

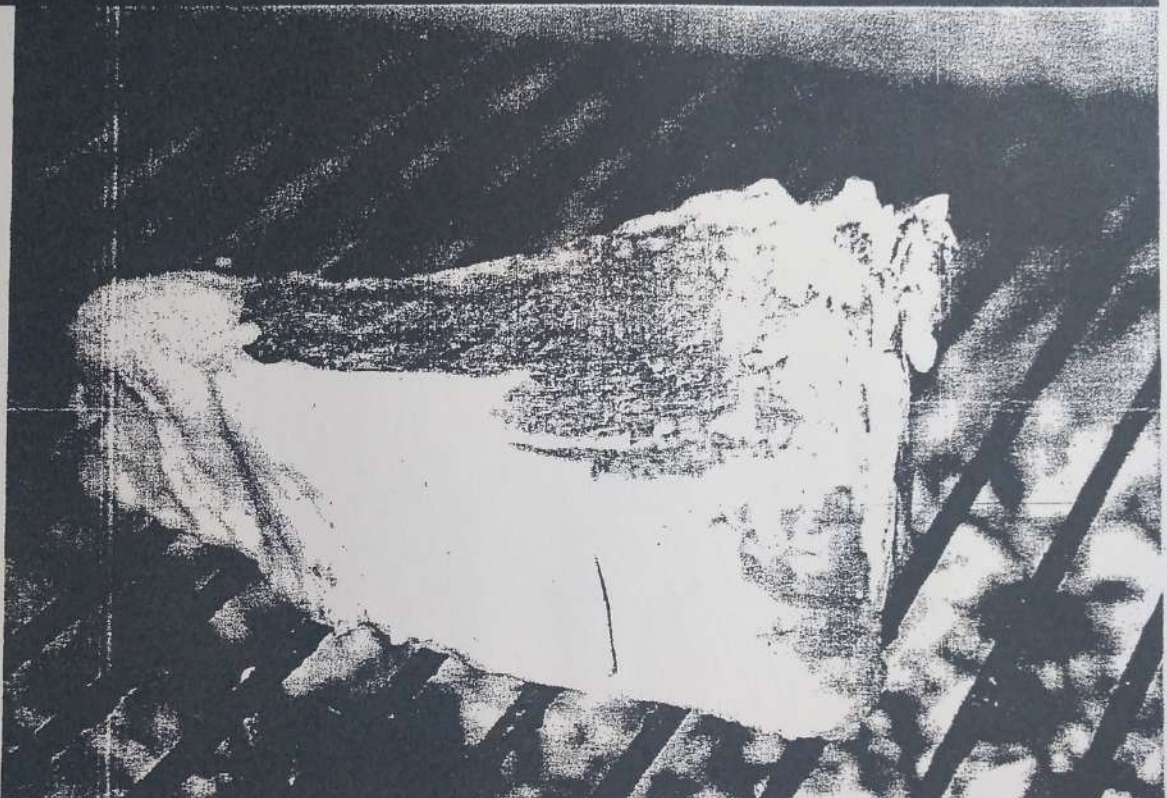
zakilixut

© Olariagak



ATZEKOZ AURRERA

4Ainara Argoitia | DONOSTIA



Zenbait lekutan hasi dute totx denboraldia. Behi eroen aferak haragiaren kontsumoari eragingo dion beldur dira sagardotegietari.

Ez da oihartzun gabekoa izan behi eroen kontua. Bazter guztiak aztoratu ditu eta, nola ez, sagardotegietara ere iritsi da haien inguruko jarduna. Behi zaharraren haragia da sagardotegietako menuaren osagai nagusia. Sagardotegietako jabeak, ordea, ez dira behi eroen beldur. Horien beldurra bariak, bezereak izan dezaketen ziurtasun ezaren beldur dira. EGUNKARIAK galdekatu dituen guztiak, eurek eskaintako okelak —nonahitik ekarritakoa dela ere— kalitate bermea duela azaldu dute. Gehienek kanpotik ekartzen dute haragia, bertan hazi eta hildako behiek ez baitute «guztiantzako adina txuletarik ematen».

Zer gertatuko eta zer ikusiko daude sagardotegietan. Hernaniko Larre-Gaingo Joxe Lasartek aitortutako digunez, «kezkatuta gaude; ez dugu uste asko nabarrituko denik baina ikusi egin behar. Labeldun okela eskaintzen saiatuko gara baina horrek ez dugu hasteko ere». Eskareri erantzun aldera Danimarkatik ekarriko dute okela Larre-Gaingok.

Astigarragako sagardotegi guztiak, ostiralean zabalduko dituzte ateak. Petritegiko Joakinek beherakada zertxobait igarriko dela dio, «txarrastadaren bat jaitziko da baina ezer gutxi».

Jose Angel Goñi Astigarragako Gurutzeta sagardotegiko jabearen iritziz, berriz, kazetariok «gehiegi» harrotu dugu gaia. Haren hitzetan, «komunikabideek emandako informazioa ez da batere garbia izan». Hala ere, nolabaiteko kezka zuela eta hainbat harakinekin hitz egin duela aitortu zuen: «Zer gertatuko den zain gaude; hainbat lagunekin hitz egin dugu eta albistea sortu zenean haragiaren salmentak behera egin zuela aitortu digute guztiak». Orain, or-

Txotx garaiaren eroa

Haragi kontsumoak behera egingo duen kezka dute sagardotegietan

dea, kontsumoa zelan-halan «egonkortu» dela uste du Goñik. Bere kezka, ordea, beste bat dela azaldu zion EGUNKARIA-ri: «Behi eroak direla eta abere gutxiago hiltzen ari dira, eta beldur naiz ez ote den guztiontzako adina izango».

Haragi kontsumoa jaitzi dela diotenak ere aurkitu ditu EGUN-

KARIAK. Markina-Xemeingo Axpe sagardotegira norberak eraman behar du jana. Albistea sortu zenetik honako denboran, ordea, behiki gutxi ikusi du berean Jose Antonio Bilbaok: «Bildotsa nahiago du jendeak behi okela baino. Era berean, bakailaoa eta zapoa ere asko jan da hemen».

Gurutzetara hurbiltzen direnek Alemaniatic eta Austriatic ekarritako okela jango dute. Goñik berak eskaintako okela kalitatezkoa dela uste du; «hala delakoan eskainiko dugu behintzat, osasuna ez da eta txantxetako kontua». Haragia kalitatezkoa dela ziurtatzen dituen agiri guztiak eskatuko dituela azaldu zion Goñik kazeta honi; hala ere, zeinek emandako ziurtagiriei jaramon egin behar zaion ez du argi gizonak: «Zeini egin behar zaio kasu, hornitzaileari?

edo okelaren zintan jartzen denari?...

Bezereoi ziurtasun handiena eskaini asmoz, okelaren kalitate bermea ziurtatzen dituzten agiriak agerian jarriko dituzte Itziariko Txindurri-Iturriean. Gurutzetako Goñik irtenbide bakarra dagoela uste du: «oilaskoa eta txerrikoa nahi beste jaten da etxean, eta arkumea prestatzeak berriz, denbora asko eskatzen du. Kalitatezko okela eskaintzea beste irtenbiderik ez da».