



Josu OZAITA Antropologoa

Ibartar erruleta: bala bat bizitza ospatzeko

Tomatearen baimenarekin, *piparra* da udan protagonismoa hartzen duen baratzeiko produktua, eta gastronomian gero eta presentzia handiagoa duen jakia. Tomateak ez zuen sekulako garrantzia Euskal Herriko baratzeetan duela hamarkada batzuk, adinekoak oroitzen direnez, tomate saltsa egiteko erabiltzen zuten batik bat, potoetan sartzeko, eta jada umezaroa igarota hasi ziren gordinik jaten, etorkinen ohituretatik ikasita. Denborarekin, bere zapore, mami, kolore... eta fruitua lortzeko zailtasunak baratzezainen fetitxea

{gastronomiaren antropologia}

bilakatzea ekarri du. Gaur egun, jate-txe ospetsuetan ohikoa da tomatea dastatzea, ukitu bereziren batekin. Hori bai, udan zehar, bere garaia denean, izan ere, urte osoan jaten diren tomate horiek ez baitute grazia-rik, ez zapore ikuspegitik, ez zentzu komunaren begiradatik ere.

PERIFERIATIK ERDIALDERA

Tomatearen tankeran, *pipar* txikiak ez zuen sekulako protagonismo-rik baratzee-tan. Bazter batean zegoen, perrexilaren tankeran: berdea gordinik txikituta gehigarri botatzeko, edo, gorritu arte utzi, lehortu eta bizia emateko plateri. Ibarra, esaterako, hazitegi eta landare saltzetik ezaguna zen herria, eta piper mutur edo piper handiaren-gatik zen ezaguna: piper morroa.

XX. mendea izan zen *pipar* txikiaren garaia. Ibarako jaietan ozpinetan on-dutako *piparrak* jatea tradizio bilakatu zen: hasieran, bertako bodegoi eta ta-bernetan; denborarekin, herriko pla-zan ere, herritar eta bisitarientzat. Egun garrantzitsu horretarako, taber-nari-ek ozpinez beteriko garrafoietan sartzen zituzten *pipar* txikiak, eta etxeetan botiletan gordetzen hasi zi-ren urte osoan jateko. Festa eta ondo pasatzeak sona eman eta herritarren bihotza ukitu zuen.

Ibarra-*piparra* lotura indartzen joan zen, eta labela sortu zuten bertako ba-ratzezainek. Ofizialki herriko sinbolo garrantzitsua izateaz gain, *piparrak* alor ekonomikoan eragin zuen. *Pipa-rra* ibartartu egin zuten baratzezainek, eta milaka landare saltzen zituzten azoketan. Hala, hamarkadetan bertako klimara eta ezaugarrietara egokituriko landarea Euskal Herrian eta bere mu-gez gain ospea hartzen hasi zen: nos-talgiaz oroitzen dute bertako baratze-zainek nola saldu zituzten 2.000.000 landare urte batean (“udako ordainsa-ria” beraientzat).

DIAMANTE BERDEA

“Langostino” izena jarri zioten Txumi-txa tabernakoek, Ogasuneko ikuska-riak marka erregistratu beharra zegoe la esan zuenean. Izan ere, jendea *pipar* botilak eta *pipar* potoak erosten hasi zen. *Pipar* enpresak sortzen hasi ziren (Txumitxa, Ibarlur kooperatiba eta Zu-belzu), eta halako batean, *pipar* sailak herriko paisaia bilakatzen hasi ziren. Eta *piparrak* ezaugarri bat du: bilketa oso gogorra da. Erdi makurtuta, lan-dare bat pasatu eta hurrengora, eta han, prozesu bera. *Piparrak* bilatu, tak-tak-tak... ebaki landareari, eta bal-dera. Minutu batzuk igarota, ipurgai-neko bizkarrezur pare horretan



Pipar txikiaren sasoia da. Errusiar erruletara jolastea bezala da piparrak jatea, biziren bat egokitzen da tarteka. Josu OZAITA

behatz bat sartzen sentitzen duzu, gerria zirikatzen dizu. Horrenbestez, *piparra* zerbait berezi egiten du bere gortasunak ere.

Erabat profesionalizatu aurretik, ohi-koa zen herriko gazte eta gaztetxoek udako lanbidea *piparrak* biltzea izatea. *Pipar* batzuk jaso, sos batzuk irabazi eta festetan gastatu, arrunta zen 14-16 urtekoen artean. Esperientzia horrek dozenaka anekdota eta istorio sortu zituen, bizi guztirako iltzatuta geratuko zirenak. Gaur egun, ia herriko inork ez du biltzen, eta beste lurraldeetako biltzaileei esker mantentzen da *piparra*.

