

---

## **Garavilla S. A. arrain kontserba fabrika Otxandion: arrain kontserba industria eta emakume langileen lan prozedura eta baldintzak.**

### **Laburpena:**

Arrain-kontserba fabrika bat itsasotik berrogeita hamar kilometrotara. Galdera hura egin nion nire buruari Otxandion 50. hamarkadako bigarren erdialdean martxan egon zen Bermeotar jatorriko Garavilla S. A. kontserba fabrikaren berri izan nuenetik. Bi urte eskas iraun zuen lantegi txiki hau, Euskal Herriko arrain kontserba industriaren garapenarenarekin harremanean baino ezin dugu ulertu, zeinak garai hartan, zeukan kanpo eskari nabarmenaren ondorioz, oparoaldi momentu bat bizi izan zuen.

Horretaz gain, Otxandioko Garavilla fabrikaren lanean aritu ziren hamarnaka neskatu eta emakumek burutzen zituzten lan prozedura eta lan baldintzak ezagutu ahal izan ditugu lehen mailako iturrien bitartez. Testigantza hauek, herriko historiaren ahanzturan geratu den pasarte honen gorputza osatu dute. Istoria xumea eta informazio aldetik osatugabea den arren, garaiko testuinguruaz eta froga historikoez baliatu naiz lehen mailako iturri horiek osatu ahal izateko. Izan ere, ikerketa labur honek, memoria ariketa bat izatea du helburu eta bide batez, fabrika hartan lanean aritu ziren hamarnaka emakume langileren aitortza txiki bat izateko asmoa ere badu.

**Eskerrak:** Dolores Uribe Otegui, Regina Bengoa Etxezarraga, Rosalia Bengoa Etxezarraga eta Mari Angeles Bengoa Bengoari testigantzenatik, eta lan hau osatzeko behar izan dudana laguntza eman didaten guztiei.

## 1. Kostaldearekin harremana

Otxandioko herriak kostaldearekin izandako harreman komertzial ezagunetarikoa, ardoaren eta arrainaren ibilbidearena izan da. XIII. mendean jatorria duen ibilbide honek, paper garrantzitsua bete izan du Euskal Herriaren historian, urte askoan bi elikagai horien merkataritza bidea izateaz gain, produktu ezberdinen banaketarako eta gizarte-harremanetarako kanal garrantzitsu gisa ere funtzionatu bait zuen.

Ehun eta hirurogeitasei kilometro inguru zituen ibilbideak, itsasoarekin muga egiten duten Bizkaiko herrietatik abiatuko zen; Bermeo, Ondarroa eta Lekeitiotik, hain zuzen ere. Ondoren, Urdaibaiko Busturi eta Gernikako lurretatik igaroko zen, handik Urkiolako mendatea igarota, barrualdeko mendi-adarretara heltzeko; Muxika, Durango eta Otxandiora. Azken herri honen bitartez Arabako lautadara, Gasteizera, iritsiko ziren salgaiak eta bukatzeko, Lañoko harri malkartsuetatik Arabar Errioxako Guardia, Asa eta Oion herrietaraino egingo zuten bidea<sup>1</sup>.

Arraina neguan esportatzen zen batez ere. Urte sasoi hartan, mandazainak Bermeoko, Ondarroako eta Lekeitioko arrantzaleen kofradietara hurbiltzen bait ziren merkantzia freskoa erostera. Neguko tenperatura baxuek eta bidean egiten zituzten elur-aldaketek karga, egoera onean mantentzea ahalbidetzen zuten helmugara iritsi arte. Itzulbidean, berriz, gurdiak gariz, gatzez, ozpinez eta ardoz zamatzen zituzten.

Ardo eta arrainaren ibilbidea asko erabili zen XVIII. mendearen hasieran, Urduñako mendatea zeharkatzen zuen Gaztelarako Errege-Bidea hobetzeko lanak egiten hasi ziren arte. Hala ere, XX. mende bitartean iraun zuen merkataritza-ibilbidea izan da hau, mandazainek eta erre kardariak (Bizkaiko barrualdeko merkatuetan arrain freskoa saltzen zuten emakumeek) bertatik igarotzeari utzi zioten arte<sup>2</sup>.

