

“Badirudi ahaztu egin dugula gure arbasoek oso ongi zekitena: elikagaien kontrola boterea dela”

Carolyn Steelekin solasean



Leire Milikua Larramendi
Arkitektoa (Oremai. Lurralde-laborategi integrala) eta aldizkariko zenbaki honen koordinatzaile kidea

Jasotze-data: 2018-12-01
Onartze-data: 2019-01-31

Esku artean duzuen zenbaki honen izenburuak jasotzen duen Sitopia kontzeptuaren sortzailea da Carolyn Steel londrestar arkitektoa. Idazlea, pentsalaria, mintzalaria eta hizlaria da, hirigintza- eta elikadura-gaien inguruan. Londreseko Kilburn Nightingale Architectseko zuzendaria da, eta Cambridge University, London Metropolitan edo Waningen University bezalako eskola entzutetsuetako irakasle gonbidatua eta diseinu-arloetako tutorea. Horrez gain, bera izan zen *London School of Economic*seko (LSE) *Cities* programaren irekierako zuzendaria.

Elikaduraren eta hirigintzaren arteko harremana aspaldikoa da...

Bai, hirietan bizitzean gure eguneroko baliabiderik garrantzitsuenak —elikagaia— beste nonbaitetik datorrela ahazteko joera daukagu. Toki horri «landa-eremu» esaten diogu, elikagaien ekoizpenaren gaur egungo errealitateak askotan antzekotasun gutxi izan arren gure irudimeneko landa-eremu idilikoekin.

Hiriaren eta landaren arteko harremana hirigintzaren hasierakoa da. Nekazari-jardueraren aurretik ez zegoen hiririk, eta alderantziz; aldiz, bizimodu ibiltaria zuten ehiztari-biltzaileak ziren, elikagaiei segika urtaroak aldatu ahala, lurraldeak eskaintako baliabideak kudeatuz. Hori guztia duela 12.000 bat urte hasi zen aldatzen, azken izotz-aroaren amaierak garai bateko Ekialde Hurbila eta Indus bailara bezalako eremuetako baso-dentsitatea murriztea ekarri baitzuen. Ehizatze harrapakinak ere gutxitu egin ziren, eta bertako pertsonak elikadura-iturri berri bezain eraldatzaile bat probatu zuten: zereala. Nekazaritza ehizarekiko arras bizimodu ezberdina zen, laboreen ondoan

kanpatzea baitzekarren horiek babestu eta uztatzeko; toki bakar batean gelditzea esan nahi zuen horrek.

Gune horietako lehen nekazari-kokaguneak munduko lehenengoetariko giza kokagune estatikoak izan ziren, eta egungo hirien aurrekariak. K.a. 3.500 urtearen inguruan, kokagune horietako batzuk —Ur, Uruk eta Nippur barne, Mesopotamiaren hegoaldean— hirizat hartu ahal izateko bezain handi eta konplexu bilakatu ziren. Tigris eta Eufrates ibaien ur-goraldiak aprobetxatzen zituzten ureztapenerako, eta adreiluz estalitako tunel kilometroak eraiki zituzten; munduko lehenengo lur-lanak izan ziren, lehenengo «landa-eremua» dei ziezaiokeen paisaia artifiziala sortzeko. Tenpluaren inguruan ardaztutako administrazio konplexuak ere bazituzten, uzta antolatu eta aleak biltegitzeko. Idazketa asmatu zuten ekoizitako inguruko kontuak eramateko, eta lehenengo dirua egin zuten —buztinezko taulatxoak—, batez ere nekazaritza-produktuen trukerako erabili zirenak. Hortaz, gizon-emakumeen zibilizazioaren funtsezko elementu asko hirien eta nekazaritzaren arteko aldibereko bilakaera goiztiarretik datozela esan daiteke.

Hungry City: How food shapes our lives 2008. urtean argitaraturako zure liburua oso aintzatetsia izan da nazioartean, eta bertan jasotzen duzun Sitopia (janariaren tokia) kontzeptua gorabidean dagoen elikadura-hirigintzaren alorrean zabalki aitortu da. Nola jaiotzen da Sitopia?

