

Aza jendearen urtea



Jakoba Errekondo

jakoba@bizibaratzea.eus

Aza jan eta aza jan. Aurtengo neguan sekula baino aza gehiago jaten ari gara etxean. Gero eta gehiago gustatzen zait niri. Garai batean, umetan, egosi-egosi eginda ateratzen ziguten aza mahaira. Horrela denean zabaltzen duen kiratsak berak atzera eragiten zidan, zenbaitetan baita goragalea ere. Horri gehitzen badiogu aitonaaren esaera: "Aza? Kamionkak jan ditut nik", ez genuen oso gustuko etxean. Orain paderan erregosita, gar-dostu antzera jaten dut, eta zale amor-ratu bihurtua naiz. Egia da, aza horrela erretzeko sukaldean ekonomika izateak asko errazten du emaitza borobiltzea. Aza jendearen sendiko edozein aldaera halaxe prestatzen dut: aza (*Brassica oleracea* var. *capitata*), azalorea (*Brassica oleracea* var. *botrytis*), brusela aza (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*), brokolia (*Brassica oleracea* var. *italyca*), gailago aza edo kalea (*Brassica oleracea* var. *acephala*), arbiaza (*Brassica oleracea* var. *gongylodes*), aza txinatarrak



RASBAK-CC BY SA

Aza (*Brassica oleracea* var. *capitata*).

(*Brassica oleracea* var. *pekinensis*)...

Omenaldi asko merezi du aza jendeak. Babak adina, *Vicia faba*. Aza eta baba, baba eta aza. Zein baino zein hobea negu beltza gozatzeko; a zer uztarria! Makina bat gose eraman du aurrean hartuta. Eta orain argi eta garbi dakigu: osasunerako oso onak dira, oso!

Aurtengo urte honen hasiera hotz eta gogorak, garai batekoak nolakoak izango ziren ekarri dit gogora. Eta sekula ez dut ahaztuko umetako gure herriko irudi bat: herriko kaskoan dagoen Gaz-

tañaga baserriaren azpiko aldeko soroa, soroka aza elurpean. "Betor elurra" lasai dio aza bete soroa etxe ondoan duenak...

Urtearen hasiera hotzak azak ere gozatu ditu. Jakina da toki hotzetako azak gozoagoak dira, ez alferrik aza onenak Oletakoak direla esan ohi da. Hangoa ez bada, inguruko aza eskuera izango duzu, dastatu eta sumatuko duzu, hotz hauen ondoren gozo-gozo askoa.

Urteari hasiera ezin hobea eman diongu; izan ere, aurtengo urte hau aza jendearen urtea izendatua da. Jan azatik! ■

IRAKURLEAK GALDEZKA

Kaixo Jakoba. Iaz indaba gorri hazia hiritan erein behar izan nuen. Lehenengo bietan urtez urte izandako indabaz baliatu izan nintzen, eta kale. Azkenik, hazi berria erostea erabaki nuen, eta primeran. Indaba haziak denborarekin indarra galtzen dute?

Juan de Atxirika (Muruetan)

Kaixo Juan. Indaba edo babarrun haziak (*Phaseolus vulgaris*) hazi guztiak bezala berritu egin behar dira. Urtea



ARDO BELTZ-CC BY SA

joan eta urtea etorri etxekoan artean soilik gurutzatu badaitezke, pixkanaka ahultzen joango dira. Ez da normala, hala ere, urte batean erabat zapuztea... Beste arazoren bat izan ote daitekeen susmoa hartzen diot.

Horrenbestez, urtero ez, baina biz edo hiruz behin kanpotik ekarri hazia eta bostetik edo lautik bateko proportzioan nahastu etxekoari. Landareen ezaugarriak nahastu egingo dira eta indartu. Gure amona Joxepa zenak zioen beti "urak ekarritako" hazia gehitzeko. Go-

rako ohitutako hazia zailduagoa dago, baldintza okerra-goetara jarria; eta hobeagoetara, beheera eramanez gero errazago emango du.