

ENTREVISTA PILI ESKISABEL IZAGIRRE



Igartubeiti Museoa: Hola Pili, egun on!

Pili Eskisabel Izagirre: Egun on!

IM: ¿Qué tal? ¿Con mucho trabajo?

PEI: No. Pero bueno, justo tenía intención de ir a la huerta, si me acompaña el tiempo por supuesto. Han anunciado lluvia, pero a ver si puedo hacer algo.

IM: Haga buen tiempo o malo, en el caserío siempre hay algo que hacer, ¿verdad?

PEI: Así es, siempre hay alguna tarea que hacer.

IM: ¿En esta época del año tenéis mucho trabajo? ¿O cómo se encuentra el caserío en esta época?

PEI: Los trabajos del caserío dependen de cada estación del año. Yo trabajo en la huerta y también tengo algunas ovejas. En invierno las tareas de la huerta son más tranquilas, pero en esta época las ovejas empiezan a dar a luz, con lo cual, me fijo en ellas. Yo tengo ovejas “sasi-ardi”, ovejas rústicas, son ovejas que en verano andan bien a sus anchas, caminan por los pastos del caserío. Pero dan a luz en invierno, así que tengo que cuidarlas. En invierno también hago otros trabajos: arreglar el manzanal, preparar la madera para el fuego, etc.

IM: Trabajos de interior entonces, ¿no?

PEI: Bueno, de todo. Pero sí, más que en verano. Si hace buen tiempo en el exterior, pero si no, pues sí, eso es así.

IM: Para conocer tu trayectoria: ¿cuál es tu relación con el caserío? ¿Conoces el mundo rural desde niña o fue más tarde?

PEI: Bueno, si, yo nací en el caserío, aquí, en el caserío Espilla. Bueno, en realidad, nuestra generación fue una de las primeras en que las mujeres baserritarras empezaron a acudir a los centros de salud a dar a luz. Y nosotras, aquí íbamos desde Ataun al servicio de salud de Beasain, así que nací en la clínica San Miguel. Pero 3 días después, mi madre me trajo al caserío Espilla, donde viví desde pequeña hasta mi juventud. De pequeña yo también tenía mis quehaceres en el caserío, sobre todo colaboraba en varios trabajos del caserío. Por ejemplo, la distribución de la leche. Mi padre ordeñaba las vacas y al anochecer, repartíamos la leche por el barrio. En primavera y verano ayudaba a mi madre en la huerta y en verano ayudaba en las labores de la hierba. A nosotras sobre todo nos tocaba ayudar.

IM: Y después, ¿en qué momento y por qué decidiste convertir el caserío en tu oficio?

PEI: Pues ha sido un recorrido muy largo. Mira, nosotros, bueno fue nuestro padre quien se quedó con el caserío. Nuestro caserío era pequeño, y lo llevaban mi padre y mi madre. Mi padre se iba a trabajar a la gran fábrica, es decir, a la CAF, y luego trabajaba en el caserío. Y mi madre se dedicaba a las tareas domésticas, al cuidado, a nuestra educación y, por supuesto, a las labores del caserío.

Nuestros padres nos pusieron a nosotros/as, y bueno a nuestra generación en general, de cara al exterior. Quiero decir que en aquella época en el caserío no había nada y nos empujaron a estudiar. Es decir, nos pusieron de cara al exterior. Y he de confesar que a mí misma en aquella época no me gustaban mucho los trabajos del caserío. Recuerdo que, sobre todo cuando de pequeños/as pasábamos las tardes de verano jugando con todos/as los/as niños/as del barrio, nuestros padres nos ordenaban que fuéramos a repartir leche por el barrio. Y allí teníamos que ir. O mientras mis amigos/as pasaban las tardes de verano en el río, yo tenía que tomar un baño rápido e ir a hacer las labores de hierba.

Y bueno, estudié enfermería, y para eso fui a Donostia. Y allí, estuve en un piso. Hasta entonces la medicina estaba dirigida a curar al enfermo. Y yo diría que en ese momento, se comenzó a hablar de la prevención, de la importancia de llevar una vida sana. Bueno, al menos yo lo recibí, o lo viví así. Los/as compañeros/as de piso

de Amara Berri comenzamos a hacer pan integral, a consumir arroz integral o a hacer yoga. También comenzamos con el uso de medicinas alternativas. El caso es que terminé los estudios de enfermería, pero no tenía intención de dedicarme a eso. Entonces me planteé la vuelta al caserío. Pero los de casa me dijeron que no, recibí una negativa inequívoca, que la vida era muy difícil en el caserío.

