

Paleosagardoa

GASTRONOMIA=ASTONOMIA nioen lehengoan. Vazquez Montalban jeniozko idazlea zenak gastronomoen kontrakoa naizela erakutsi bazidan ere, mahaia bezainbeste gurtzen dudan altzari gutxi dago. Burua mugitzen duen makinari eman beharra dago. Jan eta edan. Sagardogile batek bere botiletan hala jartzen du: “Edan eta edatera eman”. Geure mahaian jan-edanaz asko ikasi ohi da, neuk gehien.

Moko=McIntosh, sagarra sagar. Moko omen da gaurko enologoaren iritziz sagardotarako sagar onena. Sagardozaleei galdetu behar... Gure mahaian ikasia dut: behin sagarrik ez hemen eta McIntosh sagarrez betetako trena iritsi omen zen. Harena, hura bai sagardoa! Geroztik, etxeko sagastietan Makintox aldaerako arbolak ez dira falta izan. Mac, McIntosh baita, eta sagarra, Apple.

Ikasi=irakatsi denez, urrutira joan naiz Sagardoaren Unibertsitatearen eskutik. Italiara. Han ere sagardoa egiten da, baina iparraldean, gutxi eta gozoa. Batzuek euskal erakoa edan nahi, baina, kanpotik ekarri beharrean beraiek egiteko adinako ausardiaz otarra bete eta ekin diogu. Atlantiar kultura Mediterraneora, Genzanora eta Casaprotara. Oliogintzaz eta mahatsardogintzaz ikasi eta sagardoaz irakatsi. Sagardoaren kultura

gustura aditu dute, baina ondoren sagardoa egin egin behar zen. Ez sagar, ez matxaka, ezer gabe, lotsarik ere gabe aurrera. Bi barrika bordeles betetzeko lanari ekin genion, gogoz eta herrilanean. Hiriburuari Eroma esaten diote bertakoek, ez guk diogun Erroma. Eroma elikatzen duen merkatu izugarriar sagarreta; jan-sagar aukeratik, Australian sortu zuten Granny Smith aldaerakoak erosi, 704 kilo, 51 kaxa, 60 bat ale bakoitzean, 3.060 sagar. Matxakarik ez zenez, eskuz jo behar izan genituen sagarrak, makilaz eta harriz egurra eman behar, ale bakoitzari lau bat kankateko. 12.240 ukaldi. Paleosagardoa. Hura harrikada, geurea eta festa. Eta festak dena bideratzen du: herriko amona-aitonek etxe batzuetan jaso den sagar zahar baten berri ekartzea (*citriola* gorde-sagarra), FAOko albaitarien buruak eta *carabinieri* batek tresnak uztea, herriko alkateak bere dolarea lagatzea, borondatze ko hoge lagunek lan ezezagun batean murgil egitea... Sagardo italiar berriaren bueltan mundu handi bat eraiki da: amona sardinarra eta siziliarra, sen zorrotzeko errumanian finak, hippy eta okupa eromatarak, abizen eus-



JAKOBA ERREKONDO

Granny Smith aldaerako sagarrak harriz kolpatzen.

kalduneko amerikar jauntxo “ia indianoak”, barrika frantsesak, euskaratik itzulpena... Denak lanean, italiar erara, baina lanean. Eta zein ona den lana! Ganboatarren abizeneko idazle kolonbiar sonatu bat genuen tartean, sekula egin duen gauzarik euskaldunena semeari erakusten, estasian, lanak barre-nak mugituta.

Harrizko Eroma=harrikada. ■



Irakurleak galdezka

Kaixo Jakoba. Udaraz gero gure lurretan eta bide bazterretan landare bat agertu da –hau idazterako desagertu ere bai–, honako ezaugarriak dituena:

Bi metro hazten den biurteko landare sendoa da. Sustraia kanabera baten antzeko barren hutsa du. Hosto handi xamarrekua, ilerik gabeak eta lobulu koskadunak, sustraian peziolo lekadunen bidez sartzen

zaizkio. Loreek bost petalo zurixka izaten dituzte, eta hainbat erradioko ginbail borobila osatzen dute. Ginbail familiako beste espezie bakar batekin ere antzik ez du. Usain ona botatzen du.

Jakin nahi nuke *Angelica archangelica* edo aingeru-belarra ote den. Mila esker

Pili Otaegi (Larraul)

Kaixo Pili. *Angelica archangelica*-k Europako iparraldeko muturra du bizitoki naturala. Euskal Herrian ez da berez bizi; baten batek landatua izango du, agian. Aingeru-belar landatua esaten zaio. Ginbaildunen familia-

ko landare ugari dugu hemen, baita *Angelica* generoko beste batzuk ere, adibidez: *A. sylvestris* (mendiko aingeru-belarra) eta *A. major*. Beraz beste senideren bat izango da zure saileko hori.