

Luis Mari Malaxetxeberria, kaletik baserrira

Epaimahikuen partaidia zara. Sarixak erabakitzeke orduan zer eukitzen dozue kontutan ortuarixetan, esate baterako?

Bariedadia eta honekin batera kalidadia. Ortuariak asko eta klase guztizetatik euki leikez, baina eskasak badia puntuaziñua bajau eitten da. Hoba da gitxi eta kalidade onekua, hau da, ale haundi txamarrak eta freskuak, sasotik pasau bakuak.

Eta eztixan?

Gatxa izaten da. Bizkaiko Eralazainen elkartekuak etortzen dia eta makila batekin umeltasun gradua neurtzen dotsie. Gustuari baita begittu bihar jako. Guk, kaletarrok, ezin dutsegu igerri, baina eztixekin dabizenak tomillua edo erromeru gustua hartzen dotsienian, hemengo eztixa ez dala diñue. Bizkai-xan, esate baterako, ez dago erromerurik; etxe inguruan landara pare bat euki leikezuz, baiña horrekin ez da eztirik eitten. Monoflorala (eukaliptuena, esate baterako)

kostaldian emoten da; multi-floral, oster, barrukaldian topazen dogu eta kiñarriana, mendi partietan (Sta. Eufemia, Gorbea...) etaratzen da.

gaza sagarran, erreineta sagarran indartasunari begitzen jako. Botilia zabaldu eta barrukua bizixa izan bihar da. Bizkai aldian ontzurarte sagardaua haitzezko edo gaz-

rrua ezin danez ondo garbitu, bittartietan likidua geratzen jako. Honek fermentau eitten dau eta sagardaua zahar gustu eskasa hartzen dau. Horregaittik asko eta asko inoxidablezko kupelak ipintzen hasi dia, gustuari ez dotsie eraginik eitten eta.

Eta beste alde batetik presentzia hartzen da kontutan. Sagardaua botilla garbixan, ez edozelako txanpan botillan ta baserrixaren izena eta herrixa bistan deukezela ekarri bihar da. Baserrixei "Sanitate Erregistroa" ipintzia gatxa da, baiña horretan dihardu Sagardogilien Elkartiak.



Luis Mari pozik zegoen ikusten ebanaz.

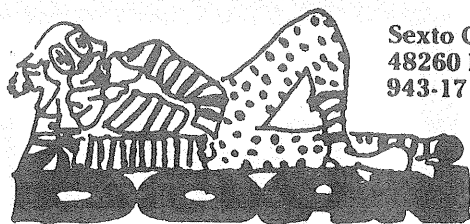
Eta sagardauan?

Alde batetik, gustua eta ha-

taiñezko kupela zaharretan gorde da. Baiña kupela ba-

Eta gaztai kontuetan, zer aittatuko zenduke?

Ba, akaso, erabakitzeke danetatik gatxena berau dala. Guretzat gaztai danak onak izaten dia, baiña gaztaia ona izateko gauza asko bihar dauz: azal fiña, erdikaldia biguna, forma biribilla, ondo markautako ertzak, zulo bako barrukaldia ta konpaktua ikusi dadilla, ligerra eta esnia prensan ondo estutu diran



Oinetakoak

Sexto Centenario 17
48260 Ermua, Bizkaia
943-171344 tfna



AMEKI S. COOP. LTDA.

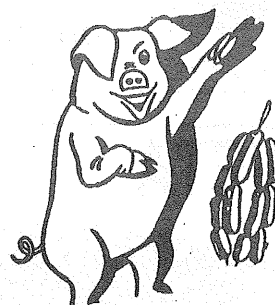
EGUREN ALTZAIRU ETA ELEKTROGAILUAK

Zubiaurre, 12
Goienkale, 15 - 17

Tfnoa: 17 10 56
Tfnoak: 17 05 96 eta 17 12 61

HERRERO

Txarkuteria



Erdiko Kale, 7

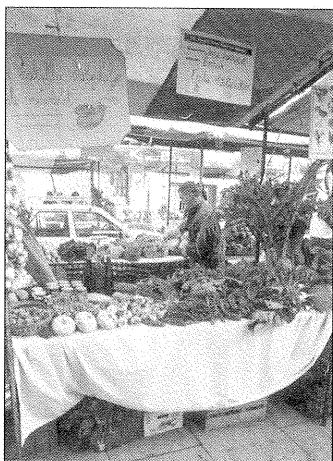
seinalia.

