

ITSASO AZPIKO ALTXORRA



Oleron eta Noirmoutier artean 260 kilometrotik gorako tartea dago kostalde frantsesean, eta zenbait irla ere badira. Hondartza basatiak, duna naturalak, padurak eta ametsetako iluntzeak ostren laborantza tradizionalarekin eta salmentarekin batzen dira bertan. Arrantzaleei uretako lorezainak deitzen diete, baina erregeak ere badira.

Testua: **Amaia Zuza Randez**
Argazkiak: **Jon Goikuria Larrabeiti**

OSTRA LABORANTZA



Charente-Maritimen, Bordele iparraldean (Estatu frantsesa), Vendee departamenturaino (Loira) heltzen den «urrezko meategia» dago. Ozeanora zabaltzen den lorategia da, munduko ostrea hazitegi nagusia. Bertan, arrantzaleek, tradizioaren eta teknologia-aurrerapenen artean, lurralde galiarra molusku ekoizleen mundu mailako laugarren postuan kokatu dute. Ostrak sare karra-tuetan gordetzen dira, itsasertzean edota Claire izeneko gatzaga ohietan, gaur egun putzu bihurtuta-koak. Lokaztutako toki hauek eremu akuatikoak sortzen dituzte, moluskuei sendotasun fina emanez, itsasoak ematen diena baino iodo kantitate txikiagoari esker. Hori dela eta, bi espezie nagusitzen dira: *finés de claires* izenekoak eta *spéciales de claires*. Ugalketan, ostrea batek milioika larba mikroskopiko askatzen ditu eta horiek 20 egunean euskarri tinko bati helduta geratzen dira, itsatsita. Horrela, hazkundea bukatzean arrantzaleek, eskuz, banan-banan kentzen dituzte. Hazitegietan zein itsasertzean hazitako ostrak ur azalean uzten dira, itsasbeheretan uretatik

kanpo egon daitezten. Horrela, ostrek euren oskolak ixten ikasi eta giharrak garatzen dituzte.

Ostrak eta ardoa antzekoak dira; zapore zeharo ezberdina dute harkaitzetan hazita edota harean hazita, itsasoan edota gatzagetan gordeta. Baina, ardoa ez bezala, moluskuek ez dute inolako ongarririk edota zainketa berezirik behar; bakarrik hazten dira. Jaki honen bertute nagusia gehienak Frantzia bertan kontsumitzen direla da. Egun, ez da batere arraroa hazitegiak dituzten jatetxeak topatzea. Horietako askok bisita gidatuak eskaintzen dituzte. Horrela, turista jarduera honen lekuko zuzen bihurtzen da, esker oneko lan gogor eta errespetatu honen testigu. Ahosabaiari zuzen-duriko kultua da honako hau, paisaia eta hondartza zoragarriaz inguratutik gozatzekoa.

Ostren ekoizpenak bi arrazoigatik erakartzen du turista: alde batetik, itsasoaren zaporeagatik eta hori lortzeko egin behar izan den lan gogorragatik. Bestetik, gizakiarentzat erabilera terapeutikoak dituztelako ostrek: B12 bitamina eta burdina. Horrez gain, molusku honek proteina ugari eta kaloria gutxi dauzka. Zink



kantitate handiak intsulina bereganatzen du, testosterona produzitzen du eta immunitate-sistemari on egiten dio. Gainera, orbaintze prozesua arintzen du.

Bidaiaren hasiera. Rocheforten aurrean dago Oleron, kostalde atlantikoko irlarik handiena. 3.000 metroko zubi batetik hel daiteke bertara (dohainik), eta Fort Louvoisen gotorlekuak irlako sarrerako kaleen xarma defendatzen du. XVII. mendeko itsas fortifikazioa itsasgoran ikus ezin daitekeen harri erraldoi baten gainean eraikita dago, irlaren eta Marennes begi-zuloaren artean.

