

## Okaran marmelada

Duela hilabete pare bat, gutxi gorabehera, udaberriko lehenengo asteetan geundenean oraindik, baratza zaharrera joan nintzen pasiatzera. Ez dakit zehatz-mehatz zergatik, normalean nahikoa dut negutegi handian zehar zuhaitzen artean ibiltzearekin urduritasuna lasaitzeko, baina azken aldian harrotasuna baino ez sortu ohi zidan plastiko gardenezko egitura handi hark zeozer desberdina sorrarazten zuen nire baitan, nire bularrean. Ez nekien sentsazio horri izenik jartzen, baina banekien negutegiak agobiatu egiten ninduela. Agian horrexegatik irten nintzen baratza goiz hartan, haizeak aurpegian eman ziezadan, zuhaitz zaharren azala eskuekin ukitzera.

Gereziondo zaharrak ikusi nituen. Gaur egun bi baino ez ziren geratzen, baina bere garaian bost izan genituen han. Nire amona Anttonirekin adar puntetara igotzen ginen nire arreba Maddi eta ni, gereziak biltzera. Zuhaitz horietako gereziak ez ziren dendetan erosten direnak bezain gorriak, ez dirudite odolezkoak hozka egiten diezunean, baina dendetakoak baino askoz goxoagoak daude. Orain jada ez ditugu ezertarako biltzen, eta txoriek jaten dituzte adarretatik, edo lurrera erortzen dira ustelduta.

Amonaz asko gogoratzen nintzen garai hartan. Uste dut ehun urte bete behar zituela aurtzen. Agian horrexegatik da. Ile motz urdinuarekin gogoratzen dut, Maddi eta biok udak herrian pasatzen genituenean bezala, gure gurasoek lan egin behar zutelako. Amona Anttonik beti zeramatzan eguzkitako betaurrekoak, praka motzak eta gomazko zapatak, bustitzen baziren erraz garbitzeko. Errekara karramarro bila jaisten ginenean katiuskak janzen zituen. Maddiri asko gustatzen zitzaion karramarroak arrantzatzea, nahiz eta berak ez zuen bat bera ere harrapatzen, baina niri ez. Nik bustitzea ez zitzaidala gustatzen esaten nien amona eta arreba txikiari, baina egiatan karramarroek zitzatzearen beldur nintzen.

Gereziondoen alboan zeuden bi pikondoetatik batek bakarrik zirauen zutik. Pikondoaren aurrean lehen sagarrondoak eta udareondoak zeuden, eta irasagar landare bat, baina jada ez zen lur sail hartan ezer erabilgarririk geratzen, basabelarrak eta sasiak baino ez, eta basabelar zelai haren aurrean, baratza zeraman errepidetik gertu, okaranondoak zeuden, oraindik zutik, baina antzu. Urteak zeramatzaten fruiturik eman gabe.

Beti izan naiz nahiko gozozalea. Pikuak, nahiz eta gerizak bezain goxoak ez izan, izugarri gustatzen zitzaizkidan; eta irasagarra, gaztarekin eta intxaurrekin jateko. Okaranak, ordea, ez hainbeste: garratzegiak ziren niretzat. Hala ere, nire amonarekin biltzea gehien gustatzen zitzaidan fruta zen, nire amona Anttonik marmelada ikaragarria egiten zuelako haiekin. Dibertigarria zen gereziondora igotzea, adar puntetako gerizak biltzera, baina ezerk ez ninduen hain pozik jartzen okaran berde saski bete batek baino. Maddik laguntzen zigun, nire gogoz kontra, okaranak nik bakarrik bildu nahi nituelako.

Nire amonak baserri moduko bat zuen, baratzak inguratzen zuena, eta amona hil zenean arrebari eta bioi utzi zigun, herentzian. Amona Anttoni hil eta urtebetera, gutxi gorabehera, bere erdia erosi nion Maddiri. Maddik 24 urte zituen, ikasketa bukatu ez, eta dirua behar zuen. Nik burtsan inbertitzen nekien eta dirua sobera neukan. Operazio erraza izan zen, eta biok irabazle irteten ginen. Hala ere, asko kostatu zitzaidan Maddi konbentzitzea. Uste dut nire gurasoek zentzatu zutela azkenean, salmenta onartzera behartuz kasik.

