

## Memoriaren ganbara

LITXARREROAK liluratzeko asmotan ardoa ez beste gauzarik ere egin daiteke. Erreximenta, konfitura, marmelada, jelea, dultzea... Alkohola emateko azukrea duen fruitua, sasoi kanpoko aldiak ere alaituko dizkigun eran iraunarazteko gai ederra da. Urte osoan fruitu mordoxka izan ohi da, udaberriko lehen mizpira japoniarretatik (*Eriobotrya japonica*) eta marrubietatik (*Fragaria vesca*) abiatu eta negu neguko berandu-sagarrak (*Malus x domestica*), kiwiak (*Actinidia chinensis*), gorostiak (*Ilex aquifolium*), eta abarrera arte, etengabeko katea da. Oker handirik gabe, hortxe-hortxe topatuko dugu urteko 52 asteetan ahorrako moduan dagoen fruituren bat. Inork egingo ote du ariketa hori? Horra trabesa botea.

Urte luzean mordoxka badugu ere, udazken parte honetan saldoa fruitu izan ohi da. Zenbait tokitan samaldaka! Ez dut nahikoa toki

denak azaltzeko, baina aurrekoan ardogintzarako egoki bezala aita-tutako hamazortziak, hasteko... Kontserbak jarri zalea dena lanpetuta topatuko duzue sasoi honetan, eltze, poto eta kankarta artean; fruituen edabe zoragarrietan sartu ondoren, gozoi neurria hartzeko, behatzari zupaka.

Ez naiz ni bereziki gozozalea, baina tarteka muturraren aurrean jartzen didaten gutizia dastatzeari ezin uko egin. Fruituekin maisulanak egiten dituen jendea bada. Aparteko fruitu kontserba batek, memoriaren ganbarako zokoen ahaztutako usainak, aroak, uneak, garaia, egoerak... Zer ez dezake berritu?

Inoiz dastatu al duzu piko zuri (*Ficus carica*) eta Pelestrin sagarrez egindako konfiturarik? Ni haurtzarora narama. Piko helduak arbolatik bertatik hartuta jaten ikasi nuen sasoi. Oraindik ez dut

nahikoa piko jan!

Lehengo astean bertan jana dut lagun min batek, urtea joan eta urtea etorri, urtero egiten duen tomate konfitura (*Solanum lycopersicum*). Ahoratu ordurako, bart arratseko ikasle garaia freskatzen dit, nahi gabe ere. Ahosabaitik burura igotzen den zurrunbiloak ederki astintzen dit garai haietako oroitzenak estaltzen dituen hautsa.

Lagun baten amak inoiz ezagutu dudan marmelada finena egiten zuen: astalarrosa kokkorrena (*Rosa canina*). Munduko onena dela dio askok. Aspaldi probatu gabeko erreximenta horretaz gogoratze hutsak oroitzenak lizunak dakarzit. Derrepente deitu behar diot lagun horri. Ea pototxoren bat baduen, edo amaren errezetarik baduen, edo... Oraintxe mendika astalarrosa dago inguruan. ■



### Irakurleak galdezka

Kaixo Jakoba: aurreko batean mendian nebilela, Ataunen, hau ikusi nuen pago batean. Zer izan daiteke? Mila esker.

**Eñaut Aizpurua (Donostia)**

Interesgarria galdera.

Nere iritziz lipua edo lupua da, hau da, tumore bat. Tumore gogor horiek era askotakoak izan daitezke. Gehienez zerbaitek erasotzen dio zuhaitzari eta tumorea ondorio bat da. Intsektu askok fitoma deituriko tumoretxoak sortzen dituzte eta oso ezagunak dira (ikusi “Lupu jostailua” artikulua, ARGIA 2.220 zenbakia). Enborretako tumore gogor horiek, aldiz, bakterioek eragindakoak direla uste da. Olibondoetako “tuberkulosia” deiturikoa sortzen duenaz ikerketa garrantzitsua egiten ari da Nafarroako Unibertsitate Publikoko irakasle talde bat.

Era horretako tumoretzar batzuk *Agrobacterium tumefaciens* bakterioak sortzen ditu. Itxuraz geneak kutsatzen



ENAUT AIZPURUA

dizkio landareari eta tumorea eragin. Tumoreak, landarearen kokapena dela eta, lurreko energiaren lotzen duenik ere bada.

Bitxikeria gisa, zainak enbor bihurtzen diren lepoaldea bezala, tumore horietako zura bereziki estimatua dela aipatu behar da. Beta ikusgarri kiribilak ditu eta zurgintza lan finenetarako erabiltzen da, kulatagintzarako, adibidez. ■