Baieztapenik egiteko inongo asmorik gabe, garrantzitsua da Otxandiok kostaldearekin izan zuen lotura hau mahaigaineratzea. XX. mendean kostaldearekin harreman komertzial hauek eten baziren ere, komunikazio kanal horiek luzaroan irekita iraun zezaketelako eta ondorioz, Bermeoko Garavilla enpresaren eta Otxandioko fabrikaren arteko lotura, ez dugulako zertan ezerezetik sortu den harreman komertzial baten ondorio bezala interpretatu, baizik eta bere

---

<sup>1</sup> Euskadi.eus atari digitala: Kultura ondarearen zentroa, Ardoaren eta Arrainaren ibilbidea, [2023ko martxoaren 20an kontsultatua](#).

<sup>2</sup> Busturiko udala, atari digitala: Ardo eta Arrain ibilbidea, [2023ko martxoaren 20an kontsultatua](#).

garaian erabilgarritasun handia izan zuen eta kostalde- barnealdearen arteko bide komertzial garrantzitsuenetariko batean izan dezake aurrekaria.

## 2. 1950. urteko testuinguru historikoa Euskal Herrian

Otxandioko Garavilla S. A. arrain-kontserba fabrikaren urte haiek eta baita testigantzetan aipatzen diren garaiak historikoki testuinguratze aldera, 50. hamarkadaren bigarren erdialdean aurkitzen gara, frankismoaren diktadurapean eta gerraosteko garaia azken urteetan. Trantsizio momentu bat dela esan daiteke; izan ere, Espainiako autarkia garaia azken urteak izango dira, zeinetan gerraostetik martxan zegoen politika ekonomiko protekzionistarekin bukatu zen, merkatuak zabalduz eta industria garapenari bideak erraztuz; 1959ko egonkortze ekonomikoaren plana horren adibide delarik. Ondorengo urteetako teknokraten gobernuaren agindupean ere, garapen ekonomiko horrek goranzko joera bat izango zuen.

Euskal Herrian, gerraosteko industriaren garapena zabaldu zen, betiere barnealdeko gune zabalak laborantza izaera galdu gabe. Hala ere, soldatapeko lanaren etengabeko zabaltze prozesua orokortu zen, hau da, ekoizpen zein lan merkatua soldatapeko lanean oinarritu zen. Landa eremuei dagokienez, baserriak ez zuen bizitzeko beste ematen eta aurreko garaian bezala, biziraupenak lanaldi bikoitza eskatzen zuen, lan indarraren salmentak baserriko ekonomia urria osatzen zuelarik<sup>3</sup>.

Oraindik ere, gerraosteko urte hauetan emakume langileek ezkondu arte jardun zuten eskubidedun soldatapeko lanpostuetan eta ezkondu ostean lan merkatu ez aruatuetan murgilaraziak izaten ziren: kasu askotan, lehen fabrika egiten zuten lana, ezkondu ostean, etxean egiten zuten. Horretaz gain, emakumeak baserriko lanak burutzen jarraitu zuten eta baserrietako alabak neskame joaten ziren edo bestelako aldizkako lanak betetzen zituzten<sup>4</sup>.

Aipatu beharra dago, 50. hamarkada amaieran eta 60. hamarkadan zehar, diktadura frankistak zeukan emakumearen ideala pixka bat lausotuko dela. Momentu horretara arte soilik etxeko lanetan aritu behar zen “etxeko aingerua”, ama eta emazte onaren iruditegi horrek talka egingo bait du errealitatearekin eta sektore industrialean lan egiten hasiko den emakumearen

---

<sup>3</sup> Valero Belasko, O. (2019): Euskal langile andreak, Ipes, 239- 271or.

<sup>4</sup> Ibid.

egunerokotasunarekin<sup>5</sup>. Emakume langilea lan prozesu produktiboan txertatzea<sup>6</sup>, garaiko lan esku merkearen beharrianaren ondorio zuzena izango da, hau da, industria sektoreak garai hartan zeukan eskariari erantzun eta ahalik eta irabazi tasa handienak eskuratu ahal izateko, emakume langileen lan-indar debalutua beharrezkoa zitzaien.