Lurralde honek harea fineko eta dunez beteriko hondartzak bisitatzera garamatza. Horiez gain, eskualde honetako ostrea izar nazionala da. Gordirik jaten da, ireki berritan eta limoi edo ozpin tanta batekin. Izotzik gabe, dagoen moduan. Ostrea eremurik garrantzitsuena Fort-Royeren dago, uharteko itsasertz osoan zehar ikus daitekeena eta hamar hektarea hartzen dituena. Bertako flora eta faunaz ahaztu gabe, toki honetan ostrakultura puru eta tradizionalena jorratzen da eta

arrantzaleen 40 etxola baino gehiago ikus daitezke. Horien heren bat dago jardunean gaur egun. Bertako Ostren Ibilbidea oso ezaguna da eta Boyardville eta Oleroneko gazteluen artean igarotzen da. Bidegorri zaindu bihurtuta, txirindularientzako bidexka hauek irla osoa zeharkatzen dute, kanalak, etxolak eta gatz putzu ugari ikusteko aukera eskainiz. Errepide horiei jarraituz La Cotiniererara helduko da bisitaria, kolorez eta zaporez betetako arrantzale herrixka.

Chassironeko itsasargia ere toki gomendagarria da. Mendebaldeko muturrean kokatuta dago eta 46 metro luze da. Bertako balkoitik Re, Aix eta Arroxela (La Rochelle) ikus daitezke. Baina Oleronen bihotza Lanbide Artistikoen Poloan dago. Ostren etxola tradizionalak erabat eraberritu dira eta artisten zein artisauen denda eta tailerrak dira gaur egun. Hala ere, postaletan gehien errepikatzen den argazkia Fort Boyard-ena da. Aix eta Oleron uharteen artean dagoen gotorlekua da, Pertuis d'Antioche itsasartean. XVII. mendean proposatua izan arren, ez zen XIX. mendera arte eraikitzen hasi, Napoleon Bonaparteren gobernupean. Itsasontziz

Noirmoutierrek ezohiko baliabideak dauzka bertako klima leuna eta eguzkitsuari esker, lur azpiko ur geruza ahaztu gabe, itsasoak etengabe elikatzen duena. Irudiotan, jatetxe bat eta Passage du Gois izeneko eremua.

Oleron kostalde atlantikoko irlarik handiena da. Eskualde honetako ostra izar nazionala da eta gordinik jaten da, ireki berritan eta limoi edo ozpin tanta batekin.

hel daiteke bertara Arroxelako portutik, bisita gidatuen bitartez.

Arroxelatik irtenda eta 16 euroko bidesaria ordaindu ostean helduko gara Re uhartera. Zubia zeharkatu bezain laster antzemango dugu toki honen lasaitasun eta magia. Irlaren orografia lauak eta txirrindularientzako bidexkek turismoari atea irekitzen dizkiote Reko toki galduenak ezagutzeko. Hondartzak, zelaiak eta basoak padura eta itsasertzeekin tartekatzen dira, eta Baleen Itsasargia bezalako monumentu historikoak bisita daitezke. Iraganean pairatutako inbasioek eta herentzia historiko propioak nortasun berezia eman diote irlari. Besteak beste, Napoleon Bonapartek berak eman zion Reri ospea, bertan igarotzen baitzuten udako oporrak.

Ren 6.000 eta 8.000 ostra tona ekoizten dira urtero. Estatu frantseseko ostren produkzioa 130.000 tonakoa izanik, irla honen ekoizpen maila harro egoteko modukoa da, 85,32 km karratuko azalera baino ez baitu. Esaten da bertako gatz apur batek Ren bizitako esperientzia burura ekar diezaiokeela turista bati. Irla honetan makina bat gatzaga daude. Bertan batzen da urre zuri ospetsua, irlako beste altxor famatua. Itsasoko ura sakonera txikiko eta tamaina desberdinetako buztinezko ur putzuetan uzten da denboraldi batez. Eguzkia eta haizeari esker, bere kabuz lurrindu eta gatz kristalak putzuetan geratzen dira. Hauek era naturalean batzen dira ekaina eta iraila bitartean eta langileek *simoussi* izeneko eskuare zabalarekin lantzen dute, antzina egiten zen era berean. Lorategietan erabiltzen den tramankulu honen bitartez, gatz piloak piramide formako mordoetan sailkatu eta salmentarako prestatzen dira. Gatzagetako langileak ezinbestekoak dira uhartean, ekonomia bultzatzeaz gain, ingurumena behar bezala zaintzen dutelako.

