



Patataren urtea, merezimendu osoz

Rementeria Argote, Nagore

Elhuyar Zientziaren Komunikazioa

Patata elikagai umila da, ezin esan *delicatessen* bat denik. Baina mendeak dira mundu osora zabaldu zela, eta, denbora horretan, milioika eta milioika lagunen gosea ase du. Hori dela eta, ez dago aitzakiarik jartzetik Nazio Batuen Erakundearen ekimen honi: 2008an Patataren Nazioarteko Urtea ospatuko da. Une egokia da, beraz, patataren historiari eta egungo egoerari erreparatzeko.

MUNDUKO GOSEAREN ETA POBREZIAREN AURKAKO BORROKAN patatak duen lekua nabarmendu nahian erabaki omen du FAOk (Elikadura eta Nekazaritzarako Nazio Batuen Erakundea) 2008a Patataren Nazioarteko Urtea izatea. Eta ospakizunak dagoeneko hasi dira; izan ere, urriaren 18an eman zioten hasiera urte berezi horri Nazio Batuen egoitza nagusian, New Yorken.

Dirudienez, ideiarekin proposamena Peruko ordezkariaren eskutik etorri zen; eta gainerako herrietako ordezkariak gogo onez hartu zuten, oinarritzko elikagaietako bat baita: arrozaren, gariaren eta artoaren atzetik, munduan gehien kontsumitzen den janaria da.



MEC

Bestalde, ez da harrizkoa proposamena Perutik etortzea; izan ere, zantzu guztien arabera, Titikaka aintziraren arroan etxekotu zen patata, Peru eta Boliviako goi-lautadan.

Inguru hartan, basapatata barietate ugari hazten da. Bada, haietako batzuk etxekotu egin zituzten, eta *papa* izena jarri zieten. Duela zazpi-hamar mila urte inguru izan zen hori; data zehatz bat emateko aztarna egokirik ez omen dute ikertzaileek. Dena dela, etxekotu zen lehenengo papa *Solanum stenotomum* espeziekoa zela uste dute; barietate hori oraindik ere hazten dute inguru hartako biztanleek.

Lur azpiko altxorra

Papa etxekotzea hango zenbait animaliarekin lotura estuan omen dago, aukenidoak (Andeetako kamelidoak) etxekotzearekin, hain zuzen ere. Izan ere, oso ondo hazten da ongarritutako lurtean; eta uste dute aukenidoen simaurretan hazten zituztela papak; hau da, guanakoaren, llamaren, alpakaren eta bikuinaren simaurretan.

Kamelido horiek harresiz inguratutako ukuiuletan sartzen zituzten, eta, han, hainbat landare erraz ugalduko ziren naturalki. Abeltzainak arreta jarri zien han hazten ziren landare jan-garriari, eta haien hazkuntza bultzatzen.

tzeko ahaleginak egingo zituen. Horrela etxekotu zuten lehenengo landarea kinoa (*Quenopodium quinoa*) izan zen seguruenera, eta, bigarrena, papa.

Andeetako goi-lautadako lurralde hotz haietan bizi ziren herrientzat altxor bilakatu zen papa; izan ere, lur azpian hazten zenez, negu hotz eta lehorrean papa nahiko ondo kontserbatzen zen. Gainera, hango klimari etekina atera zioten; are luzeago kontserbatzeko era bat aurkitu zuten: gauez izoztutako papak egunez desioztutakoan, zapaldu egiten zituzten azala kendu eta ura ateratzeko, eta, ondoren, eguzkitan lehortzen zituzten. Horrela, papa deshidratatua egiten zuten, eta negu gorrienean ere bazuten zer jan.

Mundu osoan zabaldua

Denbora igaro ahala, hainbat papaspezie etxekotu zituzten, beste sei gutxienez; eta Amerikako eskualde askotara zabaldu zen papa-hazkuntza. Europarrak hara iritsi zirenean, hango elikagai-ohituren artean aurkitu zuten. Handik aurrera, paparen zabalkundeak ez du etenik izan. Lehenengo Espainiara iritsi omen zen papa, 1565-1570 urteen artean. Hemen, beste izen bat hartu zuen: aurrez ezagutzen zuten batata (*Hipomoea batatas*) tuberkuluarren izenarekin bat egin zuen, antza, jatorrizko *papa* hark; eta bien nahastetik sortu zen *patata* izena.



Oinarrizko elikagai bilakatu, herrialde askotako gastronomia tradizionalan ezinbestekoa da, Europan, batez ere.

Espainiatik kontinenteko beste herri batzuetara zabaldu zen: Portugal, Frantzia, Belgika, Herbehereak, Alemania... eta Britainia Handira eta Irlandara ere iritsi zen. Eskualde askotan ikaragarrizko garrantzia hartu zuen elikaduran, oinarrizko elikagaia izatera iritsi zen. Horren adierazgarri da Irlandan patata jotzen duen onddo baten izurriteak eragindako gosete eta miseria larria, 1845 aldera (*Phytophthora infestans* onddoa).

“Txina da patata gehien ekoizten duen herrialdea: munduko ekoizpen osoaren bosten bat baino gehiago”

Europatik munduko gainerako lurraldeetara zabaldu zen, eta, gaur egun, populazio-hazkunde handiko herrietan geroz eta gehiago lantzen da patata, Indian eta Txinan, esaterako. Hain zuzen ere, Txina da patata gehien ekoizten duen herrialdea (munduko ekoizpen osoaren —hirurehun milioi tona urtean— bosten bat baino gehiago); Europako Batasuna eta Errusia dira zerrenda horretan hurrengoak —datuak 2002an FAOk emanak dira—.