Baserrian marmelada egiten hasi nintzen, nire amonaren errezeta jarraituz: fruta, azukrea, limoi zukua eta denbora. Lehenengo frogak egiten hasi nintzen gerizekin, eta oso goxo, gero pikuekin, eta itzel; eta azkenik pikuekin eta gerizekin aldi berean, eta brutala zegoen,

ikaragarria. Banekien ondo irtengo zitzaidala. Hasieran nik neuk biltzen nituen fruituak eta nik neuk egiten nuen marmelada. Oraindik frogatzen nenbilen, ea zein fruitu doakion ondoen beste zein fruituri, ze neurritan, zenbat azukre, zenbat limoi. Baina, espero nuen bezala, marmeladarik onena nire amonari hobekien geratzen zitzaiona zen, okaranezkoa: gozoa, garratz punttu txikienarekin, mihia zaporez estaltzen zizun horietakoa. Koilarakadaka jan zitekeen, ogirik gabe, opilik gabe.

Proiektuaren hasieran, baserriko sukalde zaharra berri nuen, eta baita bi sukaldari kontratatu. Herriko eta inguruko dendetan saltzen hasi nintzen, kristalezko potoetan "Confituras Anttoni" nik neuk idatziz, eranskailu txuri batean. Gehien saltzen zena okaran marmelada zen. Produktuak harrera ona izan zuen merkatuan eta zabaltzen hasi zen, eta nik marka komertzial bat sortzea erabaki nuen.

Familiak begi onez ikusi zuen marmeladaren negozioa hasiera batean; amona eta baserriaren memoria omenaldi polita zela zioten. Baserriko gelak husten hasi nintzen, logeletatik altzairuak, koadroak, oheak eta oroigarriak ateratzen, eta nire familiakoen artean banatu nituen. Inguruko terreno batzuk erosi nituen eta negutegia jarri nuen han. Hortxe hasi nintzen senideek negozioarekiko zuten sumina nabaritzen. Nire arrebari ez zion inolako graziarik ematen baserria marmelada fabrika bihurtzearen ideia, baina baserria nire zen, eta nirea zen azken hitza.

Uste dut neba ona izan naizela. Proiektuan parte hartzeko aukera ere eskaini nion, baina berak uko egin zuen, bere printzipioen kontra ez zuela egingo argudiatuz. Nik inozoarena egiten uzteko esan nion, printzipioek ez diotela jaten emango; ea zer uste zuen, ia 30 urte zituela, ezin zuela gurasoengandik bizitzen jarraitu betirako. Hark iseka erantzun zidan, ez nuela eskrupulurik, ez nuela bihotzik, ea nola egin niokeen hau amona Anttoniri. Harrezkerotik, ez genion elkarri hitz egiten. Orain arte.

Duela hilabete pare bat, baratza zaharrera joan nintzen pasiatzera. Eta hantxe ikusi nituen. Okaran zuhaitzak, urteak lo zeramatzatenak, loratzen hasiak ziren. Ia beldurtuta egin nien so hasieran, mamuak bailiran, okaran zuhaitzetik jaiotzen ziren lore zuri txikiei, ia enbor zaharkitua bezain zuriak. Hiru okaranondo geratzen ziren, oso desberdinak negutegi barruko ilara ordenatuetako zuhaitzekin alderatuta: adarrak alde batera eta bestera zihoazen, urteak pasa baitziren azkenengoz inork kimatu zituztenetik, eta zahar baten hatzak ziruditen, ia eskeletikoak. Nire amonaren eskuak gogorarazi zizkidaten, okaran beroriek biltzen.

Urduritasun berezi batek hartu ninduen geroztik. Ez nekien lore horietatik fruitua irtengo zenik ere, baina emozionatuta nengoen amona Anttoniren okaran marmelada berriro probatzeko. Ironikoki, "Confituras Anttoni"-k ez zuen okaran marmeladarik egiten. Marmelada negozioarekin hasi nintzenean, azkenengoz bildu nituen zuhaitz horietako okaranak, eta herriko merkatuan saldu nituen azkenengo marmelada potoak. Handik geroztik aranondoek ez zuten okaran gehiagorik eman. Lore-begiak irten egiten ziren udaberrian, baina lorerik ez, fruiturik ez. Negutegian landatutako zuhaitz berriek agian lurraren pH-a edo holako zeozer aldatu zuten, eta saiakera batzuen ondoren, amore eman nuen, okaran marmeladarik gabe bazen ere, negozioan ondo zihoakidalako.