*Hungry City*ko azken kapitulua idazten nuen bitartean, ‘Sitopia’ terminora iritsi nintzen. Ordurako, zazpi urtez lanean aritu nintzen liburuan, eta konturatu nintzen zein puntutaraino moldatzen duen elikadurak gure bizitzako

alderdi bakoitza; gure gorputz eta etxebizitzetatik hasita, aztura eta ohituretatik igaro eta hiri-paisaia zein landa-eremuetaraino. Liburuko kapitulu bakoitzean (janariak hirira iristeko egiten duen bidaiaren etapak jarraitzen dira: lurretik hasi eta garraioa, merkatua eta sukaldea, mahaia zeharkatuz zabortegiraino), janariaren bidaiari zegokion zati horren historia aztertu nuen, orain gauden lekura nola iritsi garen ulertzeko modu gisa. Azken kapituluak janariaren eta hirien arteko harremanaren alderdi guztiak biltzen zituen ondorio bat izan nahi zuen, etorkizunera begirakoa. Aurrekari historikoa bezalako zerbaitekin gertuen egon zitekeena tradizio utopikoa zela pentsatu nuen, eta utopia ikertzen hasi nintzen.

Thomas Moreren *Utopia* liburuaren sarrera irakurtzen ari nintzela konturatu nintzen hitza txantxa gisa erabili zuela, 'leku ona' edo 'ez lekua' (greziera, eu, ona + topos, lekua, edo ou, ez + topos) esan nahi baitezake. Gogoan dut hori erabat etsigarria iruditu zitzaizkidan; izan ere, utopia da gure tradizioz garrantzitsuen askotariko diziplinak kontuan harturik ongi bizitzearen inguruan pentsatzeko, baina ezin da existitu. Beraz, pentsatu nuen: «Dena den, ikuspegi utopiko orok etengabe hitz egiten du janariaren inguruan —hiriaren tamaina idealaren inguruan, hiriaren eta landa-eremuaren arteko harremana, nork lantzen dituen lurak, nola banatu janaria...—; hori dela-eta, janaria bera erabil genezake agian nola bizi beharko genukeen pentsatzeko, diziplina anitzeko ekarpenekin». Orduan argi ikusi nuen: denbora horretan guztian aritu izan nintzen janaria leiar moduko bat bezala ezartzen, tresna modura, pentsatzeko eta jarduteko era bat balitz bezala. Konturatu nintzen zein sakonki moldeatzen zituen janariak gure bizitzak; orduantxe ohartu nintzen lehenengoz botere hori aprobetxa genezakeela: janaria kontzienteki erabili ahal izango genuela gure bizitzak hobeto moldatzeko, utopiaren alternatiba praktikoa gisa.

Idea hori deskribatzeko «janari-lekua» esan nahi zuen greziar hitz bat nahi nuen, eta, beraz, antzinako grezian adituak ziren hainbat lagun akademiko deitu nituen. Galdetu nien zein izan zitekeen hitz hori. Esan zuten 'sitos' janaria izendatzeko greziar hitza zenez, «janari-lekua» hertsiki «sitopia» hitzak izan beharko lukeela. Soinu tonto samarra zuenez, edozein greziar zentzudunek «sitopia»ra laburtuko lukeela argitu zuten, eta horrela jo nuen Sitopia hitzarekin.

Jada Sitopian bizi garela diozu, baina oso Sitopia txar bat dela. Zure lanean hiru arrazoi nagusi aipatzen dituzu hori baieztatzeko: 1) hiriak geografikoki lokabetzea, 2) eguneroko bizitzan elikagaien ikusezintasuna, eta 3) elikadura-sistemaren gaineko kontrol politikorik eza (merkatu askeak kontrolatzen du bere lekuan).