PIPARRAREN KARMA

Piparrak ez du arrakasta nutrizionalki dituen ezaugarriengatik. *Piparrik* jan gabe, lasai bizi daiteke pertsona bizi osoan. *Piparra* zerbait bada, festa da. Udako abestiaren tankeran, udako egunei grazia jartzen diena, edozein egun arrunt festa bilakatu dezakeena. Hori, batez ere, XXI. mendean sartzearekin batera, ospetsu bilakatu diren *pipar* frijituei esker izan da. Baratzetik jaso eta frijituta, baratzea sentitzen da, eta inongo protokolo gabe, sardexkak sobera, behatzekin ukitu eta sentitzen dira, betiere lagunarteko giro informalean. *Pipar* frijituak jatea ekintza soziala da, eta festa sortzen du inguruan.

IBARTAR ERRULETA

Festa sortzen du, agian, sortzen duen graziagatik, erruleta sentsazio horregatik. Gizateriaren historiaren astakeriarik handienetarikoa da errusiar erruleta: bala bat errebolberraren danborrean sartu, bueltak eman eta itxi. Ahoan sartu eta tiro. Hutsik badago, bizitzak aurrera jarraitzen du, baina aldamenekoa-rena jartzen da arriskuan. Berriro. Ahoan sartu eta tiro... ufa! Baina azkenean, norbaiti tokatuko zaio bala eta mahaiaren bueltatik betiko aterako da.

Mahaiaren bueltan jartzen gara gu ere *pipar* frijitu platerkada bat tarteko. *Pipar* hauek ezagun egin dira azal leuna dutelako eta ez direlako batere minak. Lorea *pipar* bilakatzen da landarean, eta gero, hiruzpalau egunetan



Irudian, *piparrak* frijitzen. Ibarrako herriak lan handia egin du bere sona zabaltzen. Josu OZAITA

hazten da. Orduan biltzen da. Hiruzpalau egun horietan ez du denborarik pikantearen “pozoia” biltzeko, eta horrez gainera, Ibarrako hezetasunak eta klima epelak ez diote uzten. Horrekin batera, ura botatzen zaio baratze gehienetan (ez denetan). Hala eta guztiz ere, beti izan ohi dira ardi beltzak artaldean, eta ia beti egon daiteke *pipar* bat (edo bi, edo hiru, edo...) platerkada hori ibartar erruleta bihurtzeko prest. Adi egon behar da, gorputza alerta egoeran jarrita. Behatzekin hartu eta ahora gerturatu ahala, adrenalina sortzen da: irrika.

Pipar txikiak ez zuen protagonismorik baratzean. Bazter batean zegoen: berdea gordinik txikituta gehigarri botatzeko, edo, gorritu arte utzi, platerrei bizia emateko

Piparrak ez du arrakasta nutrizionalki dituen ezaugarriengatik. Piparrik jan gabe, lasai bizi daiteke pertsona bizi osoan. Piparra zerbait bada, festa da

BALA BAT

Horixe jolasa, ez baitakigu noiz gerta litekeen. 50-70 *pipar* egon daitezke platerkada batean, 50-70 tiro, eta horietatik oso gutxi emango dizute danbatekoa. Edo bakar batek ere ez. Sagardoak, garagardoak, txakolinak, ardoak edo dena delakoak giroa gehitzen du, eta gorputzaren bustialdiarekin batera jaten dira *piparrak*, pipak balira bezala.

Eta halako batean, sastatekoa aho sabaian! Pospolooa piztuko balitz bezala, berotasuna sentitzen duzu ahoan. Begiak gori, malkotxo bat, izerdi tanta. Eskuarekin uxatu nahi duzu beroa. Ez da nahikoa, ordea. Eta noraezean, sutea nola itzali ez dakizula. Inguruan, gainera, barre algarak, enpatia zantzurik gabe. Seinalatu egiten zaituzte, eta zu, hortxe, ahoa sastatuta.

Piparrak jaten jarraitu dezakezu, baina ez duzu plazerik sentituko, ahoa anestesiatuta izanda jatea bezalakoxea baita. Erruletatik erretiratzea erabakitzen duzu horrenbestez. Isildu egiten zara minutu batzuetarako, besteek gozatzen jarraitzen duten bitartean jolas horretan.

Prest ibartar erruletan parte hartzeko? Hemen-txe duzue hitzordua: abuztuaren 24an, larunbatean, eguerdiko 12:00etan, *piparrak* eta tomate platerkadak banatuko dituzte Ibarrako plazan, herriko egun handian.