

Landareak

JAKOBA ERREKONDO



Odolgiro. Ez da sasoi ederra zuhaitzentzat. Inausketa helburu jakin batekin soilik burutu daiteke: fruta berdinagoa eta gehiago eta azkarrago ematea, ikazkintzarako, su-egurretarako edo materialetarako... Gaur egun, ordea, ezjakinak agintzen du. Lurreko hostoak ez biltzeagatik –orbekak kaleak zikinduko balitu bezala...–, bista jakin bat ezkututzen duelako, “itsusia” edo “handiegia” delako... edozein izan daiteke aitzakia zuhaitza bat lepatu eta odoletan jartzeko. Argazkiko lizar-astigarra (*Acer negundo*) aldamenean bixkia duela ederki bizi zen Segurako (Gipuzkoan) errebotte plaza zenean. Nik ezagutu ditudan espezie honetako ale ederrenak ziren... kirtenen batek mugarrotu dituen arte, artaburu alaena! Hori gutxi eta zauriak bere oneratzea zailtzeko gorri margotuz zauriak odol bizitan nahi ditu.

7.000

Rosa damasceana, Damaskokoa da arrosa-urak, lurrinak, esentziak... hau da, arrosa usaina behar duen edozer egiteko gaia ematen duen arrosa erabiliena. Marokon, Turkian eta batez ere Bulgarian ekoizten da. Lore honen olio esentziala kiloka saltzen da, gutxi goiti-beheiti 7.000 eurotan.

Uzta batean

KLIMA GOZOENeko gure itsasaldean garai batean ba omen ziren oparo ematen zuten ahuakateondoak. Garai haietan paltondo deituko zieten, agian. 200en bat urte biziz hoge metroak garai ditzake fruitu arbola honek, urtea joan eta urtea etorri 100 eta 400 ale artean emanaz. Hainbeste bizitu duenik ez dut geurean ezagutzen, baina izan bazirenaren kontuak entzun ditut. Neguan ere galtzen ez dituen hostoen berezko distira zilarreztatzen dion izotzaldirik jasan ezinik, zahartzarorik ezin harrapa hemen. Lurralde exotikoetatik egindako bueltaxkatik ekarritako dirutza inguruko guztiek ahantzi ez zezaten, palmondo are exotikoagoak (*Trachycarpus fortunei* edo *Phoenix dactylifera*) landatzen zituzten indianoek etxe aurrean. Etxe horietako batzuetan omen garaitako ahuakateondook. Itsasalde epeleko arbola emailen berri zahar hau berriz berritua da. Jatearen jateaz, ahuakatea orduan baino ohikoago bihurtzen ari da gure otorduetan, eta haren hazi potoloa ezagun. Batzuk erein, arbolak sortu eta aldatzen dituzte. Poliki hazten da eta politta da, baina fruituak hazten elorrio du geurean. Itsasalde epeleko txoko eguzki-begi egutera gutxi batzuetan fruituak ematen ditu, heldu... heldu ez, ordea.

Izan ere, ahuakatea ez da arbolan heltzen, ez Mutrikun ez Mexikon. Ahuakateondoa ezin moilduko da, lurrarekin danba kolpekatutako alea berehala alferrik galduko baita. Eskuz edo heltzeko propioa den tramankulua muturrean duen haga batez, banaka-banaka bildu eta jaso behar. Gero, beranduko sagar eta madarien gisara, etxean helduko dira.

Arbolaren hostoak hormona berezi batez hornitzen du ahuakate alea. Hormona horrek ez dio etilenoa sortzen uzten. Alari hostoa kentzean, lurra kentzean, ekingo dio hark etilenogintzari. Fruituak jasota dauden tokietan nabarmen usaintzen den hori da etilenoa eta gas horrek berak heldu arazten ditu. Usteldutakoak horrela usteltzen ditu aldamenekoak. Heldu gabeko fruitu metak jasotzen diren hotz ganberatan airea berritzea, sor daitekeen etilenoa kanporatzea da kontserbazio onaren oinarria. Gero merkaturatzeko sasoi egokian, salneurria gorenean denean, ganbera etileno gasez mukuruko bete eta heltze bidean jartzen dira.

Izotzaldiaren atarian bildu ohi diren sagar, madari, kiwi edo umotu gabe eskuratutako ahuakate, banana edo dena delako fruituak zoritzeko, ondo onduta dauden beste ale batzuekin ontzi edo zorro hermetiko batean sartzea bezalakorik ez da. Onduaren etilenoak lan egingo du...