Zentzu horretan, garaiko emakumeen egoerara hurbilpen bat egitea nahiatezkoa zaigu arrain kontserba fabriketaz hitz egiterakoan, izan ere, historikoki lan sektore feminizatua izan da hau. XIX. mendearen erditik aurrera kontserba-industriak dauden tokietan emakumeak izan dira enpresa horietako eskulan nagusia eta arrain motaren arabera salazoi zein eskabetxetan egiten ziren kontserben esparruko artisautzako atazak emakumeen ardura bihurtu ziren; batez ere, zereginak urtaro jakin batean ematen zirelako<sup>7</sup>.

Horretaz gain, ikerketa lan honen gorputza osatzen duten emakumeen testigantzak testuinguruan kokatzeko beharrezkoa zaigu garaiko industrian, lan sektore feminizatuetan, landan zein etxean, emakume langileek zeukaten papera ulertzea.

### 3. Arrain kontserba industria Euskal Herrian

Euskal Herriko lehen kontserba fabrikak XIX. mendearen lehen hamarkadan hasi ziren sortzen, gehienak Bilbo inguruan. Fabrika hauetan era guztietako elikagaiak jartzen ziren kontserban baina batez ere arrainak (hegaluze gazitua, atuna eta sardinak). Frantzia sortzen ari zen kontserba industria berriaren eraginez, Hondarribian ireki zen lehen kontserba fabrika<sup>8</sup>. XIX. mendearen laurogei eta laurogeita hamarreko hamarkadetan zehar eman zen penintsulako kontserbagintza modernoaren behin betiko finkapena eta XX. mendearen lehen herenean, arrain kontserben fabrikazioak hazkunde ikaragarria ezagutu eta nazioarteko merkatuetara lotu zen. Euskal Herriko arrain kontserbaren industriak, oro har, Espainiako industriaren antzeko bidetik jarraitu zuen eta XX. mendeko lehen herenean zehar hazkunde nabarmena izan bazuen ere, ez zen beste herrialdeetan eman zena bezain besteko garrantzitsua izan.

---

<sup>5</sup> Ruiz Torrado, M. (2005), Emakumea frankismoan, Kondaira: Euskarazko historia aldizkaria sarean, 3. zbk., 12-17or.

<sup>6</sup> Oso hedatuta dagoen ideia da XX. mendeko emakumeak, "etxeoandre" ideal horrekin lotuta, garai hartara arte ez zutela lanik egin. Errealitatea ordea, bestelakoa zen; langile klaseko emakumeek inoiz ez zioten lantegietan, landa eremuan eta etxean lan egiteari utzi.

<sup>7</sup> Pareja A., Zarraga K. (2006): Bizkaiko emakumeen lanbide eta zereginak, atzoko eta gaurko irudiak. Bizkaiko foru aldundia, 102-140 or.

<sup>8</sup> López E. (1997): Arrain kontserbak Euskal herrian, industria eta ondarea. Untzi museoa, Gipuzkoako foru aldundia. 81-133or.

Ia XIX. mende osoan zehar antxoa ia-ia baztertuta egon zen Euskal Herrian. Arrain honek, ugaria zelarik, ez zuen irtenbide handirik izan ez freskorako ez eta gatzunetan jarrita saltzeko, salazoi eta gatzunetan jarritako antxoak ordea, arrakasta handia zuen Italian. Hala ere, laurogeiko hamarkadaren amaiera aldera, espezie honen arrantza kopuruak bat-bateko beherakada izan zuen eta italiar kontserbagile askok Bizkaiko kostaldera jo zuten lehengai honen bila. Momentu honetatik aurrera eta italiar industriari eta merkatari hauen agerpen eta eskariaren ondorioz, XX. mendearen lehen hamarkadetan zehar, antxoak aurrea hartu zien gainontzeko kontserba arrain guztiei. Orohar kanpo merkatu guztietan garrantzirik handiena zuena, zalantzarik gabe, Italiako merkatua izango zen. Hogeiko hamarkadaren azken urteei buruz eta hogeitamarreko hamarkadaren lehen urteei buruz egindako kalkuluen arabera Espainiako kontserba esportazio guztien %50a Italiara zihoan<sup>9</sup>.

