

Snap-pea, tirabequea, malko-ilarra

Hor ari dira Baratz Elkartekoak Astigarragako beren lursail esperimentalean ilar mota berriak ereiten

Amerikarrek eta Aragoioek badituzte leka eta guzti jaten diren mota batzuk. Hemen batere-batere ezagutzen ez direnak

Amerikarren filmetan, jendea jaten ari delarik, ez al duzue inoiz ikusi eszena hau: plateran, haragia -xerra, adibidez-, patata frijituak eta lekak? Kamarak sekula ez digu platera gertutik erakutsiko, baina hala egingo balu, seguru asko deskubrituko genuke leka horiek ez direla bainak, baizik eta ilar-lekak, mundu anglosaxoian **snap-pea** deritzenak. Osorik jaten dira: leka, ale eta guzti.

Gugandik hurbil, Aragoi aldean batik bat, **tirabequeak** ditugu. Haiek ere ilar-lekak dira, osorik jaten direnak, baina snap-pea haien aldean luzeagoak dira eta txapalagoak. Hemen Gipuzkoan erabiltzen diren ilar motek, berriz, ez dute leka jangarririk; barruko alea baino ez da jangarri, eta bera gozo askoa.

Ez nekien snap-pea horren berri. Lehengo igandean ikasi nuen, Nafarroako Unibertsitate Publikoko irakasle batek esanda: **Ignacio Irigoin**ek. «Badakizu non landatzen den snap-pea gehien, nondik datorren fresko jaten dena? Zimbawetik», esan zidan lehengo igandean, Astigarragan bildu ginelarik, bertako Ilarraren Jardunaldiak zirela-eta.

Oraintxe biltzen ari da, Aragoi aldean, Nafarroan-eta, izozteko eta kontserbarako ilarra. Horrelakoetan, ekoizpen-prozesu osoa guztiz mekanizaturik dago. Landare txikia izan ohi da, zarba edo mastra gutxiakoa, eta makinak bildualdi bakar batean jasotzen du uztia.

Gipuzkoan, logika garaikidearen kontrako jarduerak bat gorde da. Hor ari dira baratzetzaile batzuk lehengo ilar mota batzuei eusten, nahiz eta lan handia eskatzen duten. Zarba edo mastra luzeak ilarak izanik, bilketa mailaka-mailaka egin behar izaten da, eta esku-lan handia eskatzen du. Baratzetzaileak egun biz behin pasa behar du bertatik, ilar-aleak bestela gehiegi hazten direlako.

Horrelako baratzetzaile batzuk badaude **Astigarragan** -**Baratz Elkartea** sortu dutenak- proiektu neketsu batekin lanean ari direnak. Zenbait urte daramate kanpoko ilar motak probatzen, jakiteko zein diren hemengo lur eta eguraldira ondo egokitzen direnak, horretan laguntzaile **Blasenea Mintegia** izan dutelarik. «Orain arte, hemen, **Príncipe**



Ilarrari gorazarre. Jesus Gofí, Mikel Joxe Astarbe eta Periko Garmendia, Astigarragako baratzetzaile esperimentalean. Behean, pintxo banaketa igandeko festan. :: ARIZMENDI

Alberto eta Maravilla, bi mota horiek erabili izan dira soilik, baina nahi dugu beste batzuekin probak egin, eta onenei hemengo izena ipini, gero inguruko zaleei gomendatzeko. Aurten, Italiako zortzi mota erein ditugu eta Ingalaterrako lau. Donostiako **Cristina Eneko hazi-bankuaren** bidez ezagutu dugu beste mota bat ere, berez Madril aldekoa, baina Aizarmako baserri batean aspalditik ari direna ereiten eta gurera oso ondo egokitu dena. Hori izango da aukeratuko dugun ilar motetako bat, guk uste», esan didate Baratz Elkarteko lagunek.

Aurten urte txarra izan da hemengo ilararentzat. Euri gehiegi, hezetasun gehiegi. Makina bat ordaindu beharko dute erosileek. Lehen esan dut hemengo ilar moten leka ez dela jangarria, baina ez da guztiz egia. Aste honetan bertan, Euskadi Irratian entzun diot **Igor Zalakain** sukaldariari -Arzak jabetzeko laborategiko kidea,

bera-ilar-lekak garbitu eta, agerian dauden hariak kendu ostean eta egosiak txiki bat emanda, oso krema goxoa lor daitekeela. Noski, egosi eta gero lekak birrindu egin behar dira, eta makinaren azpitik sartu baino lehen gurin pixka-pixka bat gaineratu daiteke.

Igor Zalakainek xapo-masail batzuk proposatu zituen saltsa berdean ilar batzuk gaineratuta, eta azken momentuan krema ondo berde hori ere gaineratu zion -lauz-pabost koilarakada-.

Tipula ez, hobe baratzuri freskoa

Ezin utziko dut aipatu gabe Astigarragako Ilarraren Festan, igandean, **Charo Zapiaín** sukaldariak egin zuen lana. Hiru eratarik prestatu zuen ilarra, gero pintxoak jende artean banatzeko. Bateko, ilar egosiak; beste, ilar-tortilla; eta baita ilar-pate ere.

ten duen ilarra eta uste ez bezalako erantzuna eman zidan: «Osagarriak oso gutxi dira: ilarra, ura, olio eta baratzuri freskoa. Ez dut tipularik erabiltzen, horren zaporeak mendeen hartzen duelako ilararena». Sukaldari gutxi izango dira Gipuzkoan baratzeko jenero hau horrenbeste goratu dutenak.

Sagardo Egunik zaharrena

Denbora asko ez dela, hilaren 17an, igandean, Usurbilgo Sagardo Eguna ospatu zen, 34. urteaz. Eta hurrengo eguneko kronikan, datu oker bat -oso oker bat- eman nuen. Esan bainuen hori dugula Sagardo Egunik zaharrena, eta ez da hala. Astigarragako mezei du ohorezko aipamen hori; 1976an sortu zen eta aurten, beraz, 40. aldiz izango du. Santa Ana egunean egin ohi da, uztailaren.

Astigarragako Sagardo Egunaren sortzaile eta bultzatzailea, talde hau izan zen: **Astigar, Euskal Ohitura Sale Elkartea** (sic). 2003. urtean, **Sagardun** Partzuergoaren eskuetara pasa zen jaia antolatzeko ardura.

Hasiera egin izan da sagardoaren dastaketa eta lehiaketa. Orduan, 1976. urte hartan, Astigarraga eta Ergobiko sagardogile guztiek hartu zuten parte. Erakusmahai bakoitzean hamabi edalontzi zeuden eta urez beteriko tereina batean garbitzen ziren, sagardoa hurrengoari zerbitzatu ahal izateko. Zenbat aldatu diren kontuak! fibargutxi@diariavasco.com



LAUBIDE

**FELIX
IBARGUTXI**