Edonola ere, patataren ekoizpenean diferentzia handiak daude lurriari ateratzen zaion etekinean. Etekin handiena Zeelanda Berrian ateratzen diote (hektareako 50 tona), nahiz eta ez izan ekoizle handia. Atzetik, beste herrialde industrializatu batzuk datoz: AEB eta Europako Batasuna. Zerrendaren azken lekuetan, ostera, nekazaritzarako hainbeste baliabide ez dituzten herriak daude; Errusian, Ukrainan



Jatorriz Andeetako goi-lautadakoa da patata, baina, gaur egun, munduko ia herrialde guztietan landatzen da.



eta Nepalen, besteak beste, ez dituzte 10 tona baino gehiago ateratzen hektareako.

Dena dela, oro har, herrialde garatuetan geroz eta patata gutxiago kontsumitzen da. Patata fresko gutxiago erosten da, bizimoduaren eraginez; baina izoztutakoa geroz eta gehiago (ostalaritzan batez ere), eta geroz eta arrakasta handiagoa dute zorroko patata frijituak eta antzeko janari prozesatuek ere.

Hemen eta orain, kalitatea helburu

Patata gutxiago saldu arren, kontsumitzaileak geroz eta zorrotzagoak dira. Horregatik, patataren kalitatea asko hobetu da, eta, urtero, patata-barietate berriak ateratzen dira merkatura, horietako bakoitza bere ezaugarri bereziekin. Hala, gaur egun, egosteko patatak daude, frijitzekoak, bereziki zorroko patata frijituak egiteko industriari zuzendutakoak, lehortuta maluta eran kontserbatzeko egokitutakoak...

Tuberkulu horren hazkuntzaren eta barietateen ikerketak ez du etenik. Euskal Herrian bertan, Araban, lan handia egiten dute. Izan ere, tradizio handiko laborantza da: 1772an sartu zuen Gipuzkoan eta Bizkaian Euskal Herriaren Adiskideen Elkarteak, eta 1776an Araban. Bada, patata hain ongi errotu zen hemen, ezen hobekuntza-programa bat jarri zuten martxan 1940ko hamarkadan Iturrietako baserri batean, Araban.

Programa haren baitan, pauso garrantzitsuak eman zituzten. Besteak beste, inguruko barietateak bildu zituzten, hazitarako patatak ekoizten hasi ziren, Europako hainbat herritako barietateak inportatu zituzten... Eta, material horrekin guztiarekin, hemengo klimari eta lurriari hobeto egokituko zitzaizkien barietateak bilatzeari ekin zioten.

Ondorengo bi hamarkadetan, ikerketa genetikoak egiteari ekin zioten. Helburu beraren atzetik jarraitzen zuten; ondo egokituko ziren barietateak lortu



Patata-landarearen ehunka espezie daude, eta horietako batzuei etekin handia ateratzen diete komertzialki.

nahi zituzten. Eta, horretarako, lau hari-muturri tiraka egin zuten lan: ekoizpena, lehortearrekiko erresistentzia, azkar heltzea, eta izoztearekiko erresistentzia. Bidean, Iturrietako etxaldeari Arkauteko eredu-etxaldea batu zitzaion 50eko hamarkadan, eta lana dibertsifikatu egin zen. Besteak beste, biologia ikertzeari ekin zioten, hau da, patata-landarea jotzen duten birusak ikertzeari.

“patata-barietate berriak ateratzeko beharrezkoa da jatorrizko basapatata haien gene-aberastasuna”

labilbide luzea egin eta gero, Iturrietan eta Arkauten lanean jarraitzen dute oraino. 1979an egitura guztia Eusko Jaurlaritzaren esku geratu zen, eta han kokatu dira, besteak beste, NEIKER-Tecnalia eta Itsasmendikoiren hainbat laborategi eta ikerketa-talde. Hasierako bideari eta helburuei eusten

diete, baina ikertzaile-belaunaldi berri bat sartu da, eta zientziaren eta teknologiaren etengabeko aurrerapenak txertatuz joan dira iritsi ahala.

Hala, patata jotzen duten gaitz nagusiak ikertzen dituzte, *Phytophthora infestans*, Y birusa (PVY) eta birus kiribila (PLRV) besteak beste. Bestalde, barietate berriak egiteko material ugari dute: germoplasma-banku handi bat dute, hau da, hainbat barietate komertzialen eta ikerketan lortutako klonen material genetikoak. Horri esker, barietate berriak erregistratu dituzte, eta horietako hiruk arrakasta komertziala izan dute. *Zorba* eta *Nagore* izenekoak industriadako hazten dituzte Alemanian, eta *Gorbea* izenekoak freskoan kontsumitzeko saltzen da.

Dena dela, barietate berriak ateratzeko jatorrizko basapatata haiek ere beharrezkoak dira, gene-aberastasun handiena haiek baitute. Hortaz, ezinbestekoak dira barietate berriei ezaugarri egokiak eman nahi bazaizkie. Mendeetan zabalkundea ezaugarri nagusi izan eta gero, patataren laborantzak jatorrizko papa haietara jo du. 