

# Landareak

JAKOBA ERREKONDO

## Sari gorriak

GURETZAT perrexila, *Petroselinum crispum*, edota baratxuria, *Allium sativum*, direnak baino eltze gehiagoko burruntzalia da Indian kurkuma, *Curcuma longa*. Paisaia da kurkuma, kultura. Naturan ez dute kurkumarik ezagutzen, denak etxekotutakoak dira, zenbat eta zenbat, ordea... Bertako kultura izanik, ezkontza eta antzeko errito eta funtzioetan nahi eta nahiezkoa da.

Sariak, saretzeko jantziak, kurkuma hautsarekin tindatzen dituzte. Zein erataria maneiatzen denaren taxuko margoa emango dio ehunari: inguru alkalinoan gorri bizia eta azido artean horia. Gorritik horira artekoak dituzte beren kolore.

Osasunari begira, adinekoen buruko egoera hobetu eta zahartzeari aurre egiten laguntzen omen du. Kurkuma sustraia ehotu, hautsa baliatzen dute eta kurrian hartzen dute. Kurkuma gorputzak ez du, nonbait, erraz bereganatzen. Lan hori samurtzeko piperbeltzarekin nahasten dute, horra kurriaren oinarria. Espezia nahasketa horrekin gozoak ez diren beste jaki ia denak gozatzen dituzte. Bangalo-



reko mediku eskolan egindako ikerketa batek argitu du jakinduria gastronomiko zahar horren kakoa: piperbeltzarekin nahasita kurkuma osasuntsua %2.000 gehiago hartzen du gorputzak.

Mundu hartan ikerketa ugari burutzen ari da, gaitasun horiek frogatu eta gastronomian, kosmetikan... haren erabilera sustatzeko. Gustuko ez dituzten biloak kendu, larmintzari aparteko distira eman, hanturak baretu eta kaltegarriak izan daitezkeen bakterioak eta abar urrutiratzeko, azalean kurkuma ore gozo ematen dute emakumeek. Eguzkiaren erredurarik ez izateko, gero eta maizago ikusten da babes kremen etiketan. Automobilaren irradiagailuko jario-txuloak ixteko likidoaren osagai nagusia da. Baratzean bazterren batean ere hor izango dute, inurriak uxatzeko.



JAKOBA ERREKONDO

**Erlikiak.** Zumarra lehengo mendean galdua dugu. Atzo. Duela 30en bat urte. *Ceratocystis ulmi* ondoak eta *Scolytus* generoko kakalar-doek elkar hartuta, zumardi ederrik eraitsi zuten, galanki. *Agonia* aspal-di entzun bazen ere, zumarren gopu-lorra ez da amaitu. Han

hemen bizi da aleren bat. Erlikiak. Guda honetan iraun duten ale bakanoak ezkututzen diren habia-lubakien berri jakiteko loraldia seinale. Lorea ezin gordeaz abiatzen du zumarrak urtea eta nabarmen. Agertu behar eta dotore. Zuhaitzen loraldietan dotoreenetakoa.

## 10

Hamar urtez irauten du *chuñu*-ak. Hitz arraro hau inka da, Peru eta Bolivia artekoa. Patata mantendu eta irauarazteko era bat da *chuñu*-a. Patatak lurretik atera, kanpoan, hotzetan jeltzen utzi eta ondoren zanpatu egiten dira. Eman duen zukua erabat lehortu, deshidratatu eta eho egiten da. *Tunta* ere deitzen zaio. Aymarek patata izoztuari *qbachu chuñu* deitzen diote. Gaur egun ere, begirune handia diote jaki bikain horri.



Landareei buruzko galderaren bat egin edo gairen bat proposatu nahi badiguzu, bidali [landareak@argia.com](mailto:landareak@argia.com) helbidera eta orrialde honetan bertan irakurri ahal izango duzu erantzuna.