

Bakailaoaren atzetik Bilboraino

Bilboko **Itsas Museoa**n jakin dut zein den erreka eta itsasoko arraien arteko aldea. Batzuek ez dute urik edaten, bestee bai

Bihar Arantzazun **Ramon Lizeaga gaztagilea** mintzatuko da. Eta bere etxeko dozena bat gazta-mota emango ditu dastatzera

Oso eguraldi txarra egin zuen igandean Gabirian. Baina berdin dio, **errezil sagarraren festak** beti erakartzen du jendea



LAUBIDE

**FELIX
IBARGUTXI**



Bakailao-zatiez egindako 'Gernika' honen argazkia utzi du Legutioko Giraldo enpresak Bilboko erakusketarako.

Bilbon izan nintzen orain aste pare bat, **Itsas Museoa**n, bakailaoari buruzko erakusketa ikusi behar nuela eta. Orain dela gutxi inauguratu da erakusketa hori, eta apirila arte egongo da. Oso erakusketa 'multimedia' da -pantaila eta hotsa franko- baina egon nintzenen findu gabe zeuden audioak. Espero dezagun orain konponduta egotea orduko akatsak. Nolanahi ere, irakurtzeko materialen falta sumatu nuen. Beharbada, nire adinarean ajeak dira, baina ez dakit ba...

Bakailaoa esan eta bati seguituan etortzen zaio Bilboko pasadizo sonatu hura: **Simon Gurtubai** zeritzan merkataririk batek mezu hau bidali zuen 1836an: «Envieme primer barco que toque puerto 100 o 120 bacaladas de primera superior». Baina «o» partikula horri ez zion azenturik ipini eta 1.000.120 bakailao jaso zituen. Pentsatzekoa denez, susto galanta hartuko zuen, baina aldeko izan zuen patua. Handik laster, karlistek Bilboko hiria setiatu zuten eta hiritarrek arrain haiek denak erosi. Igorretik Bilbora aldatutako merkataririk hura hiriko gizonik aberatsenetakoa bihurtu zen.

Arrain-mota hau, bizitzako zati handi batean, itsasoaren hondotik gertu bizi da. Kokoetean 'barbillón' delakoa dauka, halako zintzilikario bat; eta horrek adierazten dio zein distantzian dagoen azpiko harea. Arrain obiparao denez, gorputzetik kanpo ernaltzen dira arrautzak. Erakusketako bideo batean ikusi daiteke nola gertatzen den 'maitasun-dantza': arrain harrak dantza egi-



Ramon Lizeaga bere gaztandegian. :: LOBO ALTUNA

ten du emearen aldamenean eta hotsa ere egiten du, halako marmar bat. Badirudi emeak, batez ere, soinuaren arabera aukeratzeko duela harrera. Gustukoren bat arrimatzeko zaionean, orduantxe askatzen ditu arrabak.

Arrain gutxi bizi daitezke 4 gradutik behera, eta horietakoa da bakailaoa. Badu proteina bat horretan laguntzen diona, eta hain zuzen ere proteina hori da -olibioarekin nahastean de-nean- **Bizkaiko pil-pil saltsa** famatuaren kulpantea. Ez da gantza, ez da koipea, proteina baizik.

Espainiako hizkuntza akademikaren hiztegiak dioenez, 'bacalao' hitza euskaratik dator, eta euskal hitzak, «beharbada», neerlandezko 'habeljau' terminoan du jatorria.

Eta ba al dakizue zein den ur geza eta ur gaziko arrainen arteko alde nabarmenetakoa bat? Errekako arrainak ez du ahotik urik edaten, itsasokoak bai. Errekakoak

txiza ugari sortzen du, itsasokoak oso gutxi. Jakina, bai batzuek eta bai bestee hartzen dute ura beste gorputz-atal batetik: zakatzetatik, brankietatik.

Oso gazta-mota desberdinak

Bihar, **Arantzazuko Pariketxean**, oso gazta-dastaketa berezia egingo da. **Ramon Lizeaga** gaztagilea agertuko da bertara, hamar edo hamabi gazta-motekin, eta azalpenak egingo ditu. Izena eman beharra dago aurretik, parketxe horretan, eta gero oso gutxi batzuk ordaindu.

Lizeaga ezaguna da Donostian, Behemendik antolatutako auzo-azoketara azaltzen baita larunbatetan. Feria berezietara ere joan ohi da. Normalean, zortzi produktu eraman ohi ditu. Batetik, ardi-gazta hauek: gatzagirik gabekoa (jogurt ondu baten tankerakoa);

pasta txuriko gazta biguna; ruloa; torta; hilabeteko gazta; bi gazta urdin ezberdin; sei hilabeteko 'klasikoa'. Eta, bestetik, hilabeteko behi-gazta.

Pasaian jaioa da. Kale-umea zen. Orain dela hamabi urte, 27 urte zituela, Arantzazuko Artzain Eskolan hasi zen ikasle. Herriko lagunek ez zuten uste bide berri horri eutsiko zionik, baina aurrera eta aurrera egin du. Gaztandegia ipini zuen Aian, eta hau seigarren kanpaina du. Esnea erosi egiten du. Gaztandegia laborategia dirudi: hango probeta, frasko eta termometroak! Dena neurtua dago. Etiketak zahar-kutsua du, baina produktua guztiz zientifikoa da.

Lehenengo bideoa txertaketaz?

Jateko kontuekin jarraituz, errezil sagarraren festa ospatu zen igandean **Gabirian**. Hamabigarren aldia izan da, bada zerbait. Ez da sagar-urtea izan eta saski gutxi aurkeztu ziren lehiaketara, baina hala ere egon zen ikuskizunik. Adibidez, **Josu Osaren** azalpenak entzutera jende asko bildu zen. Frutabolen txertaketa eta kimaketan aditua da Osa, eta igandean, aurreko urtean bezalaxe, ikastaroa eman zuen, sagarretan zentratutik. «Bideoa gure web gunean ipiniko dugu. Eta uste dut Interneten lehenengo euskarazko bideoa izango dela arlo honetako», esan zidan **Gabino Murua**, festa honen antolatzaileak. Sartu eta ikusiko duzue: oso web gune txukuna da **errezil-sagarra.com**. **fibargutxi@diariovasco.com**