

Fitoalimurgia



Jakoba Errekondo
jakoba@bizibaratzea.eus

Apirilaren lehen egun honetan, lagun italiar batek igorri berri dit bazkaritarako mahaia edertzeko jarri duen lore sortaren argazkia. Hau inbidia nirea! Kamelia negutar gorria (*Camellia sp.*) eta urre horizko *Forsythia viridisima*, peonia arrosa galanta (*Paeonia arborea*) eta baratxuri zuri basati bat. Nire us-tez zuri hori hartz-baratxuria dela esan diot, *Allium ursinum*. Berak ezetz, “aglio pelosetto” ote den, *Allium subhirsutum*. Berak du lorea sudurraren aurrean, eta nik amore eman behar. Italiarrari “amore”. Euskarazko izenik ez diot inon topatu, eta, beraienari itzuli bat emanez, “baratxuri bilotsua” proposatzen dut; hostoen ertz iletsua gogora ekarriz, bide batez.

Neguko lore bakarraren gainean, uda berria zapartatu den seinale diren hiru. Hori da Italiaren bihotza; geurearen aldean, aurreratua; klimatologikoki, behintzat, zalantzarik gabe.

Baratxuri basati bat edo bestea ote zen eztabaidan, bere etxe ondoko belazearen argazkiak bidali dizkit. Orduan bai, inbidia urtu nau. Loreen emana dela eta, belarrik ez dute moztzen: “*Il prato è meraviglioso, pieno de fiori!*”. Eta berak, inbidia zaurian hazka eta hazka... Nola sukaldean erabiltzen duten, hostoa bezala, lurpeko burutxo. Bere amaginarrearen jaioterrian, Sardinian, bereziki maite omen dute, nola gordinik entsaladak gozatzeko, nola ongailu edo bizigarri. Eta hitz berri bat erakutsi dit: baratxuri bilotsua fitoalimurgikoa da. Ulertu dudanaren arabera, fitoalimurgiak adierazten du landare basatiak elikadurarako erabiltzearen artea. Gurean etnobotanika esaten zaio, baina, nire iritziz, adiera zabalegian. Etnobotanikak landareen erabilera guztiak biltzen dituela iruditzen zait. Aurrerantzean, badakit: etnobotanikan elikadurari lotutako alorrari “fitoalimurgia” deituko diot. Grazie, Francesca! ■