Arroxelatik Re ikuskatzen da, kokapen estratergiiko pribilegiatutik. Eskualdeko hiriburua da eta bertako komertzioak irlako altxorrei esker bizi dira. Ohikoa da ostraz betetako itsasontziak portura heltzen, deskargatzen eta tokian bertan egiten diren kaleko merkatuetan fresko-fresko salgai jartzen ikustea. Hiriburu jatorra da, kale estuez eta fatxada argiz osatua. Portu zaharrak aho bete hartz uzten ditu bertara hurbiltzen diren turistak.

Iparralderago Vendee departamendua dago, eta ostrekiko pasioa dute hor ere. Badira La Rade d'Amour bezalako tokiak, zeintzuetan muskuilu eta ostren ekoizpen eremuak erakusten diren. Bertan, antzinako hazitegien berreraikuntzak eta informazio taulak ikus daitezke, gehienak frantsesez, alemanez eta ingelesez.

Arroxelatik 100 km iparraldera eta Noirmoutier-erako norabidean, Les sables d'Olonne dago. Bertan





Fort Boyard Aix eta Oleron uhartean dago. Ezaguna da hainbat filmetan agertu delako, baina batez ere izen bereko telebistako lehiaketa ospetsuagatik.

Frantziako seigarren portu arrantzale garrantzitsuena ikus daiteke. Zentrotik iparraldera Vendeeko kostaldeko birika berdea dago: Olonne sur Mer. 2.000 hektareako baso honetan ostren ekoizpenari zuzenduriko 8 kilometroko kostaldea eta 800 hektarea padura daude. Txirrindulariek itsasoa, dunak, basoak eta hazitegiak ikus ditzakete 50 kilometroko bidexken segidan. Inguru lasaia da, familia girokoa, eta denborak astiro egiten du aurrera, isiltasunak zarata irentsi birtartean.

Hiru altxorreko irla. Bidaiaren amaierara helduz, Passage du Gois paradisu orok merezi duen sarrera magikoa da. Igarobide honek Noirmoutier uhartea kontinentearekin lotzen du. Lau kilometroko pista hau egunean birritan desagertzen da itsasgorarekin batera. Familia askok jotzen dute bertara asteburuetan. Itsasbehera denean, errepide inguruko padura lehorrak autoz betetzen dira eta jendeak muskuiluak, txirlak eta ostrak batzen igarotzen du denbora. Euskal Herrian onddo bilketak duen zale kopuruarekin alderatu daiteke. Noirmoutierrek baliabide apartak dauzka bertako klima leun eta eguzkitsuari esker, baina lur azpiko ur geruza ahaztu gabe, itsasoak etengabe elikatzen duena. Paisaia

horietan bat egiten dute abereek, errotek, mimosek, basoek, kalek, arrantzale portuek eta ostra hazitegiek. 25 kilometroko luzera izan arren, 6.400 metroko oinezko-entzako ibilbideak eta 8.000 metroko txirrindularitza errepideak dauzka irlak.

Uharteko ostra ekoizpenak 200 urtetik gora ditu. Ingurunearen kalitateari bertako 40 arrantzaleen lana gehituta lortzen da bertako molusku zapoetsuen errezeta onena. Langileek produkzioa dibertsifikatu dute. Frantzian herri gutxi daude muskuiluen ekoizpenean hasieratik salmentara arteko fase guztiak lantzen dituen; horietako bat da Noirmoutier. Gatzagek berebiziko garrantzia dute, azaleraren zati esanguratsua estaltzen baitute, eta urtero 1.500 gatz tona produzi-tzen dituzte.

Hiru altxorreko irla deitzen diote askok: ostrez eta gatzaz gain, Bonotte patata ere landatzen baitute. Tuberkulu hau otsailean landatu eta abuztuan jasotzen da. Tuberkulu txikiak dira eta azala kendu gabe jaten dira, zapore gozoa mantentzearen. Irlako gainontzeko elementuek egiten dute inguru hau are ederragoa: iluntzeek, harea fineko eta ur gardeneko hondartzek eta Chateau du Noirmoutier bezalako eraikuntza sonatuek, besteak beste.