Gerra zibilaren osteko Euskal Herriko kontserba industrian, aurretik aipatutako autarkia garaiak (merkatuen itxierak), gerraren ondoriozko antolaketa faltak eta lehengaiak eskuratzeko sortzen ziren zailtasunek geldialdi eta krisialdi bat eragin zuten berrogeiko hamarkadan. Hala ere, hurrengo hamarkadaren hasieran hazkundera ezegonkorragoa izan bazen ere, apurka kanpo esportazioak berreskuratu eta barne merkatuan gorakada nabaria izango zuen garai hartan, izan ere, jendea “proteina merkeak” jatera bultzatu zen, beste motatako proteinadun elikagaien prezioa oso altua zelako. Faktore guzti hauek direla medio, apurka, euskal kontserbagintza industriak hazkunde zabala eta iraunkorra biziko du 70. hamarkadararte<sup>10</sup>.

### 5. Conservas Garavilla S.A.

Conservas Garavilla S.A. 1922ko ekainaren 7an eratu zen José Garavilla Quintana buru zuela. Sozietate berriaren helburua XIX. mendearen erdialdetik Garavilla familiak Lekeition (Bizkaia) hasitako negozioari jarraipena ematea zen. Azkar egin zuen aurrera, izan ere “La Equitativa” izeneko lantegi bat eraiki zuten Bermeon eta lehen marka komertziala 1917an inauguratu zen. Garai hartarako, kontserba-fabrikarik aurreratuenetakotzat jo zen, bai tamainagatik, bai erabilitako teknologiagatik eta hau izango zen Conservas Garavilla, S.A.ren hasierako gunea. 1930ean, enpresaren zuzendaritza Estanislao Garavilla eta Landeta semearen esku geratu zen.

---

<sup>9</sup> Ibid. 114 or.

<sup>10</sup> Ibáñez M. et al.(1997): Arrain kontserbak Euskal herrian, industria eta ondarea. Untzi museoa, Gipuzkoako foru aldundia. 196 or.

Gerra Zibila hastean bat-batean eten egin zen negozioaren hedapena. Momentu hartan, Estanislao bidaia luze bati ekin zion; hamarkada batez, Europan, Japonian eta Estatu Batuetan bidaia ugari egiteko aukera izan zuen, eta, horri esker, arrantza-sistema aurreratuenak, kontserba-teknikak eta enpresa-kudeaketako teknikak ezagutu zituen. Kanpoan egon zen bitartean, Maria ahizpak zuzendu zuen enpresa, eta aurre egin behar izan zien lehengaien hornidura-arazoei (batez ere olio eta latorria) eta gerraosteko eskulanaren urritasunari<sup>11</sup>.

Berrogeita hamarreko eta hirurogeiko hamarkadetan, Conservas Garavilla enpresak, Estanislaoen zuzendaritzapean, hedapen-prozesu azkarra hasi zuen: fabrika berriak ireki zituen, Espainiako hirigune nagusietan salmenta-sare zabala sortu zuen eta nazioarteko merkatuetan gero eta presentzia handiagoa izan zuen. 1953tik aurrera, Garavillak Estatu Batuetara, Brasilerara, Italiara eta Suitzara esportatzen zuen. Erregimen frankistak sustatutako industria-sustapenerako politika eta kreditu-erakunde ofizialek emandako kreditu-erraztasunak baliatu zituen Garavilla familiak negozioan aurrera egiteko.

1961. urteaz geroztik, “Isabel”-ek “La Equitativa” ordezkaturiko du Garavillaren marka komertzial gisa. Conservas Garavilla S.A. enpresaren hazkundeak barne-kudeaketaren eta produkzio-sistemaren berrantolaketa garrantzitsua ekarri zuen. Hedatze-eskari bati erantzuteko, fabrika kopurua handitu behar izan zuten, eta arrainaren hornidura erregularra ziurta zezaketen portuetan kokatu. Baliabidearen ezaugarriak eta arrantzaren kontserbazio eta garraio arazoak direla eta, enpresa egitura sakabanatu batekin bakarrik hazi zitekeen, establezimendu berriak irekiz. Hala, berrogeita hamarreko eta hirurogeiko hamarkadetan Garavilla handitzeko, arrantza-proiektzio argia zuten herrietako prozesatze-instalazio berriak erabili ziren: San Juan de la Arena (1954), Mundaka (1956), Vigo (1959), Algeciras (1961), La Línea de la Concepción (1964), Arrecife de Lanzarote (1967) eta Las Palmas de Gran Canaria (1967)<sup>12</sup>.

