

# Kandido Esoain

## ORIOKO

### KOFRADIAKO KIDE NAGUSI



## «Arraina gurea den arren, beste edonork agintzen du»

**B**ERTSOTAN SEMEA BEZAIN ona ez zetorrenez, itsasora joan behar, jana bertatik ekar zezan. Lehen sektorea, putzua bereziki, ez da bizileku atsegina gaur ere: muga estu asko, diru gutxi, bizimodu latza. Doaneko omenaldiak eskaintzen zaizkionari (artzain, ikertzaile, biolentzia instituzionalak hildako, arrantzale) gizalegez zor zaiona ahaztea nahiago du omengileak. «Arraina gurea da baina edonork agintzen du haren gainean» egia biribil bezain astuna Orioko baxurako arrain-salmenta kudeatzen duen Kofradiako presidente dagoen Kandido Esoain tostartekoak bota du.

■ **Zer da Kofradia bat, zer egin beharko luke arraina harrapatu, merkaturatu eta finantzatze-bide bihurrian?**

Papeleoa (aseguruak, atoiak, bajak, etab.) eta arrainaren gestioa darama orain. Arrantzaleen eta Federazioaren arteko zubi gisakoa da.

Teorian, arrainaren prezioa arautu, xedatu beharko luke, horrela baitago erabakita, baina praktikan ez du esku-menik horretarako, erostunak agintzen duelako beti. Kofradia irabazteko asmorik gabeko erakundea den arren, Oriokoak %1 kentzen dio arrain-muntari.

■ **Geroari begira bestelako bi-deak jorratzen hasi beharko.** Hausnarketa sakona egin

beharra dago, hutsune larriak ditugulako, komertzializazioan batez ere: antxoa baten curriculum eginez gero, itsasoan harrapatzetik Ustaritz edo Aramaion saltzerainoko bitartekarien lanak Kofradiak (edo Federazioak) egin litzake, arrantzale eta kontsumitzailearen mesedetan: asentadoreak, kamioizaleak, saltzaileak, edonork irabazten du arrantzaleak baino

gehiago, itsasora gabe... Arrainaren prezioa larrutik ordaintzen duena arrantzalea da.

Kofradiak, bestetik, arraina itsasora ez botatzeko ahalleginak egin beharko litzuke: jelatu, xerrak atera, hondarrekin ongariak ekoitzi... Lanpostuak sortzeko neurriak lirateke. Hitz batez, Kofradiaren eginkizuna arrantzalearen bizitza hobetzea da.

■ **Zer kontratu, soldata edo segurantzia du arrantzaleak?**

Bizkaia eta Gipuzkoako tostartekoei bederatzi hilabeteko kontratua egiten zaigu. Baina soldata edo segurantzirik ez dago: putzura joan eta gauzak ondo ateraz gero, pozik; bestela, hor konpon. Urte batean suerte txarra izan baduzu, abenduan sosik ez, badakizu. Lapurdiko arrantzaleak dezente bi-ziago kotizatzen du, baina babesa ere sendoa goa du. Dena den, bere egoerari buruz ez dut erreferentzia zehatzik.

Tostarteko hitza hitzetik hortzera darabil Kandidok: «tosta» txalupako alderik alde doan aulkari deitzen zaionez, tartean dabilena langile soila da, eta goian doana, berriz, patroia. «Banku mobila» esateko bidearen bila has gaitzke.

■ **Nola da diru-banaketak egiteko zuen sistema bitxi hori?**

Honela egiten dugu *partilla*: guztirako muntari kentzen zaio %1 Orioko Kofradiarentzat, %0,75 Ondarroakoarentzat saltzeagatik, %0,70 Federazioarentzat eta %0,30 atoiak ordaintzeko. Geratzen denari *montemayor* deitzen zaio: hortik langabezia, istripu-aseguruak, jela eta esku-aparejoa deskontatzen da eta bi pilo berdinean egiten dira, bata armadorearentzat eta bestea tostartekoarentzat. Armadoreak aseguruak, gasoila eta mantenimendua ordaintzen du; guk lanerako arropak, botak, aseguruak...

■ **Garai batean bazeuden eskupeko antzekoak: txakurrena, arrain parte...**

Baita orain ere: «txakurrena» izena ez dakit nondik datorren, baina udaberrian, 700 eta 800 kilo bitarte bilduz gero, harrapatutako ehun kilo antxoa hori edo horren zatia tostartekoaren artean banatzen da. Arrain parte, etxerakoan eraman ohi dugun atuna edo pardel bat

## Produktua

### Eskabetxeko atunez beteriko orratzak

Mizanor, Milagro (Nafarroa), Tf.: 34 48 40 91 02. Pisu garbia: 370 g. Prezioa: 495 pezeta, 19 libera (kiloko, 1.340 pta., 54 lib.). Osa-gaiak: galirina, margarina, pistoa (tomatea, tipula, piperra eta berenjena), atun makarel, ura, arrautza, gatza eta kontserbakiak (E-202). Testua, espainolez Nor dabilen trakets eta zein fede gaiztoz bereiztea ez da beti kontu zaila. Atun, *Thunnus* espezieko arrainei derizte; makarela *Scomber* kastakoa da, eskonbridoa, berdelaren ahaide hurbila eta hegaluzearen ezagun urruna. Makarela «atun» izendatzea okerreko bidetik joatea da. «Orratza» otarteko bat eratzeke ireki dute eta bertan makareldun pistoa sartu, besterik gabe. Aurkezpen polit-polita gertatzen da plastiko gardeneko ontzian, bost aleak elkarren ondoan, gorri-gorri, lerro-lerro. Baina berriz ere joan da firma hori bidezidorretik: osagaiak adierazten dituen etiketaren gainean data dakarrena itsatsi dute eta, opiltxo horiek zerk osatzen duten atzeman nahi izan dugunean, fetxa agertzen duen etiketa askatzean azpikoa hondatu egin du, eta irakurtezin bihurtu. Kontsumitzeko datak direla eta (erosia: 03.01; iraungi-data: 03.05) epe estua uzten zaio bezeroari. Laburbilduz, iruzur txikiz beteriko produktu honi bereizgarri gastronomikorik ez diogu hauteman. Beraz, kalitate-prezio-kopurua: kale.

antxoa da. Aztura ditugu hauek, baina ez eskubide.

■ **Ba al dago putzuan denontzat adina arrain? Lehorrean arraina ekoiztea, noizko?**

Ene ustez, badago nahikoa arrain denontzat, baina orain arteko metodoez baliatu zut segituz gero bakarrik. Txikizio ikaragarriak egiten jarraitzekotan, bi egunean ahituko dute mundu osoko arraina, alferrik agortu, gainera, arrain horren parte handi bat ez delako jatekoa izango.

■ **Bizkaia, Lapurdi eta Gipuzkoako Kofradien Elkarte noizko?**

Nafarroa, Zuberoa eta Arabakoena baino lehenago, agian bai, baina nekez.

• Edorta agirre •

## Kandidoren



### Antxoak saltsan

- **Osagaiak:** 1 kg. antxoa, 500 g. tipula xehe, 4 baratxuri, gatza, ardo txuri, txakolin edo sagardoa
- **Tresneria:** kaxuela ez oso handia, labana.
- **Denbora:** ordu erdia, hortxe

Kaxuelan gatz pittin bat jarri eta antolatu antxoak tri-paz gora,untu-untu.

Estali tipula eta baratxuri xehearekin.

Egin beste maila bat edo bi: gatza, antxoa, tipula.

Estali ardo txuriz eta egin, ez oso su bizian.