

Landareak

JAKOBA ERREKONDO

Zerutik ez da ogirik

KRISTAUETAN gorrotagarrien eskuetan dagoen Kristoren arantza-koroaren materiala hesilaharra, *Lycium europaeum*, omen. Gazteleraz arto izenez eza-guna. Arto, grekozko legamiarik gabeko ogia, gaur egun ia eliza ortodoxoaren ospakizunetan ez beste erabiltzen ez dena. Elizatik elizara landare laharren sasietan barrena. Horixe baitira elizak, sasitzak! Beren azpijokoen trapukeriatarako ogiak erabiliagatik, sasitzak.

Geurean, artoa deituriko artirinezko ogi trinko harrotu gabea erlijio bateko mito tankerako bihurtua dugu. Ogi gorria ere esaten zaio. Azoka, peri eta halako fariseotegietan soilik topa daiteke ia, edo beste inon izatekotan mendi aldeko laberen batean. Eta mito guztien tankeran, ziztrin. Hasten al da baten bat gure ogien, hau da, gure historiako artoen genealogiaren atzetik. Bestela, lehenaz gain, berriz ere ez dute elizek gurean zail izango, kanpoa euritan bezala, irabazian egotea. Ezjakina-

ri, hizkuntzan urriari, historian elkorri... oilo gaixoari denak mokoka.

Garia egin ezin zuenaren ogia edo artoa zen artirinezkoa. Ogia eta taloa eta morokila edo arto-ahia. Makina bat gose putzu berdinduko zituen artirinak. XVII. mendera arte ez zuen, baina, artoak (*Zea mays*) Ameriketatik gure oramahaietarako bidea egin. Lehenagoko artoak, hau da oinarrizko ogiak, ordea, zein irinez egiten ote ziren? Artatzikia (*Panicum miliaceum*) nola landu bildu jaso eho oratu orantzatu eta erretzen zen? Eta beste koloretako ogiak? Ogi beltzarenak egin zuela zirudienean horra hor non berpiztu eta harro azaltzen den, zahi eta errexiloak agerian, gure otorduetan, eta ogi xuria amesten gosete beltzak bizi zituztenak harri. Eta lurrin-dendak diruditen okindegiaren zekale-ogia deitzen duten garai bateko otasa malapartatua? Eta ezkur-irinez egiten ziren ogiak?

Adi elizari, baina gure ezjakinari hel diezaiogun.



JAKOBA ERREKONDO

Zuritu

Zuria omen gozoen. Mikatz antzeko barazkiak zuritzeko joera zaharra da. Kardua, letxua, eskarola, txikoria, endibia... zenbat eta zuriago eta finago. Argiak berdetzen du hostoa eta zuritzeko hura kendu behar. Batzuk estalita ikusiko dituzu, kardua eta eskarola, adibidez. Era zaharrera, hostoak bildu eta lotuta daude, ordea, baratze honetako txikoria hauek, *Cichorium intybus*. Aste pare batean ederki zurituko zaie burua. Hauxe da, niretzat, entsaladagai onenetakoa.

20

Hogei urterako plana abiatu du Britainia Handiko Gobernuak. Azken urteetan gainbehera den bertako nekazaritza suspertu eta sustatu nahi da 2030. urtera bitartean. Horretarako jendeari bakoitzak bere baratze eta soroa izateko erraztasunak emateak garrantzi handia izango du. Baita janari saltzaileak kalitatezko bertako produktuak eskaintzera bultzatzeak ere. Oilo-arrautza adibide, kaioletatik at, aske bizi diren hegaztiekin sortua saltzen zenaren %16 zen duela hamar urte, egun %40 da. Horrela sortutakoak edo ekologikoak diren arrautzak soilik saltzen dituzten supermerkatu kateak badituzte. Tokitan daude hemen gobernu, supermerkatu... eta tokitan gaude gu!



Landareei buruzko galderaren bat egin edo gairen bat proposatu nahi badiguzu, bidali mezua landareak@argia.com helbidera eta orrialde honetan bertan irakurri ahal izango duzu erantzuna.