---

<sup>11</sup> Garavilla kontserbak, Auñamendi eusko entziklopedia, [2023ko apirilaren 3an kontsultatua](#)

<sup>12</sup> Uriarte Ayo, R. (2011): Las familias de las conservas, Los Garavilla, Diputación de Pontevedra 188-220 or.



1. irudia: Barrenechea Goiria y Cía. enpresak Garavilla S. A. kontserbategiarentzat egindako metalgrafia. Barrenechea, Goiri y Cía enpresaren artxiboa (ibid.)

## 6. Otxandioko arrain-kontserba fabrika

Egunerokotasuneko elkarrizketa batean izan nuen Garavilla S. A., Otxandioko antxoa-kontserba lantegiaren berri. Otxandio herri ezaguna izan da bere historian zehar burdinarekin izan duen harremanarengatik; garaiko burdinola xumeetatik, gaur egungo burdingintza industrialeraino. Baina aldi berean, faktore ezberdinak direla medio, istorio batzuk ixilpean geratu dira eta ez dute hainbesteko oihartzunik izan. Hori dela eta, ondare ez-material hau bizirik mantentzeko ahalegina egin nahi du ikerketa lan honek, Euskal Herriko gerraostearen azken urteetako testuinguruan kokatuta, garaiko kontserbagintzaren garapena eta sektore feminizatu hartan lan egiten zuten hamarnaka emakumeren historia berreskuratuz.

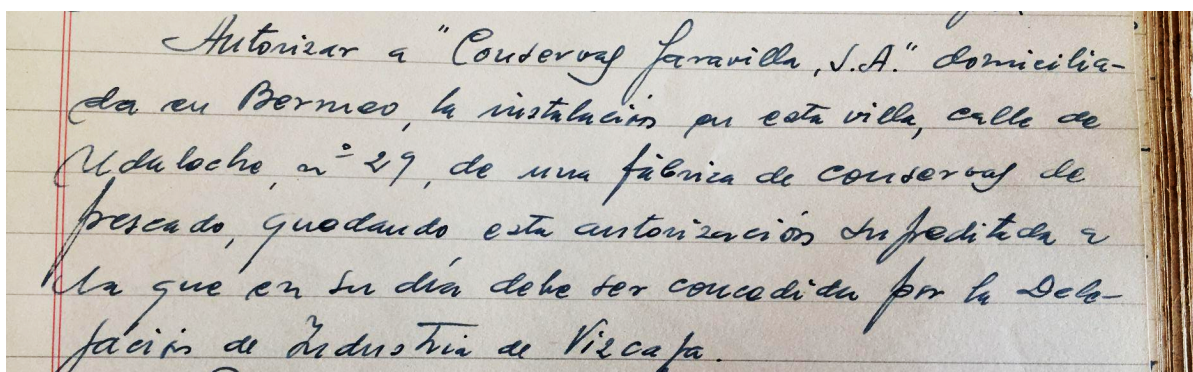
Aurretik esan bezala, garai honetan, Garavillak lantegi ugari izan zituen kostaldeko hainbat herritan enpresaren eta kontserbagintza industriaren oparoaldi garai betean. Hala ere, kontuan hartu beharra dugu, Otxandio, kostaldetik berrogeita hamar kilometrotara eta mendatez inguratuta dagoen herria izanda, ezezagun handi bat bilakatzen dela honen funtzionamenduaren arrazoia.

