
GARIRIK GABEKO OGIA

E. Torrontegi

Mandiokarekin eta sorgoarekin ogia egiteko modu berriek Hirugarren Munduak duen gari-inportazioarekiko dependentzia murriz lezakete.



Tradizio baten desagertzea: gobernu senegaldarrak estatuan zehar garia ugaltzea debekatzen ez badu, neskatila honek ez du hemendik aurrera artatxikizko kuskuez betetako ontzian bere behatzik sartzeko aukerarik izango.

Azken 40 urteotan, milaka pertsona sorgo, artatxiki eta antzeko produktuez egindako ogia jateari utzi eta ogi zuria jaten hasi da. Arrazoiak ez dira ulergaitzak. Galirinez egindako ogia zaporeduna da, eramaten erraza, ez da egun gutxian alferrikaltzen eta beste janari askoren lagungarri da.

Ogi zurira aldatzeak nazioko ekonomia erabat nahas dezake. Populazio hiritarra da gariaren alde lehenik jokatzeko duena. Ogia eskatzen duten neurrian, produktu tradizionalen eskaera beheraka doa. Uztagatik diru-sarrerak murrizten doazela ikusten duten nekazariak, gogor dihardute produktzioa hazteko asmoz burrukan. Honek sarritan ez du soberakina areagotu besterik egiten, geroago prezioak jaitsiz. Egoera honek nekazaritza ahuldu egiten du eta garapen-bidean dagoen herri askoren ekonomia nekazaritzan oinarritzen da.

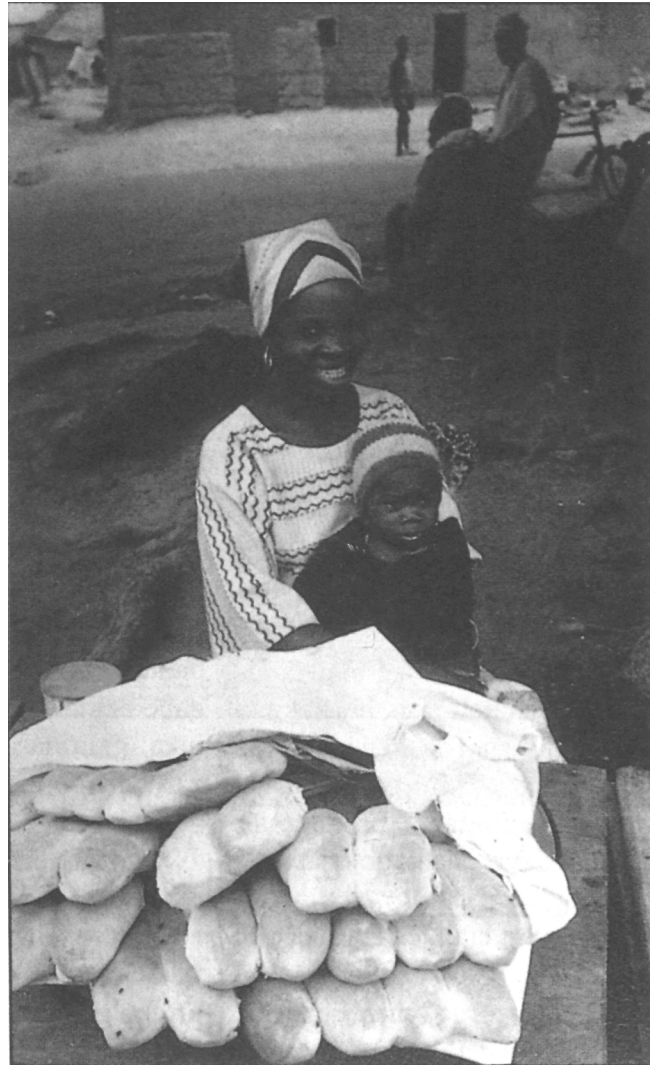
Azokan edo dendan erositako ogiak, jan aurretik prestakuntzarik behar ez duelako ordezkatzeko dituzten janari tradizionalak. Beste zenbait produktuk (artatxikiak,

batatak, mandiokak edo patatak berak) kuzinatu aurretiko prestakuntza luzea eta landua eskatzen du eta prestatu eta segituan jateko hobeak dira. Ezin dira egun asko-

tan gorde.

Hirietako lan-egitura herrietako baina zurrunagoa da. Hirietako jendeak azkar presta litekeen

Ordezko pobrea: ogi zuria ale osoz egindako elikagaiak eta barazki sustraidunak ordezkatzeko dituzten Banté-ko (Benin) azokan.



