

Idaborroako pitarra

DULTZEAK, marmeladak, konfiturak, jeleak, ardoak, muztioak, gatzunak, gesalak, lehortuak, likoreak, uxualak, ratafiak, ozpinkiak, tomate saltsak, piper erreak, maria bainuak... Zer ez da kontserba ontzietarako prestatzen urte sasoi honetan? Hori da udazkenaren usaina. Hori, eta perretxikoena...

Usain horietan nabil, espaloietatik urrun. Nire agendako urteroko jai nagusietako batean izana naiz Baztango Arizkun. Han dago, daukate, darabilte XVII. mendeko sagardo dolarea, Gamioxarrekoa. Munduan bakarra. Bailarako gaz-

teek berritua, sagar-patsaren eta kirikoketa musikaren usainez urtero bustitzen dutena. Ikaragarrizko lana egiten ari dira: bertako barrietateak, sagarrari eta sagardoari lotutako hizkuntza, dolare-etxeen errolda, sagardogintza bera... Txapela kentzeko modukoa.

Usain horietara jende asko biltzen da. Han, bateko eta besteko lan horien zaleek topo egin eta elkar ezagutzen dugu. Arotzak, musikariak, sagardogileak, errotariak, historialariak, hizkuntzalariak, baserritarrak... Espaloi artean gero eta bakanagoa den jendea horrelakotan gozo sentitzen da. Sekula urardotzen ez diren adiskidantzak, sekulako lagunak lotzen dira hor.

Gozotasun horren epelean Erratzuko Azkarate auzoko Idaborroako Pedro Joakin ezagutu dut eta bere bidez, Eugenia, Nagore eta Harkaitz. Hitz-erdirako, sagardoa egiten dutela, gero pitarra ere egiten dutela, ondoren muztioa ere ontziratzen

dutela... Urte osorako nahikoa edari sortzen dute. Dolareko eta barrikako zalantza batzuk gorabehera, biharamunean ezagutu dut bere etxea. Arizkungo Otsondoko Ikatzateko bordan, bere jaiotetxean ikasitako pitargintzaz aritu zaigu Pedro, eta milaka urte atzerako bidaia egin dut. Gamioxarreko dolare barrokoa eraiki zuen XVII. mendetik aise atzera. Pitarra sagardo on guztien amandrea da. Hona pitarra egiteko bidea: sagarrak banaka-banaka mazoaz jo, aho karratu zabaleko barrika bete eta zirrikituak urez osatu. Aste pare batera edaten asteko moduko pitarra izango da, pitxarretik eztarrira. Ez dolarerik ez botilarik ez zen garaiko beste aztarna bat ere bai, Pedoren ahotsean: sagarra nahikoan zenean, mehe-mehe xerratu, "hostia baino lodixeago", eta oiha len gainean eguzkitara zabaldu, ongi lehortutakoan zakutan jaso eta gero neguan nahi ahala berriz pitarra egiteko aukera. Neolitoko euskal sagardogintza bizirik. ■

JUAN MARI ONDIKOL



Kirikoketa Gamioxarreko dolarean, Arizkun.



Irakurleak galdezka

Aupa Jakoba. Baratzean hazi klase bakarra erein nuen, arto "dultzea"; inguruan ez da bertze artasororik. Buru gehienak hori kolore bakarreakoak irten dira, baina argazkiko hau nahasia agertu da, ez dakit hazia bera hibridatua zetorren, edo halako polen saldoa iritsi ote zaion non-baitetik...

Edorta Murua Zubiria (Zubieta)

Kaixo Edorta. Ereindako hazi guztiak horiak izango ziren, noski. Horrek ez du ziurtatzen, ordea, haiek sortuko dituzten landareek emango dituzten artaburu guztietako ale guztiak horiak izango direnik. Aukera bakarra hazia nahasia etortzearena da. Ereindako aleak horiak ziren, landare ama horrek ale horiak ematen dituelako. Baina ale horiek sortzeko arren baten polena etorri da eta hark erantsi dio horiak ez diren aleak emateko gaitasuna. Orain azaleratu diren kolore horiek lehengo nahasketarenak dira. Hazia heldu zen tokian gertatutako hibridazioarenak...

Orain zure etxean ere hibridatuko zen ingurukoekin,

baina nahasketa hori hurrengoetan, hazi horiek ereinda sortzen diren landareek ematen dituztenetan azalduko da, azaleratuko da. Aprobetxatu eta zure etxean bakarrik egiten den nahasketa bat sortu! Nik koloreetako horiek ereingo nituzke... Baina gozoko hazia beti kanpotik ekarri, nahasketarik gertatu ez dela ziurta dezaket tokia batetik.

Artaburu gozo eta talo on! ■



EDORTA MURUA ZUBIETA