### **a) Hasiara data**

Otxandioko lantegiaren existitu zenaren froga historiko bakarrenetarikoa, Otxandioko Udalean aurkitzen den eta 1955ko abuztutik, 1963ko ekainera bitarteko udal aktak jasotzen dituen akta-liburuan aurkitu daiteke. Udal akta hauetan, plenoetan eztabaidagai izandako gai ezberdinak laburbiltzen dira eta horretaz gain, udalak onartu edo arbuiatzen dituen erabakien

zein aurrera eramaten dituen aldaketa, ordainketa, etabarren ziurtasuna uzten da idatziz. Aipatutako liburu honetan aurkitu daiteke, Conservas Garavilla S. A. enpresaren aipamen bakarra, zehazki, 1956ko abenduaren 1ean gauzatutako ohiko saioa jasotzen duen dokumentuan.

*“Autorizar a “Conservas Garavilla, S. A.” domiciliada en Bermeo, la instalación en esta villa, calle de Udaleche, nº29, de una fábrica de conservas de pescado, quedando esta autorización acreditada a la que en su día debe ser concedida por la Delegación de Industria de Vizcaya.”*

A photograph of a handwritten document on lined paper. The text is written in cursive and matches the text in the block above. The document is slightly aged and has some creases.

2. irudia: 1955-1963 udal akta liburua, Otxandioko Udal artxibategia.

Jasotako testigantzek, urte hauetan kokatzen dute baita ere lantegiaren hasiera data. Dakigunaren arabera, arrain kontserba fabrika, antxoa sasoi bitan zehar egon zen martxan. Antxoa- sasoi gutxi gora behera martxotik ekainera bitartekoa dela kontuan hartuta eta udal aktetako ohiko saioaren datari erreparatuz, ondoriozta daiteke, 1957 eta 1958ko martxotik ekainera bitartean funtzionatu zuela Garavilla S. A. fabrikak. Hala ere, geroago ikusiko dugun lez, antxoa gatzetan jartzeko prozesua ez zen laburra izaten eta aurreko hilabeteetan ere, lantegiak bere lan prozesuak martxan jarriak izango zituela imagina daiteke.

### **b) Kokalekua**

Aurreko irudian ikus dezakegun moduan, Otxandioko Udaletxe kaleko 29. zenbakian kokatzen zen lantegia, hala ere, azken urteetan eraikitako etxe berriek eta orokorrean, herriak jasandako aldaketa urbanistikoek, jatorrizko zenbaki hauek aldarazi dituzte. Hala ere, lehen



mailako iturrien bitartez jakin izan dugu zein zen lantegiaren kokapen zehatza, gaur egungo Samartoi kaleko 6. zenbakia, hain zuzen ere.

Geoeskadi tresna digitalaren bitartez, 2008an airetik ateratako argazki hauetan urdinez eta gorritz markatutako espazioak, gaur egun aldaketak jasan baditu ere, garaiko lantegiaren espazioa mugatzen dute, zehazki, laukizuzen urdinaren mendebaldeko zatian kokatuko zen Garavilla S.A.



3. eta 4. irudia: Samartoi 6. zbk., 2008ko aire argazkia. Geoeskadi, bisore digitala.

Elkarrizketatutako emakumeek kontatuta jakin ahal izan dugu lantegiaren espazioak eraikin oso bat okupatzen zuela. Beheko solairua, antxoaren prestakuntza prozesu osorako erabiltzen zela eta horretaz gain, gatza gordetzeko garaje txiki bat ere bazegoela. Goiko solairuan, bulego batzuk eta sukaldea aurkituko ziren. Horretaz gain eta zehaztasun handiarekin mapan kokatu ezin dezakegun arren, Otxandioko Plaza Nagusiaren inguruan, Garavillak erabiltzen zuten biltegi txiki bat egon ei zen, antxoak garraiatzeko erabiltzen zituzten zurezko upelak eta gatza gordetzen zituzten bertan. Lan espazioen banaketa honek, antxoa gatzetan jartzetik, garbiketa eta kontserba lata itxi bitarteko prozesu osoa berenganatuko zuen.

