

Artaputza

PARE BAT HILABETE izango da, sukaldari landarezale batek galde-tu zidan: “*Huitlacoche* mexikarra hemen ekoitzi al genezake?”. Izen hori aztekek erabiltzen dute beren nahuatl hizkuntzan, artaburua erasotzen duen *Ustilago maydis* onddoari esateko. Mexikon arto sailetan hazten den gutizia gastronomia. Mundu guztiko jate-txeetan gero eta gehiago erabiltzen dute. Eta nire erantzuna: “Ez, ez, kanpoko gaitz kutsatzaile bat ekarri eta betirako hedatuko genuke”. Handik astebetera lagun batek hor jartzen du Facebooken bere sailean artaburu baten argazkia, “zer da hau?” galdezka: *Huitlacoche*-a Nafarroan! Buru hori jasotzeko eta neuk hartu nahi nuela esan nion. “Gaitza hemen dugu”, idatzi nion sukaldariari.

Horrek barrenak mugiarazi zizkidan. Batera eta bestera. Onddo horren atzetik egin dudana prozesioaren ibilbideko kantoia guztien maparekin ez zaitut aspertuko. Bi hilabete horiek nire kolkorako. Kolkorako, etxean amaitu baitut. Kaiku ederra ni. Artaputza izena du onddoak. Artaleari erasotzen dionean enduritu eta tumore amor-

fo baten antzera sortzen du, grisa, gerora beltza. Aspaldikoa da artaputza, mendeak izango dira artoarekin Ameriketarik etorri zela. Espainian 2002an ospitale bateko giroa ebaluatzen egindako ikerketa batean, bertan topatutako esporea l e r g e n o e n artean, artaputza-
ren generokoa zen bigarrena.

Onddo uzta zabala da udazkenean. Bakoitzak berea. Zale batzuek bi, hiru, lau perretxiko bildu eta besteak hor uzten dituzte. Beste batzuk zientia erdi bat mota bereizi, bildu eta jateko gai dira. Okerrenak, hala ere, ezagutzen ez dituztenak “txartzat” hartu eta ostikoka edo makilakadaka jotzen dituzten kaikuak dira. Perretxikoe-tako hau, non ez da gertatzen? Izan ere, kaiku eta kirten...

Lehenengo batean beste kaikukeria bat... Duela ez asko munduko chef



LORENZO EIZMENDI

onena aukeratu zuten euskal herri-tarra, Donostian ospatzen den gastronomia feria handian. Artaputza aipatu zuen. Mexikon baino hazten ez dela esan zuen. Geurean, hego haizea baino zaharragoko izena du: artaputza. Bere inguruko soroetan ez da asko ibiltzen munduko chef onena. Ahoa neurri hitz egiten dute, gero, bertako produktuez, harro. Mozkinetatik urrun. Harroputz.

Artaputza astaputza eta gastronomia astonomia. Batzuetan... ■



Amatza

Bukatzen ez den lana da amatzakoa. *Corylus avellana*, hurritza adibide. Hurrak heldu eta askatu berriak ditu, irail-urri aldera. Ondoren negurako antolakizunetan sartu da: hostoak janariz hustu eta erreserbak osatu. Horretarako hostoetako klorofila jasotzen ari den artean, ordea, dagoe-nerako hurrengo urtean du burua. Hurrengo urteko hurrak izango direnak sortzeari eman da. Loratu egingo da, horra argazkian lore arren gerbak izango direnak. Horiek zimeltzerako lore emeak irekiko ditu. Lore emeak, ernaldutako eta begien barruan babestuko ditu. Begi horietan igaroko dute negua. Udaberrian zabaltzean hostoekin batera aterako dira fruitu bidean izango diren lore horiek. Etengabeko amatza. Loraldirako izerdi kolpea aprobetxatu behar da hurritza mozteko: makiletarako, pardetarako... Eta bigu-na, malgua izatea nahi dugunez, ilgoran. ■



JAKOBA ERREKONDO