyanoxhanta, Russula Virescens, Russula Vesca, Amanita Caesarea, Boletus Aereus, Boletus Reticulatus.

Pinudi Radiata (10.000Ha.) (Urdaibain 22.000hektarea hartzen dauz): Amanita Muscaria, Amanita Rubescens, Boletus Edulis, Boletus Badius, Boletus Erythropus, Lactarius Deliciosus, Lactarius Quieticolor, Russula Caerulea, Russula Sardonica, Tricholoma Portentosum.

Haltzak, lizarrak, haritzak, hurretxak eta saratsak daukozen ibai-ertzak eta -ibilguak 17 hektarkoak: Morchella Esculenta, Morchella Umbrina, Sarcoscypha Coccinea, Lactarius Lilacinus.

Landak: Agaricus Campestris, Hygrocybe Nitrata, Hygrocybe Pratensis, Lepiota Procera, Marasmius Oreades.

1.500 ha-ko Artadia eta ereintz, gurbitz eta bestelakoekaz nahastutako arteak: Amanita Caesarea, Amanita Pantherina, Amanita Phalloides, Boletus Aereus, Boletus Queletii, Boletus Satanas, Cortinarius Quercilicis, Boletus Pseudoregius, Hygrophorus Russula.

40 hektareako Dunak Suillus Mediterraneus, Hygrocybe Conicoides, Tulostoma Brumale, Conocybe Dunensis.

Eukaliptoak (1500 Ha.), aberastasun fungikoa urria da: Laccaria Fratena, Pisolithus Arhizus, Hypholoma Fasciculare, besteak beste.

Bazenekien....?

• Likenak (onddoa + itsasbedar), ekosistemen ingurumen-osasunaren bioindikatzailak, ezagutzen diran onddoen bostena dira (13.500 inguru).

• Perretxiko baten hazkunde-aldia ordu gutxi batzuetatik egun batzuetara bitartekoa da.

• "Onddo" terminoak organismo ugari biltzen dauz, gehienak mikroskopikoak, tartean landareen gaixotasunen erantzule diren patogeno asko (gorrina) edo animalia eta gizonen gaixotasunen erantzule direnak (ezkabia, atleta-oina...). Beste askok hainbat erabilera eskaintzen dabez, hala nola ogia egiteko edota ardoa eta garagardoa lortzeko legamiak eta hartzitzaileak, gaztak ontzeko, izurriteak biologikoki kontrolatzeko edo antibiotikoak lortzeko.

• Ilargiak onddoaren garapenari eragiten deutso, iraileko lehen ilargi betetik aurrera ateratzen dira.

• Zalantza izanez gero, ez jan onddoa. Intoxikaziorik izanez gero, gorde bat ospitalera eramateko.



**era
gu
tuz
mendata**



ABARKAK

Tradizioagaz dantzan

Narruzko abarkak euskal baserri munduko oinetako tradizionalak izan ziran. Artisauek egokitu egiten ebezan erabileraren arabera. Narru gehiago erabiltzen eben tenperatura baxuei aurre egiteko, eta artilezko galtzerdi lodiekaz janzten ebezan. Gaur egun, geure ondare etnografikoaren eta tradiziozko janzkera tipikoaren parte dira, beste kultura batzuetan lez geure arbasoek base-rrietan erabiltzen ebezan arropa-motetatik datorrena. Hauen artisautza eta erabilera folklorean, dantzetan eta tradiziozko ospakizunetan eta nekazaritza eta abeltzaintza azoketan "jantzi" herrikoia lez gorde dira. Gure jatorri baserri-tarrari omenaldia.

Nekazal munduan, abarkak ez ziran gazteen gustukoak, hauek zerbait erosoagoa bilatzeaz gain, apurka apurka "kaleko" janzkera hartu eben baserritik atera eta lantegietara lanera joatean. Erabilera galdu zan lez, egunez egun, abarkak bereizgarri bihurtu ziran herri-jai eta folklo- re-agerpenetan. Gaur egun, gero eta hedatuago dago geure folklorea eta kul- tura-nortasunaren ezaugarriak gordet- zeko kontzientzia, eta mimoz birsortzen da euskal jantzi tradizionala, oinetakoak barne. Meteorologiak hala aholkatzen ez badau, "Abarkak" Euskal Jaiak eta Azokak bezalako landa giroko jai guneetan zehar ibiltzen dira.