### **c) Lan-prozedura**

Bertan lan egiten zuten emakumeek azalduta, lan prozesuaren lehen zatia, Bermeotik zetorren antxoa eta gatzetz betetako kamioarekin hasten zen. Hau da, lehenik eta behin, aipatutako zurezko upeletan arrain fresko haiek gatzetan jarri behar zituzten. Zehazki zenbat ez dakigun arren, antxoa haiek asteak igarotzen zituzten gatzetan. Denbora hau pasa eta gero, antxoak

upeletatik atera eta *arpilera*<sup>13</sup> batekin garbitu, uretan sartu (gehiegizko gatzak kentzeko) eta beste arpilera garbi batekin sikatu egiten ziren. Horren ondoren, *arraspa*<sup>14</sup> bat erabiltzen zen eskamak kendu eta lan prozesuaren bigarren fase deitu dakiokenarekin jarraitzeko. Beraz, honen ondoren, antxoak, ilaran jarritako mahaietara lekualdatzen ziren, bertan, hamarnaka neskato eta emakumek eskuz, antxoak zabaldu, barruko tripak kendu, garbitu eta xerratu egiten zituzten. Azken fasea, antxoak latetan sartzea izango zen. Goiko solairuko sukaldean, olio hauts batzuekin nahastu eta berotu ondoren, antxoak latak olio betetzen zituzten, amaieran, kontserba lata hauek makina espezializatu batzuen bidez, itxi egingo ziren. Makina hauetariko asko, Bilbon zegoen Somme etxeak izaten ziren, kontserbagintzan espezializaturiko makina erreminta egiten zuten<sup>15</sup>.

Beheko argazkiak Gipuzkoako Arrantzale Kofradien kooperatibako (COPEGUI) langileak dira, 1950. hamarkadaren erdialdean. Nahiz eta ez diren Otxandioko lantegiko argazkiak, garai bertsuan egindako argazkiak dira eta testigantzek deskribatutakoarekin antzekotasun handia gordetzen dute.



5. eta 6. irudiak: Kutxateka: Paco Marín argazki bilduma, 1957, Pasaia.

Kuriositate modura, lan prozesu osoan zehar apurtutako edo desitxuratutako antxoekin kiribil bat egin eta erdian alkaparra bat jarri eta aperitibo moduan saltzen zirela gogoratzen dute

<sup>13</sup> Tela salga bat da, bustita bazterrak garbitzeko erabiltzen dena. Lehen zakuak egiteko ere erabiltzen zen.

<sup>14</sup> Hartz lodiko burdinazko lima

<sup>15</sup> Ibáñez M. et al.(1997): Arrain kontserbak Euskal herrian, industria eta ondarea. Untzi museoa, Gipuzkoako foru aldundia. 194 or.

emakumeek. Kontuan hartu beharra dago, garai hartan Euskal Herrian ez zela alkaparrarik kontsumitzen, bai ordea Italian, produktu honen jatorrizko herrialdean. Honek, antxoa-kontserba hauek esportaziorako produzitzen zirela pentsatzera eramaten gaitu.

#### **d) Langileak eta kargudunak**

Kontserba fabrikari lan egiten zuten langile denak bi kenduta emakumezkoak ziren, esan bezala, lan sektore oso feminizatua da arrain kontserba fabrika. XIX-XX. mende artean, lanaren banaketa sexuala oso modu nabarmenean ikusten da arrain-kontserba fabrika guztietan; antxoaren prestaketarako prozesu osoa emakumeek egiten zuten, lata edo potoen ixtea izan ezik, lan hau beti gizonezkoen gain erortzen zen. Otxandion, langileen artean zegoen gizonezko bakarrak, latak ixten zituen, lan horretarako existitzen zen makinak laguntzarekin.

Otxandioko Conservas Garavilla S. A.n, hogeitamar/berrogei neskatila eta emakume inguruk lan egiten zuten, gehienak 13 eta 15 urte bitartekoak ziren nahiz eta pixka bat nagusiagoak ere bazeuden. Baserriko neskatiloak ziren ia guztiak eta bertan irabazten zuten diruarekin etxe ekonomian laguntzen zuten.

Gainera, testigantzetan aipatu dutenarengatik, Garavillan lan egiten zuten emakume askok, pentsio baterako eskubidea izan dute fabrikari egindako lana erregistratua geratu zelako. Honek, 1966. urtean, egun ezagutzen dugun gizarte segurantzaren sistema sortzearekin zerikusia izan dezake, zeinetan, data horren aurretik egindako langile askoren lana arautu eta jasoko zen, etorkizunera begira ziurtasun minimo bat izateko.