Mandioka-zatiak irin bihurtu baino lehen lehortzen dira.





Haititarrek modu tradizionalak nahiago dituzte. Hona hemen irin latzez egindako mandioka-ogi hartzitu gabea burdinazko barrilan kuzinatzen.

janaria behar du eta ogiak baldintza hau betetzen du. Ez da harritzekoa, beraz, hirietan bizitza aldatzen doan neurrian, herriak eta hiriak handitzen doazen eran, jendeak bertako sustrai, tuberkulu eta zerealez egindako produktuak baino ogi zuria nahiago izatea.

Elikadura eta Nekazaritzarako Erakundea (FAO) azken urte t' erdi honetan sorgo, mandioka eta bertako beste hainbat produkture-

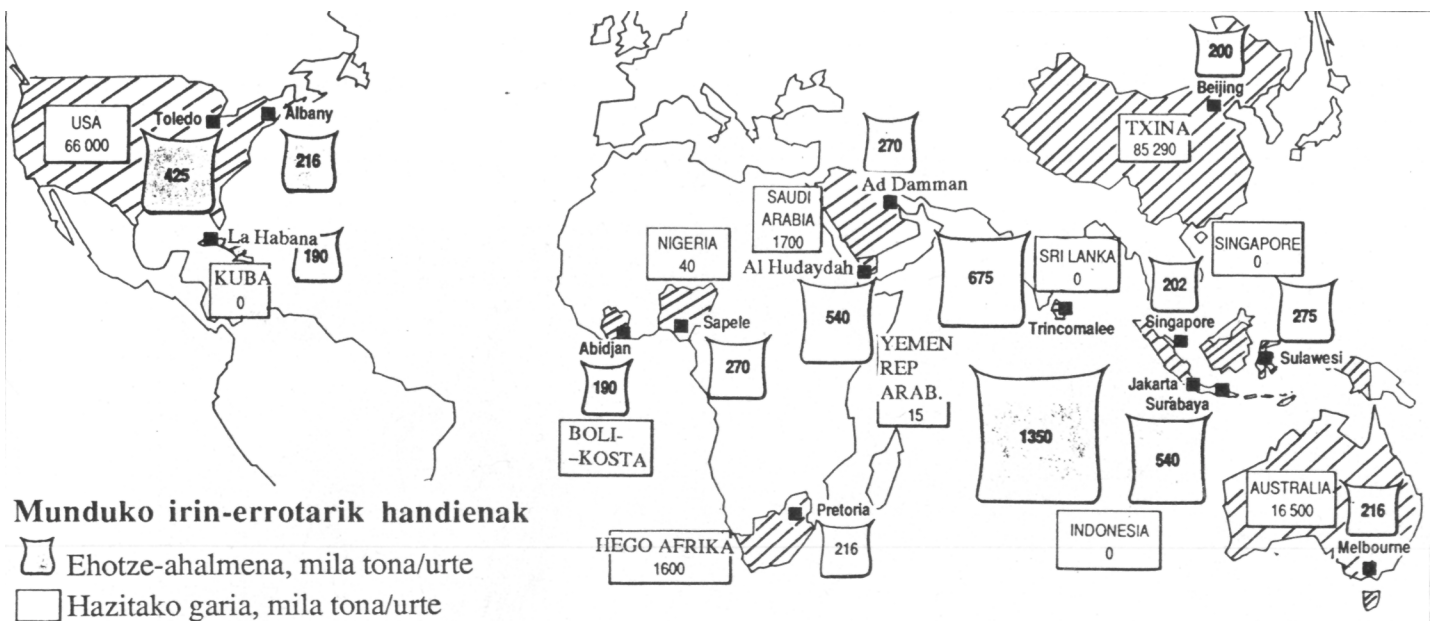
kin ogia egiteko posibilitatea aztertzen aritu da. Jendeak ogia nahi gabe egindako ogia izan beharko luke; galirina inportatzeak nekazaritza arriskuan jartzen bait du.