Martin Sukia gizpuzkoarra, bere hitzetan, azken artisau "abarkagilea" da. Basauriko artisau bati hartu eutson lekukoa, duela 39 urte, eta makineria erosi eutson. Ha- rrezkero, narruzko abarkak egiten dauz bere Debako tailerrean, urte hauetan guztietan koloreak sartzeko diseinuaren aldaketa bakarragaz, euskal jantzi tra- dizionalen modetara egokitzeko. Bere garairik onenetan, 8000 abarka inguru saltzera iritsi da, beti Euskal Herri osoko dendetan, Errioxa, Burgosen be, eta bere oinetakoak Ameriketara be iristen dira, zehazki Boisera eta San Frantziskora. Gernika-Lumon be badago bere abarkak erosteko aukera. Orain ekoizpena asko jaitsi dala aitortu dau. *"Nire abarkak lar- ruzkoak dira, behiarenak helduentzat eta ardienak haurrentzat. Baina larruaren imi- taziozko abarkak merkaturatu dira, Euskal*

*Martin Sukia
gizpuzkoarra, bere
hitzetan,
azken artisau
"abarkagilea" da
Basauriko artisau
bati hartu eutson
lekukoa, duela
39 urte*



Martin Sukia Debako tailerrean lanean. **Argazkia:** Martin Sukia

Herrian ekoizten ez direnak, eta merkataritza-guneetan saltzen direnak, nire salmentei kalte handia egin deutseenak", esan deusku Martin Sukiak. Martinek erretiroa hartzea erabakitzen dauenean, ordezkoa ziurtatuta dauko, baina *"tailerra beste leku batera eramango da"*, aitortu dau abarkariak.

Antxina, baserritarrek berek behi-larruzko naru naturalez egiten ebezen abarkak, eta ardi-gilborrez biguntzen ebezen. Abarkak pieza bakarragaz estaltzen dauz oinazpia, behatzak, alboak eta orpoa. Gizonak zein emakumeek jantzen ebezan lan egiteko, eta beste batzuk domeka eta

jaiegunetarako gordetzen ebezan. Euskal Herriko leku batzuetan laneko abarkak eta "jantzekoak" bereizten ziran. Jantzekoek "bi begi" eukiten ebezan puntan. Lan egiteko erabiltzen ziranez irregularrak eta aldapatsuak izan eitekezan lurretan, garrantzitsua zan ondo lotzea eta orkatila babestea. Horretarako, sokak lotu eta gurutzatu egiten ziran, oinbularra edo hanka-gainetik orkatilararte. Sokak egiteko ardi baltzaren artilea erabiltzen zan, eta galtzerdiak ardi zuriaren artilezkoak ziran.

Artisau-lanak bilakaera garrantzitsua izan dau. Antxina, ondu bako narruzkoak ziran, errautsez estaltzen ziranak, eta gero

zuritu egiten ebezan. Ondu bako narruagaz egiten ziranez, bustitzen ziranean handitu egiten ziran, eta eguzkiagaz, itxi eta uzurtzen ziran. Ertz osoa zulatu ondoren, azala ur epeletan beratzen jartzen eben, jostea errazteko, eta larru beretik ateratako tira batzukaz josten ziran. Gaur egun, prozesua oso bestelakoa da. Abarkak handienetarako, behi-larrua erabiltzen da, olioekaz tratatua eta ondua, eta ardi-larrua abarka txikietarako. Oinak zoruko irregulartasunetatik eta euritik isolatzeko, gomazko zola bat gehitu da. Gaur egun, azal sintetikoagaz be egiten dira.



Haur abarkak "begiekaz". 1930-1950, Aulesti
Argazkia: Euskal Museoa.Bilbao. Museo Vasco



Luisa Imaz 1930.
Argazkia: guregipuzkoa.net/@CCby-sa. Marin Izurutuza

"Oinetatik jantzi behar dala"

dino esaerak, izan be, gizakiak beti izan dau bere gorputza babesteko beharra, eta, gorputza egokitzeko, oinak babesten hasi zan. Horretarako, animalien larruazala eta artileak erabili ebezan, hau da, abarkak egiteko erabilitako materialak. Estrabon geografo greziarrak, Jesukristoren garaian bizi izan zanak, idatzita utzi eban abarkak historiaurretik erabiltzen zirala euskal lurraldean. Eta 985. urteko beste erreferentzia idatzi batean, Sancho Garcés errege nafarraren armadak Pirinioetako igarobide elurtuak oinetan abarkak ebezela zeharkatu ebeela kontatzen da. Aymerick Picaude (XII. mendea) monje beneditar frantsesak be idatzi eban euskaldunek, egunerokotasunean, behi narruz egin-dako oinetako hauek erabiltzen ebezela. **UM**

Renove etxea



**Aldundiak lagunduko dizu
etxea berritzen, eta zuk
Bizkaiko eraikuntzako
gremioei lagunduko diezu**

% 10eko desgrabazio fiskalak egongo dira 3.000
eta 15.000 euro arteko obretarako, lehenengo
etxebizitzan egiten badira eta etxebizitza
horrek hamar urte baino gehiago baditu



Orain Bizkaia

BAGARA ALA EZ GARA?

 *Bizkaia aurrera!*