Aldaketa handia gertatu zen hiriak elikatzen zireneko eran industrializazioaren etorrerarekin eta, bereziki, trenbidearen agerpenarekin. XIX. mendea baino lehen, hiri-hazkundera mugatua izan zen, oso zaila baitzen hirietako biztanleak elikatzea: nahikoa janari ekoizteaz gain, elikagai horiek egoera jangarri batean garraiatu behar ziren hirira; imajina daitekeen bezala, ez zen batere erraza hozte-sistemarik gabeko sasoi hartan. Hiri guztiek ahalik eta gehien murrizten zituzten «elikagaien miliak»: hiriaren mugetan elikagai galkorrak lantzen zituzten, frutak eta berdurak kasu, eta txerriak edo oilaskoak bezalako animaliak hiri barruetan

hazten zituzten. Elikagai freskoak, bazkarekin elikatutako ganadua adibidez, denboraldika kontsumitu behar ziren. Gaineratiko edo soberakinak gazituta, lehortuta edo ozpinez onduta kontserbatzen ziren, neguan zehar kontsumitu ahal izateko. Ez zen sekula janaria alferrik galdu: sukaldeko hondarrak txerriei jaten ematen zizkieten, eta giza eta animalia hondakinak bildu eta ongarriz gisa erabiltzen ziren.

Arrazoi horiengatik, hiri-hazkundera mugatua zen: 1800. urtean populazioaren ehuneko hiru baino ez zen 5.000 biztanle edo gehiago zituen herri edo hiri batean bizi, eta 30.000 biztanleko hiriak handitzat jotzen ziren. Erroma izan zen, jakina, aspektu horri jarraiki garai zaharretan egon zen salbuespen nagusia: inperio zabal bat eraiki eta elikagaiak Mediterraneoko eta haragoko lurretatik zerga gisa lortzen zituen, zerealak, urdaiazpikoa, ardoa eta olioak itsasoz inportatuz. Gainera, produktua lurrez garraiatzea baino 40 bat aldiz merkeagoa zen horrela. Hala ere, hiri gehienak geografikoki mugatuta zeuden eta txikiak izaten jarraitzen zuten.

Hori guztia trenbideekin aldatu zen, lehen aldiz elikagaiak azkar eta merke garraiatzea posible egin baitzuten. Hiriak hedatzen hasi ziren eta, hori egitean, lehen eskuraezinak ziren zonak nekazaritzara eta elikagaien ekoizpenara zabaldu ziren, Estatu Batuetako Mendebalde Ertaina esaterako. Belardiak zerealen laborantza bihurtu ziren, eta, handik gutxira, gehiegizko ekoizpena egon zen. Egoera horretan, tokiko abeltzainek beren abereak soberakinekin elikatzekeo ideia bikaina izan zuten, eta, ondorioz, momentu horretan ezarri zen egungo abere-gizentze sistema modernoaren oinarria (gaur egun, munduko uztaren heren bat animaliei jaten emateko erabiltzen da, guztiz zahutzailea da hori). Chicago munduko ale-biltegi eta haragi-paketatze zentro handiena bihurtu zen, eta berezko hotz-sistemadun hornidurarako bideak garatu eta ezarri zituen (treneko bagoietan izotza erabiliz) ekialdeko kostaldera, orain «hotz-katea» deitzen diogunaren hasiera. Horren ondorioz, janaria gero eta ikusezinago bihurtu zen: behiak, adibidez, ez ziren hiriko kaleetatik ibiltzen, baizik eta instalazio berezietan sakrifikatuak ziren, eta gaueetan hildako haragi gisa iristen ziren hirira. Elikagaien hornikuntzarako bideak eraiki eta horien jabe egin zirenetik, elikagai-konpainiak gaur egun elikagai-logistika bezala ezagutzen dugunaren nagusi bilakatu ziren: elikagaiak mugitu eta biltegitratzeko modu berriak, hirietako usadiozko espazialtasunarekin zerikusi txikia dutenak. Lehenago hiriko agintarien ardura izan zen hiri-elikagaien horniketaren kontrola hartzen hasi ziren. Aldaketa garrantzitsua izan zen, eta horren ondorioak gaur egun bizi ditugu, munduko elikagaien merkataritzaren jabetza nazioarteko enpresa handi gutxi batzuen eskuetan baitago. Badirudi ahaztu egin dugula gure arbasoek oso ongi zekitena: elikagaien kontrola boterea dela.