Garia inportatzeak kalte handia ekar lezake. Mila bederatzehun eta hirurogeitabatetik mila bederatzehun eta laurogeitabata arte, urteko gari-kontsumoa nazio tropikaletan %3 igo da, sustrai eta

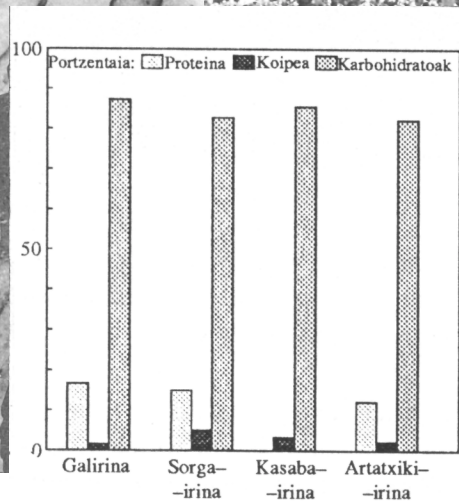
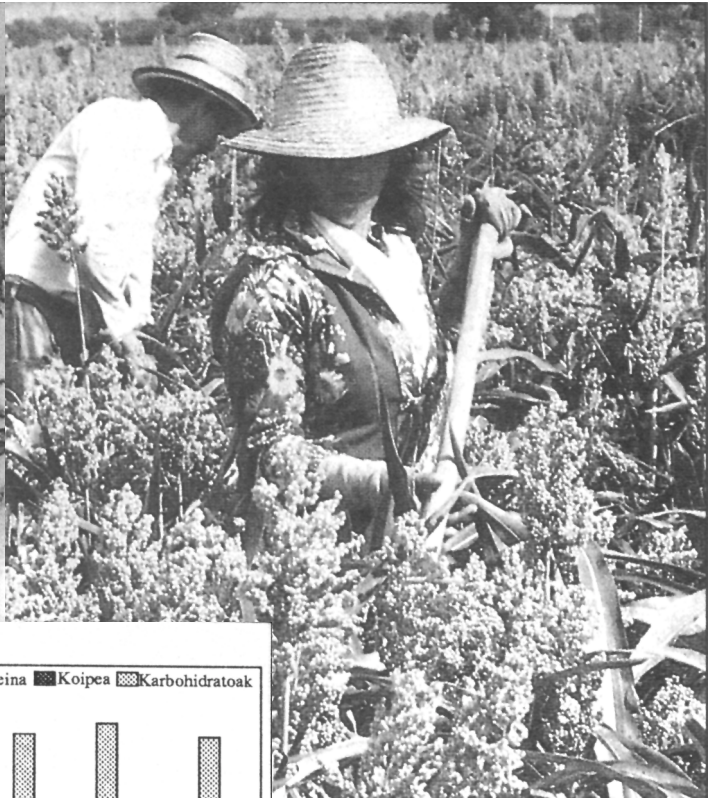
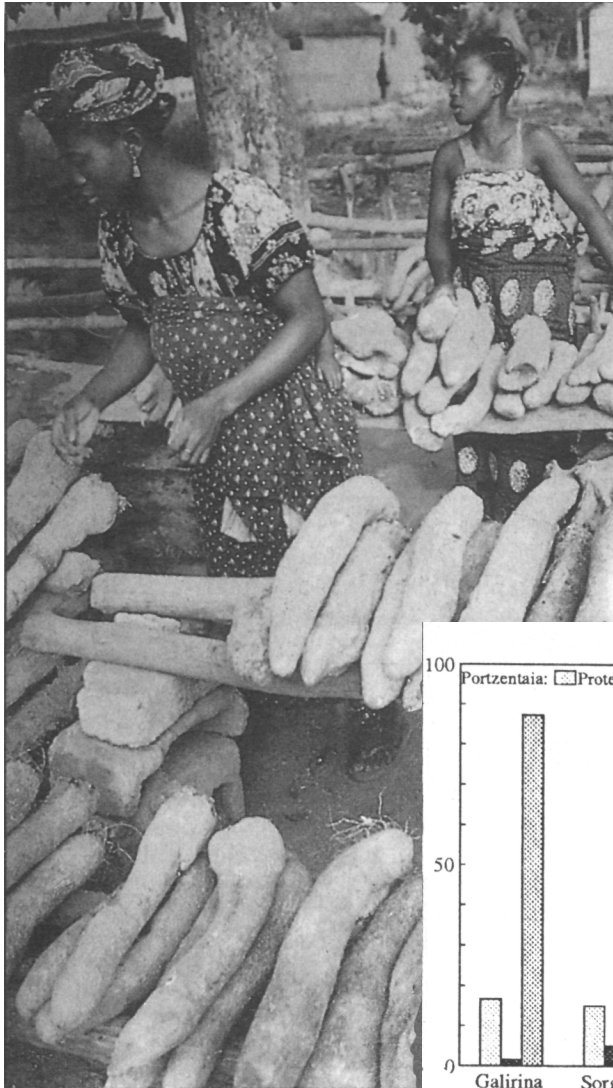
tuberkuluena, aldiz, %0,5 jaitsi delarik. Oro har, 38 estatu tropikaletan urtero 100.000 tona gari baino gehiago kontsumitzen da; hauetako bederatziti estatutan milioi bat tona baino gehiago.