Entonces, empecé a trabajar en una guardería, en Añorga Txiki, necesitaba dinero para empezar a trabajar en algún caserío o algo parecido, eso recuerdo. Y en aquella época se estaba construyendo la central nuclear de Lemoiz. Yo estaba en contra y en vacaciones de verano participé en una marcha en bicicleta. Y allí, conocí a un grupo que estaba ocupando pueblos vacíos en Navarra. No veíamos con buenos ojos el modelo de la sociedad del consumo, y queríamos vivir de otra manera. Me uní a ese grupo y comenzamos a buscar pueblos navarros dónde podíamos instalarnos y llevar a cabo nuestro proyecto. Ocupamos el pueblo de Lakabe y fue muy gratificante para mí. Por primera vez conocí y empecé a practicar la agricultura ecológica.

Éramos antimilitaristas y antinucleares, fuimos a Lemoiz, dónde unos amigos cogimos un pequeño caserío con su huerta y empezamos a cometer acciones contra la central de Lemoiz pero sin violencia. Nos manifestamos todos los días delante de la central con carteles. Se cerró la central nuclear y me quedé a vivir en Armintza, con una huerta. Pero buscaba otro caserío para poner en marcha un proyecto con el padre de mi hijo. En ese momento, mis padres también avanzaban en edad y nos ofrecieron el caserío de Ataun. Y así, con 39 años, volví de nuevo a Ataun, al caserío Espilla, y aquí pusimos en marcha un proyecto en la huerta. También pusimos unas ovejas. Mis padres habían tenido vacas.

Esa ha sido mi trayectoria, larga... La verdad es que ha sido muy fructífera.

IM: Sí, has mencionado algunos puntos interesantes. Has estado fuera del mundo rural, pero siempre manteniendo esa relación con la tierra y el medio ambiente. ¿La huella del caserío siempre ha estado ahí?

PEI: Sí, sin duda. Durante ese tiempo también trabajé como enfermera. De hecho, necesitábamos el dinero para poder comprar el caserío. O para alquilarlo para poder llevar adelante nuestro proyecto. Y al final, materializamos aquel proyecto en Espilla.

IM: También es interesante lo que has mencionado con respecto a tu anterior generación de baserritarras, ya que en general tendieron a impulsar a los/as descendientes a tomar un camino diferente a la vida en el caserío.

PEI: Sí, sí. Fue así, nos pusieron de cara al exterior.

IM: En general, ¿fue una tendencia de los/as baserritarras de aquella generación?

PEI: Sí, de hecho, ellos trabajaban en las fábricas de la zona, ganaban un sueldo y ganaban más que en el caserío. Y bueno, tenían esa visión. Porque ellos/as vivieron con poco dinero y al final veían más dinero o más soluciones en la industria. Bueno también hay que ir a trabajar ocho horas diarias (riendo a carcajadas).

IM: De hecho, en la zona de Ataun había (y hay) muchas fábricas: en Beasain, Ordizia y eso también habrá influido, ¿no?

PEI: Sí, así es. Pero, al mismo tiempo, recuerdo cómo mi padre decía que él conoció una época en la que los trabajadores de las fábricas no eran bien vistos. En el caserío no faltaba comida: alubia, patata, lechugas, maíz; en la calle pasaban más hambre. Sí, los trabajadores eran mal vistos en aquella época, y después volvió a ocurrir lo contrario, la industria se convirtió en una solución.

IM: Después de esa larga carrera, volviste a Espilla y ¿os dedicasteis a la agricultura o a la horticultura?

PEI: Sí, sí. Nos planteamos actuar sobre todo en la huerta. Hay que tener en cuenta que Ataun es muy escarpado, y por eso también pusimos ovejas rústicas, que necesitan menos cuidados. También para cerrar el ciclo, aportan el abono que hace falta en la huerta.

Cuando vine a Espilla hice un curso intensivo en Fraisoro basado en la agricultura ecológica. Y el proyecto que yo tenía en mente lo empecé a desarrollar ahí. Así, iniciamos un proyecto de huerta ecológica, a la vez que manteníamos limpios los pastos de la zona y además conseguíamos directamente abono para la huerta y también corderos. No es muy común pensar en poner las ovejas para la fertilización, pero yo lo veía así; para mantener limpios los pastos, tener corderos y la fertilización.