Nolakoa litzateke Sitopia on bat?

Ezin da gizarte on bat edo bizimodu ona eduki elikadura-sistema on bat izan gabe, eta, horretarako, janaria baloratu behar da. Beraz, «janaria baloratzen deneko leku bat» da Sitopia on bat deskribatzeko dudan modu laburtua. Sitopia janaria gure baliabide partekatua funtsezkoena delako ideian oinarritzen da, eta horrek gure bi harreman-multzo garrantzitsueni forma ematen die: gure artekoa, eta gu eta



Bea Aparicio

Irudiaren egilea ~ Bea Aparicio.

naturaren artekoa. Zelan demontre iritsi gara orduan, janaria merkea izatea espero dugun tokira? Galdera harrigarri samarra da, horretan pentsatzen duzunean. Jakina, ez dago «janari merkea» bezalakorik: gure gizarte eta ekonomiak janariak merke-itxura izan dezan egituratu ditugu. Elikagaien benetako kostuak kanpora atereaz egin dugu hori. Baina elikagai industrialen benetako kostuak kontuan hartuz gero, hau da, aldaketa klimatikoa, deforestazioa, ur-ekasua, lurzorua higidura, kutsadura, espezieen suntsipena, obesitatea eta dietarekin zerikusia duten gaixotasunak kontuan hartuz gero, kostuak guztiz ordainezinak dira. Sitopia «txar» batekin esan nahi dudana hori da, janaria baloratzen ez den gizarte batean bizi gara.

Sitopia on bat nolakoa izango litzatekeen imajinatzen hasten bagara —elkagaiak balioesten diren leku bat—, ezaugarri asko partekatuko lituzke industriaurreko munduarekin, arrazoi erraz batengatik: industrializazioaren aurretik elikagaiak behar bezala baloratzen ziren! Beraz, oso ariketa interesgarria da, nostalgiko edo historizista edo halako ezelan jarri gabe, ikustea zer ikas dezakegun industriaurreko gizarteetatik geure buruak elikatzeari dagokionez. Kontua da asko ikas dezakegula, batez ere, industriaurreko gizarteak, funtsean, egoera egonkorreko ekonomiak zirelako; hain zuzen ere, egoera horretara itzuli beharko genuke, hondamendi ekologikoa saihestu nahiko bagenu.

Hiriak iraganean elikatzen ziren moduaren inguruan egin dudak deskribapena gogoratzen badugu, egun berdindu ahalko genituzkeen hainbat ideia eta praktika aurkituko genituzke: gutxieneko garraioa, tokiko birziklapena, erabilera mistoko ekoizpena, nekazaritza organikoa, sasoi-

produktuen kontsumoa, zero hondakin. Printzipio horietako askotara itzuli behar dugu, baina, noski, teknologia daukagu orain laguntzeko, eta, beraz, gure zeregina errazagoa da zentzu askotan. Zailena, seguruenik, geure burua hobeto elikatzeak beste modu batera bizitzea dakarrela onartzea da; adibidez, uste dut askoz jende gehiago behar dugula nekazaritzan eta elikagaiekin lanean, ez gutxiago, eta hiri-eta landa-eremuen integrazio askoz hobe bat behar dugu. Horrek esan nahi du eskala txikia kontuan hartuta tokiko sare gehiago berreraiki beharko direla eta metropoli handiak ekoizpen-paisaiekin mihiztatu. Batez ere, modu desberdinean jatea esan nahi du horrek, noski: askoz haragi eta esneki gutxiago jan behar ditugu, abere-ekoizpena industrialia erabat geldiarazi, eta, era berean, tokikoago eta sasoiago jan. Hala ere, agian niretzat garrantzitsuenak da elikagaiak baloratzerakoan jatorrizko lekura bueltatzen ditugula: jatea gizartearen bihotzean jazotzen den jardura bizigarri, alai eta partekatua izatera.