Gari-kontsumoa non ari den igotzen ikusteko nahikoa da galirin-fabrikak non kokatu dituzten kontutan hartzea.

Kanada, Europa eta Estatu



Nahiz eta gari-kantitate handiena herrialde epeletan hazi, irin-fabrikak garapen bidean dauden estatu tropikaletan gorantz doaz.



Batuetako herrialde epeletan gari-gainproduktzioak izugarritzko soberakina sorterazi du. Ondorioz, garapen bidean dauden nazio askotan gariaren prezioa (artifizialki) baxua da. Egiptok, esate baterako, orain dela gutxi ogi-barraren prezioa bikoiztu egin behar izan du. Nazio tropikaletan gari gehiago produzi zezaketen, baina garia ez da han asko hazten eta bertako produktuak askoz gehiago biltzen dira. Klima tropikalaren muturrak hobeto jasaten dituzte produktu horiek. Ikertzaileek nazio tropikaletan gari-produktzioa hazteko asmatan dabilta, baina lehen urratsetatik

Arriskuan dauden uztak: iparraldetiko gari merkeak zenbait pertsonaren bizimodua mehatxupean jartzen du; Kolombian sorgo-sailak dituzten nekazariena eta Sokodé-ko (Togo) batata-saltzaileena adibidez, nahiz eta produktu hauek gariarekin konparatuz pertsonaren dietarako egokiak izan.

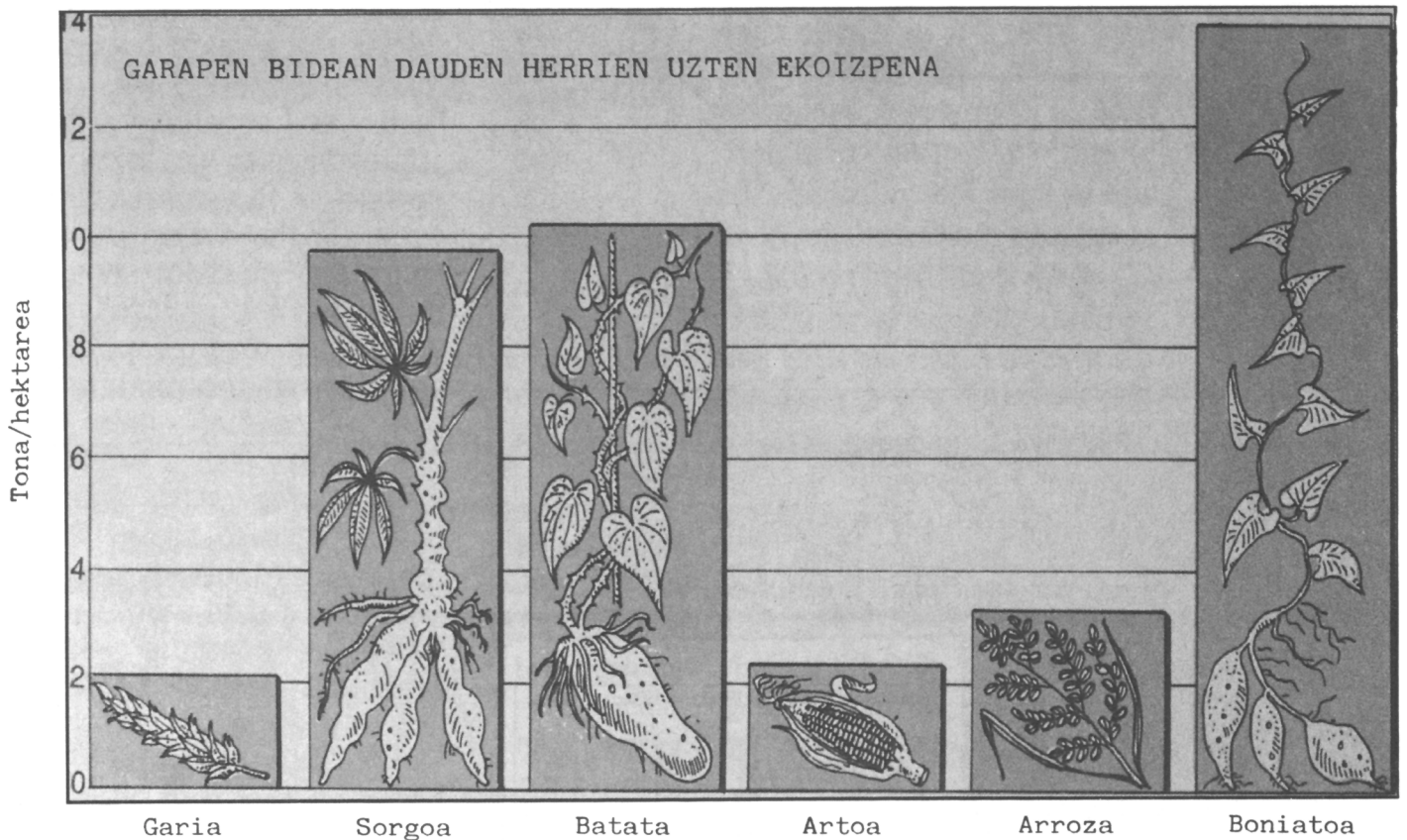
ez dira oraindik pasa.

