

## 3 edo 4, zenbat mutur?

PIPER SASOIA abiatu da. Gaur egun urte osoan ditugu piperrak, baina piper sasoia abiatu da, hemen. Bertako piperren sasoia. Ameriketarik ekarri genuen jaki hori, eta gure kulturako ikurretako bat bihurtua dugu, eta hasiera besterik ez da. Urtetik urtera, aldaera eta mota berriak ikusten dira azoketan. Gaurtxe bertan, Gernikako asteleheneroko azokan, ARGIAko lagunekin gure liburu berria aurkeztera joan eta mahaia apaintzeko barazki batzuk erosteko aitzakian, bertako tratulariekin hitz egitera joan naiz. Lehenengo tomateak, ondoren indaba beltzak, tipula zuri eta gorri ederrak, baba klase ezezagun bat eta piperrak erosi ditut. Gernikako piperrak, piperminak eta pipermin beltzak.

Arratzuko emakume pinpirin bati hartu dizkiot piper beltz horiek. Sekula ikusi gabekoak. Begiak laster harrapatu dizkit saskikada piper ilunak. Lehenengo galdera, ea minak diren. Pittin bat. Pipermin horiak ez direla minak eta horiek, ilun horiek baietz, pittin bat. Libra bat inguruko saskikada jartzeko esan diot. Minzale amorratua naiz. Gero eta gehiago. Zahar-

dadearen definizio polita da: gero eta jaki minagoak, beroagoak, mikatzagoak gustuko. Aho sabaia sorgortzen, nonbait, eta lehen antzeko emozioa sentitzeko jaki eta edari azkarragoak zakarragoak bortitzagoak behar. Gernikako azokako salgunera bueltatuta, ezagutu gabeko piperrak ikustearen txoramenarekin, zeharo ahaztu Arratzuko tratulariari izena eta zein baserritakoa den galdetzea! Gainontzeko barazkiekin batera, dotore apaindu dute mahaia, liburu bera baino ikusgarriago. Piper berri horiek topatu izanaren emozioarekin aurkeztu diet liburua bertaratu direnei. Orain, etxean, hau idazten ari naizela, ezin gehiago eutsi eta afari mokadua prestatzera noa, ea zenbaterainoko mina den pittin hori! Laster esango dizuet.

Hemen naiz mahaitik bueltan. Arratzuko pipermin beltzen mina bada pittin bat, baita bi pittin ere. Ahoa berotzen dute; ez, ordea, negarra eragiteraino, ezta gutxiagorik ere. Kontuan hartzeko eta



JAKOBA ERREKONDO

etxekotzeko moduko aldaera horietakoa da. Ea hurrengoan ale handiren bat baduen salgai eta hazi helduak jasotzeko modua egiten dugun.

Lehenengo piper horiek negutegietakoak dira. Batzuk hidroponikoak ere izango dira: lurrik gabe, plastiko koxkor artean landatu eta elikagaiak uretan nahasirik emanda hazten direnak. Bitartean landatu berriak dira kanpo libreko piperrak. Uda eta udazkena gozatu digutenak. Gozatu, gozatu, hiru punta dituzten piperrak, gordinik ere jateko modukoak direnak. Lau punta dituztenak zakarragoak eta mikatzagoak dira, eginda jateko hobeak... ■

## Porrua

PORRUA landatzeko garaia da. Ekainean eta uztailan jartzen dira negu osorako izango diren porruak. Landarea zientoka saltzen da, eta mardul askoak azaltzen hasi dira azoketan. Landatuko dugun porru horien areio latzena harra da. Tximeleta batek jartzen dion arrautzatik sortuko den harra. Hari aurre egiteko, landarea etxera ekartzen dugunean, utzi lehortzen egun pare batez landatu aurretik. Pixka bat sufrituko du, baina arrautza edo hartxoak badakar, hil egingo da. Landatutakoan hosto muturrek lurra ukituko badute, moztu. Indar handiagoz itsatsi eta etortzen direla esanez, bada sus-traiak ere moztzen dizkionik. ■



JAKOBA ERREKONDO