Okaranak atera zirenean, nik neuk bildu nituen, eskuz. Seinale bat zela pentsatu nuen, amonak ematen zidan opari bat, eta ez nuen nahi okaran horiek fabrikarekin zerikusirik izatea. Nik neuk egin nuen marmelada etxean, sukaldaririk kontratatu baino lehen egiten nuen bezala; eskuz zuritu nituen okaranak, eta amonaren eltze zahar handian egosi nituen, bere errezeta jarraituz. Okaranak, azukrea, limoi zukua eta denbora. Emaizta potoetan sartu nuen, potoak buruz

behera jarri nituen ondo ixteko eta pegatina zuri bat itsatsi nien, “Okaran marmelada” eta eguneko data idatziz.

Familiakoak deitu nituen, etxera etortzeko marmelada dastatzera. Bere garaian izandako ikamikak barkatzeko aitzakia gisa erabili nuen marmelada, eta uste dut denek ulertu zutela. Gurasoak etorri ziren, nire izebak eta lehengusuak ere bai, eta Maddi. Denak etxean zeudenean, kafea egin eta ogia txigortu nuen. Marmelada pota bi atera nituen jakitokitik, eta mahai gainean ipini nituen, eskaintza sakratua bailiran.

Amak ireki zuen potoa, eta koilaratxo batekin dastatu zuen marmelada. Koilara ahoratzean, irribarre batek argiztatu zion aurpegia, eta bere ahizpei esan zien, mesedez, dastatzeko. Nire izebek ogi puska bana hartu zuten eskuetan eta marmelada koilarakada bana jarri zieten tostadatxoei. Denboran atzera egin zuten, gazteak zirenera, haien amaren okaran marmelada gosaltzen zuten garaira. Emozioak nire etxeko sukalde txikia bete zuen, eta amonarekiko hitz politak, istorioak eta oroitzapenak denen artean konpartitzen zituzten artean, Maddik gelatik irteteko eskatu zidan begiradarekin. Egongelara sartu ginenean, besarkada handi bat eman zidan, begietan malkoak zituelarik, eta barkatzeko esan zidan, burugogorregia zela batzuetan, eta faltan botatzen ninduela. Nik ere barkamena eskatu nion, eta estu heldu genion elkarri minutu batez.

—Zorionak, —esan zidan, azkenik,— marmelada amonarena bezain goxoa geratu zaizu. Amona oso pozik egongo litzateke bere marmelada dastatzeko elkartu garelako guztiok. Eskerrik asko hau egiteagatik.

Berriro besarkatu nuen nire arreba, eta sukaldera bueltatu ginen. Nik oraindik ez nuen marmelada dastatu, nire familiari eskaini nahi niolako aukera, baina bazen garaia. Bigarren potea ireki behar izan genuen, lehenengoa jadanik bukatu zutelako lehengusu guztien artean. Koilara txiki bat hartu nuen eskuetan, eta marmelada berdexkan sartu nuen. Testura ona zeukan, sendoa, baina ez gogorra, kolore polita, okaranen ehunak eta zatiak nabari zitezkeen, usain goxoa. Amona Anttonirena zirudien zinez.

Koilara ahora eraman nuen. Zapora mikatz batek hartu zidan mingaina, ez okaranaren berezko garratz puntua, baizik eta mingostasun sakon bat, laranja zukua eta hortzetako pasta nahastean nabaritzen denaren antzekoa, kimikoa ia. Nazkagarria zegoen.

Gurasoen, izeben, lehengusuen eta Maddiren begiradek zulatzen ninduten. Ni aurpegi mikatza ez erakusten saiatzen nintzen, ez dakit kapaz izan nintzen guztiz. Denek isilik niri so jarraitzen zuten.

—Eta? —galdetu zidan Maddik,— nola dago?

—Oso goxo.