Fabrikako kargudunei dagokienez, Bermeoko Garavilla enpresakoa zen arduradun nagusia; Fidel, "*Fideltxo*" deitzen zioten altueraz baxua zelako. Pentsatu behar dugu, Otxandioko langileek hasiera batean behintzat, ez zutelarik gatzetan sartutako antxoaren lan prozesua ezagutuko eta herriko ekonomia jardueran produktu berri bat izanda, lan prozesuaren ikuskerak aurrera eramango zuen figura izango zen hau. Horretaz gain, Martiñe deituriko emakumea izango zen bigarren arduraduna, Otxandiokoa zen eta neskatila langileak baino urte batzuk zaharragoa. Testigantzek kontatutako anekdota ezberdinetan oinarrituta, pentsatzekoa da, neskatilen ikuskerak arduratuko zela. Bukatzeko, enpresaren bulegoan lan egiten zuten Paco deituriko herriko gizon batek, kontabilitatea eta kontratatzeak kudeatzen zituen hark.

### **e) Lan baldintzak**

Bertan lan egin zuten emakumeek elkarrizketa osoan errepikatu duten ideia, lan txarra eta gogorra zenarena da. Kontuan izan behar dugu, neskatila hauek zortzi orduko lanaldiak betetzen zituztela, goizeko 8:00etan sartu eta arratsaldeko 16:00ak arte. Garai hartarako, soldata nahiko altua jasotzen zuten, 250 pezeta hilean. Hala ere, pentsa daiteke, lan mota ezberdinak egiteagatik, soldata ezberdinak jasoko zituztela. Honekin lotuta, M. A.k datu nahiko adierazgarri bat eman zigun; haren osabak Vicinay Otxandioko burdingintza enpresa ezagunean baino diru gehiago irabazten zuela berak, Conservas Garavilla S.A.-n. Argi dagoena da, leku bateko zein besteko soldatek ez zutela familiaren biziraupena bermatzen, izan ere, garai hartan familia unitateko kide guztiek egiten zuten lan; aldizkako lanetan, baserrian, lantegietan, etxean etab. eta hala ere, ozta-ozta lortzen zen bizirauteko beste.

Emakumeek lantegian zituzten lan baldintzak kaskarrak ziren, orokorrean oso lan nekagarria bait zen, mekanikoa eta errepikakorra. Gehienbat antxoaren prestakuntzako lan prozesuaren lehenengo faseko langileek (antxoak gatzetan jartzen zituztenak, arrasparekin eskamak kentzen zituztenak etab.) lanordu osoa zutik egiten zuten. Antxoei tripak kendu, garbitu eta xerratzen zituztenak ordena, ilara luzeetan jarritako mahaietan egiten zuten lan, eserita. Horretaz gain, neskatilek ez zuten lan egiteko jantzi berezirik izaten, soilik arrasparekin zenbiltzanak plastiko finezko amantal bat izaten zuten, baina hala ere, egunero *“gibeletaraino olioiz eta urez bustita”* amaitzen zutela gogoratzen dute.

### 7. Ondorioak

Gaur egun, Otxandion ez da Garavilla S. A. lantegiaren arrasto materialik gelditzen eta bertan lan egin zuten neskatoen ahotsak apurka desagertzen doaz. Hori dela eta, herriko historiaren parte izan den kapitulu txiki hau berreskuratzen saiatu naiz eta 50-60. hamarkadetako testuinguru historikoa arrain kontserba industriarekin eta emakume langilearen egoerarekin lotzen.

Lanaren hasieran esan bezala, testigantzetan aipatzen diren datu eta ideia ugari osatugabeak dira baina hala ere, kontserbagintzaren historiaren aurrekariak aztertuta eta beste espazio geografikoetan, garai antzekoan dauden datuekin alderatuta, baliagarriak zaizkigu historia honen eraikuntzarako. Bukatzeko, ezin aipatu gabe utzi, hamairu-hamabost urterekin, neskatilak zirela, kontserba fabrika lan egin zuten emakume guzti haien egoera gogorra eta aurrera egiteko izan zuten indarra.