Ogia egiten diharduen edonorentzat gariak duen erakarpen garrantzitsuena ez da bere zaporea; gari-aleak glutenak edukitzea baizik. Proteina honek biskositate- eta elastikotasun-propietate nabarmenak ditu. Glutenak badu beste ezaugarri garrantzitsu bat ere: legamiak hart-

zitzerakoan produzitzen dituen karbono (IV) oxidoaren burbuila txikiak barnean hartu eta masa zabaltzea eta harrotzea ahalbidetzen du. Masa berotzean, beroak masa glutinosa burbuila inguruan kokatzen du, ogiari itxura harro ezagun hori emanez.

Galirina beste zenbait produkturen irinarekin nahastuz, ogi konposatuak egiteko zenbait saiakuntza burutu dira. Horrela prezioak asko aldatuko lirateke, baina ez dirudi honelako ogiek etorkizun argirik dutenik, beste arrazoi batzuen artean garia beste produktuak baino merkeago bilakatu delako.

Produktu tradizionalak ogia egiteko okinak glutenaren ordezkoa erantsi beharko dio irinari, baina ia kasu guztietan ordezko hori inportatu egin beharko da. Elikadura eta Nekazaritzarako



Erakundean glutenaren ordeztan xantano-goma erabili da. Estatu Batuetan elikagai-gehirri gisa onartua izan da. Prestakuntza denbora gutxi behar duten janarietan baita agente loditzaile moduan ere. Nahiz eta xantanoa erosteko garaian garestia izan, garapen-bidean dauden nazioek xantanoa produzi dezakete; klimak ez bait dio produkzio horri eragiten.

Mandioka-irinezko eta sorgo-irinezko oreari xantanoa erantsi arren, itxura oneko ogia egiten da.

Ogi zuria egiteko, glutenak ez da gaur egun behar-beharrezkotzat jotzen. Xantanoaz posible da sorgo- eta mandioka-ogia egitea. Luzaroan irauten duen ogia da gainera eta mandiokaren kasuan zapo hobe duena. Nolanahi ere, oinarriko baldintza zera da: legamiak produzitzen dituen karbono (IV) oxidoaren burbuilei

eusteko barrunbe egonkor baina malguak egingo dituen zerbait izatea.

Xantanoak izandako arrakastak, barrunbe malgu horiek produzituko dituen beste hainbat bide urratzera bultzatu zituen ikerlariak.

1987an eta 1988an egindako ikerketek adierazten dutenez, ogia komertzialki edo etxean, arroz, artaxiki, arto edo sorgoarekin egin liteke eta baita beste zenbait sustrai eta tuberkulurekin ere. Garapen bidean dauden estatuentzat gertaera horrek ondorio sakonak izan ditzake. Zoritxarrez, teknologia bera bakarrik ez da nahikoa gobernuko politika aldatzeko. Baina herrialde tropikal asko ari dira gaur egun gari-inoportazioa kontrolpean edukitze-ko bideak aztertzen.

Beste estatu askok garirik gabeko ogia nahiko lukete, baina ez daukate hori aurrera eramateko teknologia egokirik eta ezta bertako produktuak komertzialki bultzatuko dituen politikarik ere.

Estatu garatuak zerealak esportatuz, gobernuak eskuhartzen ez duten kasuetan behintzat, nekazaritza lokala arriskuan jartzen dute. Baina Hirugarren Mundura esportatzen duten estatuak gari-soberakina mozteko produkzioa murrizten badute, eta Hirugarren Munduak garia ordezkatzeko bertako produkzioa gehitzen badu, epe luzera estatu guztiek mozkinak izango lituzkete.

Garapen bidean dauden nazioek garapen ekonomiko lortu nahi badute, nekazaritza bidez izan behar du eta ez industri garapenaren bidez. ■