Zein izango litzateke egungo Sitopiatik desiratutakora igarotzeko trantsizioa?

Horixe da, noski, galdera zailena eta kritikoa! Batez ere, engaiamendu politiko sakona behar dugula uste dut maila guztietan —toki-, nazio- eta nazioarte-mailan—, krisi honi aurre egiteko. Nire ustez, lehen urrats gisa, elikagaien benetako kostuak barneratu behar ditugu —nik ekonomia sitopianoa deitzen diot horri—; ustiapen-sistemak (abelzaintzako ekoizpena industrialia, adibidez) berehala eskurazekin bilakatuko lirateke. Haragiaren gaineko zerga ere aplikatu genezake. Neurri horiek, jakina, elikagaiak «garestiagoak» izatea ekarriko lukete, beraz,

denok egokitu beharko genituzke gure lehentasunak, ongi jateko aukera eduki ahal izateko. Gure ekonomiak ere doitu nahi ditugu, gure gizarteek ere desberdintasun gutxiago izan ditzaten, baina, noski, edozein modutan egin beharko dugu hori. Historikoki, jendeak bere aurrekontuen % 50eraino gastatzen zuen elikagaietan; gaur egun Erresuma Batuan ehuneko 10 baino gutxiago gastatzen dugu, baina nik esango nuke elikagai merkeen truke hori baino askoz gehiago «ordaintzen» ari garela ezkutuan. Jakina, dirua baino askoz haratago doa, azkenean gure biziraupenaz ari gara! Baina janaria berriz ere aintzat hartzean, bizitza oinarrituagoa, konprometituagoa eta atseginagoa izateko modua aurki dezakegula uste dut, naturarekin harmonian eta gure arteko lankidetzan bizitakoa. Gizakiok elikagaien bidez eboluzionatu dugu, elikagaiak partekatzearen bitartez sortu genituen gizartea eta lengoia, beraz, naturala iruditzen zait mehatxu globalei aurre egiteko gure aukerarik onena elikagaien bidez elkartzea izatea.

Guretzat garrantzitsuak diren gauzak ez ditugula ikusten diozu, eguneroko bizitza eta zorientasuna oharkabean pasatzen direla. Era berean, jatea, bizitzea eta arnastea (zure ustez, hirietako gauzarik interesgarrienak), akademiako arrakalen artean erortzen direla esan duzu. Hala eta guztiz ere, zartadura horiek konpondu eta lizentziatura-programa baten barruan «Food and the City» sartzeko gai izan zara. Zein bideri jarraitu behar izan zenion hori lortzeko?

Galdera interesgarria da! Denok siloetan bizi gara, eta nahiz eta asko gozatu nuen Cambridgeko Unibertsitatean arkitektura eta hirigintza-diseinua irakasten (urte askotan egin nuen), konturatu nintzen akademiaren mugak alde batera utzi behar nituela hiriaren inguruko nire benetako sena garatzeko. Arkitektoek, naturalki, eraikinetan, espazio publikoan, diseinuan eta eraikuntzan jartzen dute arreta. Hori ondo dago, baina, egia esan, ez da hiri bat denaren bihotzera iristen. Askotan, hiriak «giza habiak» bezala deskribatzen ditut, zeren uste baitut hiriak leku desordenatuak, bizidunak eta organikoak direla, ez arkitektoek imajinatzeko joera duten espazio orbangabea (arkitektoei oro har ez zaie desordena gustatzen, edo, kasurako, zer egingo duten aurrez jakitea ezinezkoa den pertsonak!). Agian hogeitaz urte eman nituen arkitekturako hiriak ikasteko modu bat aurkitu nahian, baina «habitatutako» elementu desordenatua ere barneratzen zuena. Nire bilaketaren zati gisa 1995ean Erromara joan nintzen Marcellus Antzokiaren inguruan zegoen merkatudun auzoa 2.000 urteko historian zehar aztertzeko; pertsona arrunten bizimodua ikusteko, beren egunerokotasunean nola bizi ziren, nola egiten zuten lan, jan, salerosi eta abar. Ikerketa horri «Hiriaren Ordena Mundutarra» deitu nion: «mundutar» hitza interesatzen zitzaidan, 'aspergarri' edo 'eguneroko' esan nahi duelako erabiltzen baitugu sarri, baina haren erroek 'munduko, unibertsal' adierazten dute (erromatarren *mundusetik*).

