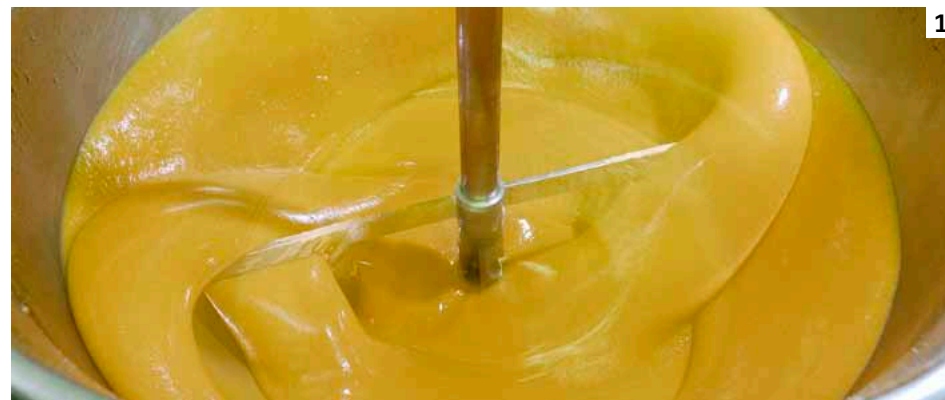


Agramunteko turroigintzaren sekretuak

Turroiaren kondaira

Denbora bera bezain zaharrak dira zenbait kondaira, eta han urrun geratzen da horien jatorria. Urrun bai historian, baina kultura bihurtu diren unetik, garai guztietakoak direla sumatzen zaie, gaur-gaurkoak ere bai. Agramunt-en, esaterako, Lleidan, gerra napoleonikoez erre zituzten hiribilduko artxibo eta dokumentu idatziak. Halaxe kontatu zioten handik urte batzuetara Serafi Pitarra idazleari. Eskualde hartako neska baten drama idatzi zuen, Dida-rena, zeina turroiegile baizik ezin baitzen izan. Halaxe da agramuntarrentzat: historia eta kultura da euren turroia, eta errezeta, kondaira.



1. Laranja lorearen eztia

Eztia eta azukrea nahasten dira ontzi batean, eta Maria bainuan jarri. Bost orduz egosi behar du, bi kiloko presioarekin; lehen 120 minutuak igaro ondoren, arrautza zuringo irabiatua eransten zaio. Prozesu horretan, urre koloreko oreak ez du galtzen laranja lorearen edo erromeroaren lurrinik (bat edo beste edukiko du, ezta zein lorekin egin den). Hortxe ikusten da turroiegileen esku trebea.



2. Negreta hurrak

Hurrak xigortu egiten dira sutan. Berrogeita bost minutu behar izaten dira Negreta hurrak ongi egin daitezzen. Azala gorritu egiten zaie, eta hoztu ahala, zuritu egiten dituzte. Garbi-garbi utzi behar izaten dira gero, beira gainean jarri eta arrastorik ez uzteko bezain garbi.

3. Libra bat eta libra bat

Beldurrik gabe botatzen zaizkio hurrak eztiari, batetik eta bestetik berdin eduki dezan; hori da proportzioa. Ez gehiago eta ez gutxiago. Turroia egiteko ore berezi hori irregularra izaten da, koskorduna eta likatsua, eta osagaien kopuruak ongi zainduta soilik lortzen da halakoa izan dadin. Etengabe nahasi beharra dago, mantso-mantso.

4. Neurria bilatu behar

Gainazal batean irin geruza fin bat zabaldu (sekula ez olio) eta haren gainean jartzen dute ore zati bat. Eskuekin

puska bat hartu eta erromatar balantzaren pisatuko dute, neurri egokikoa lortu arte.

Poliki-poliki prestatzen dute, eta horri esker izaten du hain zapora sendoa. Gainerako oreak, hur, azukre eta zuringo nahasketak, ontzian jarraitzen du, tenperatura egokian, ez dadin kristaldu eta gogortu..

5. Kristalaren gogortasuna

Agramunteko turroiz betetako olata bati kosk egiten zaionean, katalanek aspalditik esaten dutena baieztatuko dugu: *trencarà com a vidre*. Kristala bezala hausten dela, alegia. Norbaitek pentsa dezake ore likatsua dagoela ezti zapora gozo horren azpian, baina hori lehen zen; hurraren gogortasunak ahoa betetzen du, eta mokadu ñabarduraz betea eskaintzen.

6. Eguberriak, Jatorri lzen eta guzti

Turroiak Eguberri zaporea du. Olentzero tripazainak ere maite ditu, berdin Xixonakoak (Alacant) eta berdin Agramuntekoak. Kalaria askoko jakiak dira, neurrian jan beharrekoak, beraz, baina osasunak uzten badigu, merezi du kosk egitea. Azukrez, gantzez eta fosforoz ongi hornituta daude, eta bermea ere gutxi adinakoa dute: lehen-gai natural-naturalak eta eskuz landutako prozesua, artisauen erara egina. Abendua heldzarekin batera, ohiko zereginak albo batera uzten dituzte Agramunteko familiek aste batzuetarako, eta turroiegile bihurtzen dira, kondairak esaten duen bezala. //