IM: ¿Dirías que había diferencias entre el modelo de caserío de tus padres y el que pusisteis en marcha después? ¿Qué destacarías?

Pues la verdad es que nuestro caserío ha sido pequeño, teníamos vacas y vendíamos la leche en la calle. Lo cierto es que los caseríos de Ataun, en aquella época vivían más de vender leche que de la huerta, algunos acudían al mercado de Ordizia a vender verdura, pero sobre todo eran caseríos que vivían del ganado.

Sí empezaron con vacas domésticas y después pasaron a las vacas lecheras. Por aquí pasaba el camión de Gurelesa y nos compraban la leche para vender en las centrales en grandes cantidades. Y así se produjo la ampliación del caserío, no sé cómo decirlo, una especie de industrialización, aunque el caserío no se haya

industrializado como tal, pero algo así. Fue una época en la que se miraba más la cantidad que la calidad, como estrategia para que el caserío sobreviviera.

Pero bueno, también en aquella época en los caseríos se hacía una agricultura bastante limpia. Entonces no había tanta posibilidad de hacer una agricultura como la que hay hoy en día, o de utilizar productos químicos. Yo al menos en la huerta de mis padres conocí una agricultura limpia, no se utilizaban productos químicos. Pero poco a poco, la cuestión de la cantidad fue introduciéndose otro tipo de agricultura, otras formas de trabajar con el ganado, etc. Bueno, diferentes opciones, y yo opté por la agricultura ecológica. Pero hasta esa época no había riesgo de dañar el medio ambiente o de contaminación del suelo. Posteriormente, sin embargo, con esta ampliación surgieron otras alternativas, diferentes posibilidades de hacer agricultura. Yo, como he dicho, elegí el ecológico, o al menos he intentado ser respetuosa.

Pero sí, sin duda que se ha dado un cambio.

IM: Eso en el interior del caserío. ¿Y en el exterior? ¿Cómo ve la sociedad el caserío o cómo lo imagina?

PEI: Pues mira, lo que te he comentado. Desde que mi padre decía que los trabajadores eran mal vistos, el caserío tenía otro significado. Pero luego, en la misma generación de mis padres el caserío se consideraba casi una miseria. Y al aldeano/a también se le miraba así, y eso me ha pasado también a mí, y lo he sentido, como si fuéramos menos. Quizá aquí a nivel de Goierri no tanto, al final cuando íbamos al instituto éramos de los pueblos y todos veníamos de una situación similar. Pero cuando fui a la ciudad, lo noté. Y yo misma, llevé las cosas bastante claras, en cuanto a mi identidad, vasca y baserritarra.

Desde esa situación o perspectiva se ha vuelto a dar el cambio en la actualidad. Diría que ahora e/lal baserritarra está bien visto/a, pero la verdad es que todavía somos invisibles, es decir, no nos hacen mucho caso. Pero, bueno la sociedad se ha vuelto a poner de cara al caserío poco a poco y al menos valora lo que hacemos. Hay un movimiento, pequeño pero bueno, se ha dado cuenta de la importancia del caserío. Muchas veces se piensa pero no se actúa, qué productos compramos y consumimos. En teoría vamos mejorando, pero en la alimentación del día a día y en las acciones todavía hay un gran salto que dar.

IM: ¿Has vivido este cambio en la experiencia que has tenido a lo largo de tu trayectoria? Con los grupos de consumo, las formas de consumo, es decir, con otras tendencias de acercamiento al caserío?

PEI: ¡Sí! Yo creo que cada generación de baserritarras, bueno al menos la nuestra, hemos intentado adaptarnos. De hecho, nos dijeron que *en el caserío no teníamos*

nada, y entonces nuestra generación ha intentado sacarse un sueldo digno con el caserío. Y para eso yo tenía claro que había que cambiar las cosas, y empecé a trabajar en ecológico, y eso al final es también un valor añadido en esta sociedad.

