

Oilo jendearen gazta

GALIUM APARINE ziabelar latzaren lehengusina bat, ziabelar horia, *Galium verum*, esnearen gatzagi modura erabili izan omen da. Gaztelera *cuajaleche* eta *hierba cuajadera*, katalanez *quallalet*, galegoz *callaleite* eta *herba coalleira*, frantsesez *caille-lait*... Esnea gatzatu edo mamitzeko lanari lotutako landarea dela asmatzea ez da zaila. Itxuraz, haren loreak ibiltzen ziren horretarako.

Landare genero horren izenak ere nahikoa badio: *galium*. Grezierazko *gala* hitzak esnea adierazten du. Espeziearen izenak, *verum*, latinez “benetako” esan nahi du. Beraz, esnea gatzatzeko benetako belarra izango da.

Euskaraz “ziabelarra” deitzen diogu. Guk etxean *zizyatu* ahoskatzen dugun hitza ikasi genuen olio hotzarekin loditu eta gogortu dela esateko; zihotu, alegia. Hortik ote datorchio ziabelar izena? Bai noski.

Koloreztatzaile ezaguna da: ilea larutzeko gaia izan da, han eta hemen. Ingalaterran, Galesko mugan dagoen Gloucestershiren egiten duten Double Gloucester gazta ezagunari bere kolore bereizgarria emateko erabiltzen da ziabelar horia.



PETER O'CONNOR-CC BY SA

Ziabelar horia, *Galium verum*.

Gaztagintzan lan horri lotua goa egon daiteke, benetako zihotzeari edo gatzatzeari baino. Itxuraz, esnea gatzatzeko entzima edo osagairik ez du, mito soila omen da. Ziriari zotza sartzeko, zenbaitetik dio ukuiluaren aldamenean belarra egote soila nahikoa dela esnea jetzi orduko gatzatzeko.

Kolore, usain eta dasta gustagarri goxoak eransten dizkiola, bai,

jakina da. Horrexegatik erabiliko da gaztagintzan...

Galium izenari beste jatorririk ematen dionik ere bada: *gallus* latinoa. Oilarra, alegia. Ziabelarraren hostoaren formak erraz dakar gogora oilo jendearen hanka. Itxuratik itxurara. ■

GURE BEGIZ
IKUSTEKO

Sintonizatut! Telebistan, Euskaltel Digitalean edo Interneten: www.hamaiika.eus



hamaiika

telebista