

Pipermin eta galanperna

BARATZEAN ORAINDIK aldatu gabe ditut. Nire bihotzeko fruituak. Ameriketatik ekarriak; ondo ekarriak, alajaina. Geure herriko erriberetan ematen dira onenak. Finak, samurrak, leunak, sotilak... Piperrez ari naiz, *Capsicum sp*; ez edozein piperrez, ordea. Bada makina bat, lodi, luze, zakar, pottolo, gozo, gorri, sua darionik... Niri bera gustatzen: pipermina. Mehe luze txorrotx pinpirina. Pipermina hemen garatua da, Ameriketatik auskalo noiz ekarri eta urtetan bertoko baldintza ekologikoetara, klima eta lurrera, egokituz sortu den aldaera bat da. Ekotipoa deitzen dena, hemengo. Geurea, gure kulturak sortua.

Baratzean oraindik ez ditut landareak jarriak, eta dagoenerako jaten ari naiz. Gure herriko erribera oparoetan bere laborantzua hedatua eta berari buruzko jakintza izugarria izanagatik nekez zen santaixabeletako jaiak baino lehenago eskuratzea. Eta jaietan zituenak ederki finolatzen zuen... Lehenbiziko onddoak kalera paseatzera ekartzen dituenak edo udazkeneko aurreneko angulak

erakusten dituenaren paretsu. Bada, aurten marka hautsia dut: maiatzaren 11 izan dut herriko estreinako piperminen dasta. Gordinei lehen koskadizoak eta gero frijituak, holaxe ditut gustukoen. Lehen ez bezala orain neguetan egiten dira piperminak. Askoz garestiagoa da lana, baina merezi du, noski merezi duela. Dozena eurotik gora eskatzeko asmotan da piperzalea kiloko eta konturatzerako eskuz aldatuko direla iruditzen zait. Uda puri-purian, ekoizpena bere gorenean denean hiru eta bost euro artean ibiliko da. Orain arte hala izan da behintzat...

Aurten eguraldiak hartua duen martxarekin ez dakit zer atarramentu izango dugun. Negutegikoak jaten eta baratzeakoak landatu gabe... Giro lehorxeagoak etorriko al dira! Bestela baratzeetan jai dugu, eta jaietan ere beste urteetan halako hiru ordaindu behar.

Mendeko hamahirugarren urte honi xeble usaina hartzen hasi nago. Hona beste erakuskari bat:



JAKOBA ERREKONDO

egundo udazkenean besterik jan izan ez dudan perretxiko bat ere dastatua dagoenerako, galanpernak maiatzaren 16an. Fruitu urte eskasa izango denaren tankera ematen diot. Ondo bidez, udazkenean hitz egingo dugu. ■



JAKOBA ERREKONDO



Eme eta ar

Espezie batek bere sexualitatea garatuz erabat emeak eta erabat arrak izango diren landareak sortzera iristen denean, espezie dioikoa dela esaten da. Gorostia (*Ilex aquifolium*), kiwia (*Actinidia deliciosa*), hagina (*Taxus baccata*) eta abar hala dira. Hemen gorostien loreak: arrak –eskuineko argazkian– lore ugari ematen du, urte osoko bere lana erraza baita, udaberrian lorean dituen txorten horietatik polena zabaldu eta kitto. Emeak –ezkerrean– lorea urriago ematen du, arren polena jaso eta hortik sortutako koxkorrek urte osoan hazi zaindu eta heldu beharko baititu. Ireki ordurako gero koxkorra izango den hori berde ttiki antzematen da emearen lorean. ■