Azterketa hori aurrerapauso garrantzitsua izan zen niretzat, nik bilatzen nuen horretara hurbildu zelako: pertsonen eta bizi diren guneen arteko harremana esploratzeko moduren bat; nahi izanez gero, hirien eta berauek bizi ditugunon arteko elkarrizketa. Atzera begirakoan, interesgarria da nola aukeratu nuen Erromako merkatu-eremua intuitiboki; janariak argi

eta garbi erakartzen ninduen modu subkontzientean nire pentsamenduaren muin bihur zitekeela konturatu baino askoz lehenago! Buru-hausgarriaren hurrengo etapa 1998an iritsi zen, *London School of Economics*en (aurrerantzean, LSE) *Cities Program*ako zuzendari izatera gonbidatu nindutenean. Oso ondo pasatu nuen LSEn soziologoekin, planifikatzaileekin, politikariekin, arkitektoekin..., baina laster konturatu nintzen maila teorikoan denok lankidetzan ari ginen arren, bakoitzak bere siloan harrapatuta jarraitzen zuela. Une horretan erotu egin nintzen ia! Baina, LSEko kide batekin, Roger Zogolovitchekin, hitz egiten nuen bitartean bururatu zitzaidan hiri bat janariaren bidez deskribatzea. Nire bizitzako argi-unerik handiena izan zen! Zehazki non izan zen gogoratzen dut: 2001eko apirilaren 18an, Londresko Russell hotelaren tabernan. Aretotik korrika irteteko puntuan egon nintzen une horretan liburuan lanean hasteko! Aste batean, *Hungry City*ren egitura neukan, eta zazpi urte geroago (borroka askoren ondoren!) liburua argitaratu zen.

*Hungry City*n bi urtez nenbilerarik lanean, Wendy Pullan Cambridgeko kide ohi batekin hizketan nengoela, nire lanaren ingurukoek jakin-mina sortu zioten eta galdetu zidan gaiari buruzko hitzaldi bat eman nahi ote nuen. Bera eskolako gradu-ikasketen arduraduna zen sasoi hartan. Niretzat, aukera ezin hobea izan zen garatzen joan nintzen ideia batzuk probatzeko, hortaz, baietz esan nuen. Nire hitzaldi-ikastaroak, *Food and the City*k, hamar urte iraun zuen Cambridgen, eta, nik dakidanez, arkitektoei zuzendutako elikagaien inguruko munduko lehen ikastaroa izan zen (pozik izango nuke beste batzuen berri, izan baldin bada!). Jendeak arkitektura-eskola batean janariari buruzko hitzaldi bat ematen ari zirela jakin zuenean, erabat harrituta geratu zen: *Zer zerikusi du janariak arkitekturarekin?* Inork ez du orain galdera hori egiten!

Oso zorioneko sentitzen naiz jendeari hainbeste indar ematen bide dion elikagaien eta arkitekturaren arteko lotura hori aurkitu dudalako. Uste dut nahitaezko lotura bat dela —mantenuaren eta etxebizitzaren artekoa—, diziplina anitzen bitartez, modu oinarrituan, gure dilema handietan pentsatzeko aukera ematen diguna, honela laburbildu ahalko liritekeenak: «Planeta txiki batean nola ongi bizi». Gaur egun, *Hungry City*ren jarraipenean ari naiz lanean, espero den bezala Sitopia deituko dena. 2020ko urtarrilean argitaratzea aurreikusita dago. Niretzat ohorea da *Aldiri. Arkitektura eta abar* aldizkariak gai hau aukeratu izana bere ale baterako, eta etorkizunean halako elkarrizketekin jarraitzeko irrikan nago. Eskerrik asko zuen interesagatik!

===

Erredakzioan itzulia.