

Piper hautsaren bidea

Piperretik, 'urre' gorria

1493an Guadalupeko Monasteriora joan zen Kristobal Kolon eta Errege-Erregina Katolikoei Mundu Berrian harrapatu zituen altxorrak erakutsi zizkien. Harribitxiak, metal baliotsuak eta elikagaien artean hauts berezi bat, urre gorria deitzen zutena. Botanikariek latineko izena jarri zioten: Capsicum Nahum, piper gorria. Europan ahoz aho zabaldu zen haren ospea. Mexikarrek txilea egiteko erabiltzen zuten, eta kreolek, ajia egiteko. Extremaduran, piperrautsa asmatu zuten eta asmakizun paregabea suertatu zen hestebeteak eta haragi zatiak kontserbatzeko. Piperrautsak urtebetez eusten die bere ezaugarriei, eta denbora hori igarotzen da, hazia ernamuntzen denetik piperra hauts bihurtu arte.



lehortegietan uzten dituzte: harrizko eraikina izaten dira, bost metro garai, eta sabaian, makal habez egindako egitura bat edukitzen dute, zumez elkarri lotuta. Hantxe pilatzen dituzte piperrak, lurrean zabaldua, metro erdiko garaiera eman arte. Azpian, berogailuak pizten dituzte, haritz eta arte egurrez egindako suak.

3. Kea eta denbora

Hamabost egunez edukiko dituzte piperrak ketan, bost suk etengabe berotzen dituztela. Garai batean, laborariek lehortegietan ematen zituzten gauak, tenperatura zaintzen, lehen bost egunetan ez baitzen komeni 30 graduetatik jaistea, eta hurrengo hamarretan 70 graduetara iritsi behar bai-

tzuen. Egunsentian, lehen bezala orain ere, eskuz iraultzen dituzte piperrak, guztiak berdin lehortu daitezten.

4. Ketuak eta lehortuak

Hamabost egunak igaro ondoren, suak sortutako errautsak garbitu, eta piper belzkarak beheko solairura eror daitezten uzten dute irekigune batetik. Berehala hasiko dira horiek zapaltzen.

5. Zapaltzea

Palak erabiliz zapaltzen dira piperrak, eta orduan sortzen da piperrautsa. Hautsa harrotzen zaie piperrei, eta gorritz tindatzen du egoitza bera ere. Hautsa lurreko piper zatien gainean pilatu bezain pronto, zakuak

betetzen hasten dira. Horiek ongi-ongi estutu beharra dago gero, hezetasunik ez hartzeko.

6. Burua kentzea

Piper ketua hartu —ez da errea— eta azala bereiziko dute, horixe bakarria behar baitute piperrautsa egiteko. Burua kenduko diote piperrari, eta haziak mamiari. Ongi lehortu bada, paper geruzei haziak kentzea bezala izaten da. Jarraian, ehotzera eramango dituzte.

7. Ehotzea

Azala xehagailuetan zatitzen dute, eta piperraren mami ketua soilik bereizten dute (gainerako partikula guztiak baztertu egiten dituzte). Hurrengo lana errota martxan jar-

tzea izaten da. Zenbait orduz piperra eho ondotik, usain eta zapore berezi-berezia duen elikagaia lortzen dute. Bere ezaugarri horiek gal ez ditzan, tenperatura egokia dela zaindu beharra dago.

8. Gozoa edo mina

Zortzi kilo piperretik, kilo bat piperrauts lortzen dute. Zenbateraino izango den gozoa eta zenbateraino mina, hori jatorrizko landarearen baitan dago, ez geroko prozesuaren baitan. Piperrauts minaren eta gozoaren hautsa berdin-berdina izaten da kalitatez, fina eta uniforme (piperrauts gezamina biak nahastuta lortzen da). Poltsatan eta latatan saltzen dute, eta hestebete industrietara, berriz, zakuetan heltzen da. //

1. Eskuz, eta banan-banan

Fruitu bakoitzaren albeoloak 266 hazi izaten ditu. Neguan biltegiatan gordetzen dituzte. Udaberrian, maiatza bitartea, haztegiatan landatzen dituzte, urez ongi hornituta. Maiatzean, baratzeetara eramaten dituzte, han haz daitezten. Urri hasiera izaten da piperra biltzeko garaia, eta eskuz egin behar izaten da. Makinak ez dira gai fruitua bereizteko landarea arriskuan jarri gabe; izan ere, piperra gogorrago atxikitzen zaio zurtoinari, landare-enborra lurrari baino.

2. Metro erdirainoko alfonbra gorriak

Piperrak kontu handiz bereizten dituzte gero, eta modu tradizionalen lehortzera utzi. Ura galtzen joatea da kontua, baina beren ezaugarri organoleptikoak (usaia, kolorea) galdu gabe, eta hori lortzeko,

