



Gaubeako inguruan (Araba) boilur beltza da nagusi, Barronen aurkitutakoan moduan, udako boilurra ere badagoen arren. RAUL BOCAJO/ARCAZHO PRESS

Altxor mikologikoaren atzetik

Boilur beltza gertutik ezagutzeko, bisitaldi gidatuak eskaintzen ditu neguan Gaubeako turismo bulegoak

ANAKOZ AMENABAR
Barrón

Perla mikologiko beltza bildu eta platerera eramateko garaia heldu da. Abendu hasieran ekin eta negu osoan izaten da boilurra jasotzeko aukera. Onddo preziatu horrek azken urteetan gure jatetxeetan eta gastronomia zaleen artean interes handia piztu du, eta oraindik ere garestia den arren, geroz eta eskuragarriago dago.

Boilurrek tuberkulu itxura dute baina ondoak dira, *Ascomycotina* motakoak. Kareharrizko lurra eta inguru hotza behar izaten dira horiek sortzeko. Gainerako onddoetan ez bezala, lurpean garatzen dira, eta horregatik erabiltzen dira hezitako txakurrak aurkitzeko. Askatzen duten lurrinarenegatik aurkitzen dira boilurrak, baina gizakiaren usaimena horretarako

gai ez denez, animalien laguntza behar izaten da. Bilatze lanetan txerriak, ahuntzak eta txakurrak erabili izan diren arren, lehendabizikoek dute usaimen finena: lur azpian hogeita hamar zentimetrora dagoen boilurra antzeman dezakete, hamar metroko distantzian eta haizea kontra dutela. Boilurrekin hezitako txerri on batek hamabost kilo atera ditzake goiz bakar batean. Halere, txerriak ere baditu bere alde txarrak. Txerri gazteak behar izaten dira, lau bost hilabetekoak, boilurrak bilatzeko distantzia handiak egin behar direlako eta, beraz, urtean txerri ezberdin bat hezi beharra dago. Onddo aurkitu bezain laster, gainera, txerriak ere jan nahi izaten du. Euskal Herrian debekatuta dago txerriekin boilur bila aritzea, eta txakurrak izaten dira maisu.

Boilurren artean preziatuena Italiako Piemonteko boilur zuria (*Tuber magnatum*) da, poltsikogutxi batzuetarako eskuragarri baino ez, kiloak hiru mila euroak gaintzen baititu. Udako boilurra (*Tuber aestivum*) gure artean aurki daiteke, baina kalitate eskasekoa da adituaren arabera. Gehien erabiltzen dena eta gure inguruko

basoetan ere nagusi dena boilur beltza (*Tuber melanosporum*) da.

Egiptoarrek eta greziarrek ezagutzen zituzten boilurrak. Erdi Aroan, baina, deabruaren irudia ikusten zuten horietan, eta bazter-tuta utzi zituzten. Orduko sukaldaritz liburuak erakusten duten moduan, onddo mota horrek ez zuen sukaldean lekurik. Hura gaindituta, baina, XVIII. mendean jaun aberatsen mahaletan zerbitzatzer pasatu zen.

Euskal Herrian tradizioz izan ez den arren, azken bi hamarkadetan hasi da laborantza mota hori indartzen, Nafarroan eta Araban batik bat. Arrakasta horren adibide da Gaubeako (Araba) turismo bulegoak abian jarritako ekimena. Hiru urte dira jada hango ardura-dunek boilurra bilatzeko txangoa antolatzen hasi zirela Barronen, Gasteiztik 30 kilometrora, onddoaren inguruko hitzaldia eta bazkariarekin batera. «Mikologiak gero eta garrantzia handiagoa du gizar-tean, gero eta zale gehiago ditu, eta uste genuen aukera ona zela genituen baliabideak aprobetxatzea», azaldu du Yolanda Sobron, Gaubeako turismo bulegoko arduradunak. Astean bi irteera izaten dira



Yolanda Sobron gidariak aurkitutako boilurra erakusten du. RAUL BOCAJO/ARCAZHO PRESS