Comenzamos en la Feria de Ordizia, también los viernes, para que acudiera la gente que no podía ir los miércoles. Intentamos atraer otro perfil. Estuve ahí, pero bueno, después no salió adelante. Yo y nuestra generación lo hemos intentado. Y luego llegaron los grupos de consumo. En Ataun creo que empezamos en 2012, y en Beasain antes. Lo del grupo de consumo me pareció una oportunidad. Y bueno, la feria también. Al final es lo que queríamos, ecológico y de venta directa. Y entonces acudí primero a la feria, y después empezamos con el grupo de consumo. Al final, incluso el/la que venía al grupo de consumo, era consciente y sabía lo que quería. Y lo hemos intentado a pesar de lo arduo que resulta sacar de ahí un sueldo.

Y al mismo tiempo, además del trabajo en el caserío, recibíamos en casa a los/as alumnos/as que venían a aprender euskera. He mencionado que el euskera ha sido muy importante para mí y que ha sido algo que estaba dentro del proyecto del caserío. Por lo tanto, dentro de los programas de verano que había para trabajar el euskera, los/as alumnos venían a nuestro caserío. Y así también teníamos otra fuente de ingresos. Al mismo tiempo, en la feria tuve otro trabajito vinculado al caserío. A través de la asociación Natur Eskola Bizia realizaba visitas para dar a conocer la feria y el trabajo de los baserritarras a grupos de escuelas, de euskaltegis, otros visitantes, etc. En los últimos años he realizado este trabajo en colaboración con el centro Delikatuz. Y la verdad es que ha sido un trabajo que he hecho muy a gusto. El objetivo era explicar la importancia de la feria y el trabajo que realizan los/as baserritarras para elaborar sus productos frescos y venderlos mediante la venta directa. Intentaba explicar los beneficios que tiene todo eso.

Ahora estoy a punto de jubilarme, voy a cumplir 65 años. Y como lo hemos hecho nosotros/as, veo a la siguiente generación luchando, experimentando y dando visibilidad al caserío, para que sea una forma de vida. Como nosotros/as ellos/as tendrán que intentarlo y en eso les veo, que no es poco.

IM: De lo que dices se podría deducir, en contra de lo que se ha dicho, que el/la baserritarra siempre ha estado dispuesto/a a hacer cambios, o que ha tenido una actitud abierta ante los cambios, ¿no?

PEI: Sí, sí, porque el/la baserritarra también tiene que ganarse la vida de alguna manera, y el caserío ha tenido que adaptarse. Por ejemplo, mirar la agricultura ecológica con desconfianza. También he encontrado este tipo de actitudes en el mundo rural. Pero, en general, todos/as los/as baserritarras de una u otra manera han tenido que intentar hacer cambios en las últimas décadas: que son vacas de leche, que son de carne, etc. Lo han intentado todo porque el que quiere vivir del

caserío tiene que intentar el cambio. Pero, en lo que respecta a la agricultura ecológica, yo sí he sentido que me han mirado mal, incluso los/as baserritarras. Pero bueno, en la vida todos nos adaptamos, no sólo los/as baserritarras. Es decir, cambia la sociedad y nosotros/as mismos/as también.

IM: ¿Cómo ves el papel o el rol de la mujer en esta evolución del caserío? ¿Qué lugar o protagonismo ha tenido?

PEI: Yo diría que en tiempos de nuestra madre la mujer baserritarra era invisible. A pesar de estar ahí, se ha vuelto invisible en el relato del caserío. Pero ahí han estado las mujeres en el caserío. A pesar de ello, todo el protagonismo ha recaído en los hombres. Fueran o no propietarios de caseríos, en todo se le ha dado importancia al baserritarra masculino, en todos los niveles. Por ejemplo, en la seguridad social la mujer baserritarra no ha existido, ha sido invisible, no aparecía como trabajadora. La mujer ha trabajado mucho en el caserío, yo al menos en nuestro caserío he visto eso. Mi madre hacía las labores de casa, nos ha cuidado y realizaba muchos trabajos del caserío. De ser invisible, yo creo que en el cambio que ha hecho el caserío la mujer ha estado ahí y en muchos casos ha sido ella la protagonista. No diría que sólo haya sido la mujer la que ha hecho este cambio, eso no, pero la mujer baserritarra ha estado ahí sin duda. Ahora podemos decir “¡nosotras también estamos aquí eh!”. Yo he decidido que mi profesión sea mujer baserritarra, y quizá antes no era una opción decirlo. Te casabas a un caserío, con el mayorazgo y listo. Pero hoy en día, las mujeres podemos elegir como profesión, ser mujeres baserritarras. Siempre ha estado ahí la mujer, pero hoy se puede decir que también tiene un reconocimiento. Y sin duda, en los intentos de transformación del caserío, han sido protagonistas en muchos casos.

