



Piper sorta ederrak eras daituzke egunotan Ezpeletan. argazkiak: gorka lara

Piperra saltsa guztietan

**Ezpeleta gorritz
jantzi da eta jendez
bete asteburu
honetan, Piper
Bestaren karietara**

Eneko Bidegain

Piper gorriak zintzilik daude Ezpeletako zoko-moko guztietan. Atzo hasi eta gaur bukatuko da aurtengo Piper Besta. Igan dea izan ohi da jende gehien erakartzen duen eguna, eta aitzineko urteetan bezala, gaur ere milaka lagun espero dituzte. Ezpeletako piperrari ohore egiten diote bi egun hauetan, eta piper eskizilek beren mahaisa ekarri dute. Batzuek piperrezko etaola egin dute mahaisa apaintzeko. Piper gorri eta berdeekin marrazkia osatu dute beste batzuek, ikurrina gehituz.

Euskal Herriko eta, bereziki, Euskal Herriatik kanpoko jende antz biltzen da Ezpeletan. Argazki treinak lanean ari dira, jendeek beren treina diktatzen sartu nahitutuz piperrezko sokak. Piperrez estalirik edo apsinidurik dau-



Piperretik ateratako hainbat produktu daude.

errezetak

Ezpeletako piperra hainbat jakinari erabid daitoke.

Axoa. Axoa haragi zehatza, piper entzia eta Ezpeletako piperra behar dira. Lurrezko ontzi batean olioa berotzen. Tiprolak eta piper entziak bota olio beroaren gainera. Haragia gehitu. Saltsako uruz bete, eta hogei minutu esteki berotzen uzti, estalirik. Gaitza bota, arrautza goerriago bat bota, eta, azkenik, Ezpeletako piperrarekin gustura eman.

Txipiroiak. Txipiroiak gartitu eta xerraka moztu, olioa oliotan berotzen eman. Puskak belditan mozturiko tomate gehitu. Su estean berotzen. Azukre zati bat, gaitza eta Ezpeletako piperra bota. Arrautzak hautsi eta nahastu. Dena nahastu. Urdaiazpikoa sartuagiosan erri eta piperrarekin gustura bota.

Piperrada. Piper entziak eta tipulak oliotan berotzen eman. Puskak belditan mozturiko tomate gehitu. Su estean berotzen. Azukre zati bat, gaitza eta Ezpeletako piperra bota. Arrautzak hautsi eta nahastu. Dena nahastu. Urdaiazpikoa sartuagiosan erri eta piperrarekin gustura bota.



Piper gorri eta berdeekin osatu zuten arguztiko armarrak.

den etxe paretek ere ezin diete ihes egin argazkilarien begiei.

Estetikaren artetik, janariari bizitasuna emanen dioten osagaien bila ere datoz. Ezpeletako piperra gisa orotan eros dezakete. Pierre Diharze saltzen ari da. «Egun hau baliagarria da guretzat gu eta gure produktuak ezagut gaitzen», azaldu du. «Jendea ikusten dugu, eta bezeroak urtetik urtera berriz etortzen zaizkigu». Beste batzuek, lehen aldiz Ezpeletan zerbait erosi ondoan, etorkizunean korrespondentziak jarraitzen dute piperra erosten. Lekuko bezeroak ere badituzte, bistan da.

Piperrezko jelea pote txikietan saltzen dute. Azukrea badu, gasnarekin edota haragi hotzarekin jan daiteke, edo saltsa batzuei gehitu... Piperrezko purea ere ekoizten dute. Horrek ez du azukrerik, bai zik eta galza eta ospina. Saltsetan ezar daiteke edota horrela jan haragiarekin. Piperrezko errexi-menta ere bada. Baina ez da gosal- tzen jateko modukoa. Hori ere haragia laguntzeko erabiltzen da. Ezpeletako piperrez bete olio boti- lak, aldiz, pizzei eta horrelakoei bizitasuna emateko erabil daitez- ke. Piperra hauts bihurturik sal- tzen da, beharbada, gehien, poto txikietan. Sukaldean arras erabil- garria da. Piperra osorik ere sal- tzen dute, nola ez, Haatik, ez da horrela hutsik jateko on. Puskatu- rik nahasi behar zale beste jana- rie; arrautza moleta, axoa eta abar.

Eta axoa dastatu nahi duenak badauka txoko bat azokan. Txosna aski handi batzuetan sukaldari batzuk ageri dira aratxekia xeha- tzen, piperrak eta tipulak moztzen eta hori guztia erretzen... Bazkal- tzeke tenorea hurbiltzean sabela kilikatzen duten keak hedatzen dira plaza guztira. Handik hurbil, beste mahai batean, onddoak daude zartaginean. Txosna horre- tan berean muskuiluak egosten ari dira, jabea sardinak erretzen ari den bitartean.

Gasna saltzaileak ere ez dira eskas. Ardi gasnaren usainak gaina hartzen die beste janariei, mahaletara hurbiltzean. Gasna ere dasta daiteke. Eta ardi gasna-

ren orde behi edo ahuntz gasna nahi duenak ere aurkituko du horrelakoak saltzen dituen txoko- ren bat. Ogi eskas duena ere lasai egon daiteke, alimaleko ogi borobi- lak saltzen dituen gun bat badago eta.

Gasna irensteko arno beltza das- tatu nahi duenak badauka aukera. Arno zuria nahilago? Arazorik ez. Sagarnoa? Txopinondok upel ttipi bat ekarri du. Bistan da, botilak ere salgai daude. Goierriko taloak, txokolata, karameluz estali kakahueteak, euskal bixkotxa eta beste janari ugari ere jan daitezke, piperraren azoka baino gehiago, gastronomiaren azoka den horre- tan.

Mexikotik datorren gustua

Kristobal Kolonekin joan zen euskal nabigatzaile batek piper mota bat ekarri zuen Euskal Herrira Mexikotik. Bidaia hartan piperra deskubritu zuten, haren gustua, kontserbatzeko eta kolorea emateko dohaina gustatu zitzaion. Lehenik medikun- tzan erabili zuten. 1650ean Ezpeletan landatu zuten, eta han- dik laster xingarra eta haragia kontserbatzeko osagai gisa erabili zuten. Pixkanaka-pixkanaka, piper hazi hoberenak baztertu zituzten, eta Gorria izena hartu zuen piper mota osa- tu. Etorkizunean piper horrek Ezpeletako piperraren izena hartu zuen. Piper hori ongi egokitua da Lapurdiko klimara. Ez- peleta inguruko baserri guztiak hasi ziren espezie horren lan- datzen. Espezieak biziki garesti saltzen ziren garaian, baserri guztietan ekoizten zuten beren sukaldarako piperra. Denbora- rekin piperra salgai ezarri zuten, eta 1999an sormarka lortu zuten. Sormarka horri esker, salmenta oraino errazago egiten dute, eta bezeroen leialtasuna ziurtatua dute, Pierre Diharze piper sortzaile eta saltzailearen arabera.



Itxura ederra dute Ezpeletako piper gorriek.