

Mizpira gogorra

“MIZPIRA, AHORA GABE UZKIRA” atsoitiz ezaguna da. Sabelaldeko barrenak lasaitzeko ona izan... Esaera izaterainoko adina zahar bada mizpira (*Mespilus germanica*) gure kulturaren. Ez dut, ordea, bere aldaerak bereizten dituen euskarazko izenik ezagutzen. Izan, izan-

go dira, baina bidean galduak... Noski, inork baleki esan beza.

Santi Onaindiak (Amoroto 1909-1996 Zornotza) 1984an argitaratu zuen *Euskaldunak eta osasuna* liburuan mizpirari eskaintzen dio tarte polit bat eta bertan jasoa du esaera. Baita beste bitxi-

keria batzuk ere, hauxe bat: “*Osakai lez erabillirik, mizpillaren frutuak Erdi-Aroan be sukarraren kontrako onak ziran; barrua girotzeko ederrak dozu, esteen lana legetzen dabe-ta. Abazeria barik artu ezkeero, urdail sentikorrak be errez eroaten dabez*”.

Baita hurrengo hau ere: “*Azukera gainberatua dauko mizpillak, saponina ta beste sustantzi leungarri batzuek; beruzkoa aienatzeko ona dozu. Baita bizioai alde-eragiteko be. Ona mizpil-ur ego-kia, osakai lez; estutu mizpira frutu batzuk eta artu baraurik. Jarabe bai litzan ar daikezu*”.

Bizioari alde-eragiteak edo zapuztearenak begia jo dit. Lanak izan

ditut “bizioa” hitzarekin leho-
rrean egiteaz edo larrua jotzeaz ari zela jabetzen; Santi karmeldar fraidea izan zela jakin dudanean argitu zait. Sinesteak ere lanak ditu. Itxaro Bordak, aldiz, bere 2005eko *Zeruetako erresuma* liburuan “mizpira egurra bezain zut zeukan makila begiz jaten zion” eta “kotoizko frakak urratu eta mizpira makila bezain gogor zeukan abar gorraila aluan basaki sartu zion” dio txortaldietan.

Idazleenetatik haratago, gogorra da benetan mizpira. Mizpira arbola, alegia. Itxuraz (arantzaduna, okerra, bihurritua...) eta izatez (egur gogor eta iraunkorra du oso). Gogor izate hori txerto-oin izan ohi duen elorri zuriak (*Crataegus* sp.) eransten ote dio? Grekoko *krataegos* edo *kratos* hitzak horixe esan nahi du, indarra.

Bere haziak ere ez dira nola-nahi ernetzen. Gutxi batzuk lehen urtean jaioko dira, baina gehienek urteak behar dituzte babesten dituen hezur gogorra higatzeko. Horretarako azido sulfuriko beldurgarrian beratzen dituenik bada.

Euskal Makila zigor sonatua ere mizpiraren egurrez egiten da. Urte mordo batez lehortzen eduki eta gero. Eta inori jipoia, astinaldia, makilada edo egurra ematea, nola deitzen da? Mizpira-salda. ■



MONTILRE-CC BY SA



Mizpira (*Mespilus germanica*).



Xolomozko burrunzia

Bartolo

taberna - jatetxea

Euskal sukaldaritzan eta pintxotan
aukera zabala

Fermín Calbetón, 38
Donostia - San Sebastián

© 943 420 279
www.casabartoloetxea.com