IM: En algunos casos, como en las últimas décadas, las mujeres baserritarras han sido las encargadas de seguir con algunos caseríos, ¿no?

PEI: Sí, sí, sin duda. Yo creo que la mujer está ahí en todo esto, y además se ve, o está a la vista.

IM: Has dicho que estás a punto de jubilarte, así que teniendo en cuenta toda tu trayectoria, ¿cómo ves el caserío? ¿Y en qué situación crees que se encuentra de cara a las próximas generaciones?

PEI: Pues el caserío está en un estado muy grave, pero hace tiempo. Cada vez hay menos caseríos, que es el indicador más crudo de nuestra situación. Y en realidad, esta profesión es hermosa, se hace ejercicio físico, estás en contacto directo con la naturaleza.

Pero también es cierto que el caserío está inmerso en una crisis. Nuestra generación lo ha intentado con ahínco, y los/as descendientes también lo están

intentando. Pero tiene que cambiar. No sé de qué manera o en qué forma, pero el caserío tiene que cambiar. Como caserío de antes lo veo difícil, tiene que cambiar. Porque hay que tener en cuenta que en el caserío se produce comida, y eso es algo muy importante. Es decir, como decíamos antes es una forma de vivir y además estás produciendo comida para la sociedad. Y tenemos que ser conscientes de la importancia que tiene eso. Es decir, la importancia de producir bien y con calidad los productos, y la verdad es que yo le doy una enorme importancia a este trabajo. Es decir, la aceptación de los demás también es necesaria, pero al mismo tiempo debemos reconocernos a nosotros/as mismos/as que lo que hacemos es importante. Junto a otras cosas, la huerta es muy importante para nuestra salud y para un estilo de vida saludable. Y al final, el alimento que comemos se produce en el caserío

Yo estoy abierta, por ejemplo, a cambiar el caserío como unidad o ese modelo caduco o a organizarlo de forma diferente. En la época de mis padres, había mucha mano de obra y entonces se trabajaba de otra manera. Hoy la situación es diferente. En el caserío hay poca mano de obra. Mis hijos me han ayudado cuando lo he necesitado, pero no de la misma manera que nosotros/as lo hacíamos en el caserío de nuestros padres. Era un deber, yo tenía que repartir leche en el barrio. No se podía decir que no. Hoy en día, es diferente. Y entonces el caserío tendrá que cambiar esos moldes, y creo que poco a poco cambiará, y que conoceremos el caserío de otras formas, si es que el caserío quiere seguir funcionando. Pero, bueno básicamente son muy importantes los alimentos, y es muy importante producirlos aquí.

Y bueno, por otra parte, no me gustaría terminar el diálogo sin mencionar las instituciones. Porque esto es puro abandono o dejadez. Han priorizado la industria y el turismo, y la agricultura se ha dejado de lado, y si se sigue por este camino ya se sabe dónde va a quedar. Nos dan un poco de dinero con las ayudas y con eso quieren hacernos callar, o piensan que nos van a hacer callar. Pero yo creo que realmente no están siendo conscientes de todo lo que hemos hecho, de lo importante que es producir los alimentos aquí y el beneficio que supone esto para la población. Es decir, alimentar al pueblo con lo autóctono. Si el ciudadano humilde mira poco a todo esto, pues yo diría que las instituciones menos. Y yo creo que ahí también hace falta un cambio y grande. Es decir, lo que se invierte en agricultura desde las instituciones, pues hay un gran vacío. Quizá porque soy muy crítico con la realidad, pero es así.

Y por otro lado, las nuevas generaciones están ahí, hay gente joven que va a tener que intentar salir adelante trabajando. Y bueno, también hay otro impulso de mirar al caserío y a la alimentación de otra manera y creo que tendrán que seguirlo. A ver si esto cobra fuerza y ponemos la tierra, el medio ambiente y el cuidado a otro nivel.

IM: Muchas gracias Pili por contar toda esta historia, y por habernos hecho un hueco en tu agenda. Eskerrik asko.

PEI: Muchas gracias a vosotr@as. Ondo izan