“Retrogustua”, hau da, gaztai zati bat euki ahoan, saboriau, iruntzi ta handik segundu batzutara bueltan etortzen dan gaztai onaren sentzaziñu horrek balixo haundixa dauka. Horretarako gaztaia suabia izan bihar da ta pinporta txikitxuak badaukaz, gaztaia zahartzen doian seiñalia da.

Oin gaztaiak tenperatura egokixan konserbatzeko kamara berezi batzuk dagoz. Baina horretarako 300 arditik gora euki bihar dia ta inbersiño gogorra ein bihar da. Eta hori artzain bakoitzaren esku dago, ze ez da ahaztu bihar artzaintzara gero ta jende gitxiago dedikatzen dala. Eusko Jaurlaritzak ezagutera emondako azkenengo datuetan, batzuk 20 ta beste batzuk 300 ardi euki arren, artzain bakoitzeko 65 buru dagoz.

Eta ogi kontuetan, baloririk haundiña zeri emoten dutsezue?

Ba ez da iñundik iñora erreza izaten. Zer gertatzen da? Ba bertan egunian baserriko ogi guztiak gozuak izaten diala. Baiña ogixa benetan ona dan edo ez bixamo-



Ekologia gero eta garrantzitsuagoa da ortuan.

nian ikusten da. Lehengo usadizora eindako ogixak, aintzina lez orromahaixan, ganoraz sakatuta ta gatza ta lebaduria bere neurrixan deukonak, hurrengo egunerako asko irabazten dau.

Baserritarrak euren etxian erain eta hazittako generuakin datozela zelan kontrolatzen da?

Astebete lehenago baserriz baserri ibillita. Ekarriko dabezen gauzak apuntatzen dia eta gero Azoka egunian postu guztiak begitzen dia. Ortuan zeuazanak baiño porru ale haundixagokin etortzen badia, eurenak ez dila jakiñekua da. Asuntu honekin gero

ta kontrol haundixagua daukagu.

Ortuarixak bai postu eta kantidadek aldetik ugarixenak dila ikusi dogu, arrazoren bat ba ete dao horretarako?

Bailara honetan baserri etxe asko dago eta bertako geografixiak ta lurak baserri onduan ortu txataltxo bat eukitzera laguntzen dabelako. Ortuarixak errez emoten dia ta klase asko dagoz, oster, sagardua etxian eitteko ohittura gitxi dao ta gaztaia Lea Artibai bailaran ta Oiz inguruetan bakarrik topatzen da.

Gure inguru honetan, zein da errezen eta ugari-xen etaratzen dan ortuari-xa?

Ba, duda barik, bere sa-soian letxugia. Erain bai udabarri aldera eta aste batzutara ale mordua daukazuz. Gero neguan seguruenak porrua eta aza dia. Porruentzako hemengo klima umel hau aukurakua da.

S.Martin Azokan, saltzen da?

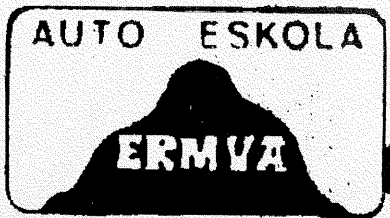
Baserritarrak diñue baietz.

Aurten aurreko urtietan baiño gitxiago, krisisa hemen be igarri da. Prezixuak goi xamarretik ibilli dira, bai, baiña aukeratutako generua ekartzen dutela be kontutan euki bihar da: bariedadia, alerik haundiñak, ondo garbittutakua eta Azokara etortzeko astiak aurretik prestatzen egoten dia.

Zu kaletarra izan arren, baserrixan ordu asko ta asko eitten dozuz. Zure moduko gazte batentzako, ze tira dauka baserrixak?

Ume umetatik baserriko girua ezagutu dot. Bertako bizimodua beti gustau jata eta biharrik ez banu, larregi pentsatu barik baserrira bizitzera juango nitzake, nik landutako produktuekin bizimodua etaratzeko asmuaz. Gaur egunian baserritik bizimodua etara leikela ikusi da, mekanizaziñua nahi ta nahiezkoa izan arren. Lea Artibai bailaran, esate baterako, baserritik bakarrik bizi dia bat baino gehixao. Apurka apurka, gure sustraietara bueltau biharko gara.

Estibalitz Gonzalez



- Aseguroak
- Gidatzeko baimena
- Gestoria

Probaleku z/g
Tfnoa: 17 17 58

PATXI TABERNA

Gau eta egun

Alde zaharreko betiko taberna



MENDIOLA JATETXEA



Erdikokale, 19, Tlf.:943-172243
48260 ERMUA