



# Baratzeetako erlikiak

**Etxebeste Aduriz, Egoitz**

Elhuyar Zientziaren Komunikazioa

**Zer koloretakoak dira azenarioak? Eta tomateak? Lehenak laranja eta bigarrenak gorriak, izango da erantzun normalena. Izan ere, gaur egungo baratzeetan eta merkatuetan normalean ikusten ditugunek kolore horiek izan ohi dituzte. Baina ez da beti horrela izan; eta, oraindik ere, merkatuan ikus dezakeguna baino askoz ere handiagoa da barazkien aniztasuna. Barietate horietako batzuk orain hainbat mende ekoizten ziren.**

AZENARIO GUZTIAK EZ DIRA LARANJAK. Are gehiago, hasierako azenarioak ez ziren laranja. Egiptoarrek azenario moreak zituztela uste da. X. mendean, erromatarrek moreak eta zuriak zituzten. Eta historialariek diote XIV. mendekoak zuriak, horiak, berdexkak, gorriak, moreak eta beltzak zirela. Baina sekula ez laranja.

XVI. mendera arte ez zen azenario laranja existitzen. Holandarrena da meritua. Azenario hori argi batetik abiatu, eta, hibridazioz, azenario laranja sortu zituzten. Orangeo Gilenen



USDA

garaia zen, eta laster bihurtu zen produktu nazional. Holandarrak munduko azenario-ekoizle garrantzitsuenak bilakatu ziren. Baina ez hori bakarrik; azenario holandarrak, laranja izateaz gain, gozoagoak ziren, eta pixkanaka beste koloreetako azenarioen lekua hartu zuen. Gaur egun, jende gehienarentzat ez da besterik existitzen.

Antzeko istorioak gertatu dira beste barazki askorekin ere: barietate gutxi

batzuek beste milaka baztertu dituzte. Hala ere, munduko hainbat txokotan, urtetik urtera etxeko haziak gorde izan dituzten nekazariak mantendu egin dituzte aspaldiko barietate horietako batzuk. Ingelesezt *heirloom* izena ematen zaie. Baratzeetako erlikiak dira. Eta, ekoizle txiki batzuen artean, arbasoek ekoizten zituzten barazki horietara bueltatzeko joera handitzen ari da azken urteotan. ➔

## Emankortasunaren izenean

Litekeena da holandarrek sortutako azenario laranja haiek aurreko barietate mikatzagoek baino zapore hobea izatea. Baina kasu gehienetan ez da hori izan barietate gutxi batzuk besteei gailentzearen arrazoa. Aitzitik, bestelako arrazoi komertzialak izan dira, batez ere, hori eragin dutenak. Ekoizle handiek ezaugarri jakin batzuk bilatzen dituzte barazkietan: batik bat, emankortasuna eta uniformetasuna, eta, horrez gain, makinekin biltzeko, garraiatzeko eta kontserbatzeko egokiak izatea, eta abar.

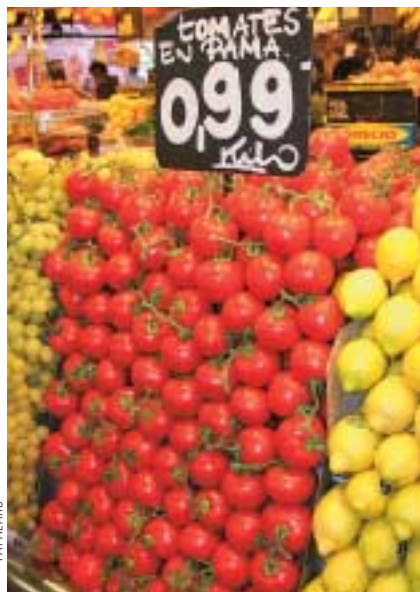
Hala, barietate gutxi batzuk dira ekoizle handiek aukeratutakoak. Merkatuan halako garrantzia hartzen du barietate horiek, ezen gainerakoak oso baztertuta gelditzen baitira. Eta, azkenean, ekoizle txikiengatik ere, eskura dauden haziak edo landareak barietate horietakoak izaten dira.

Askotan, ordea, ekoizle handientzat egokiak diren barietateak ez dira aukera onena etxean baratzetxoan egin nahi duenarentzat. Batetik, laborantza industrialeko kondizioak ez direlako berdinak izaten. Esaterako, Almerian ekoizten dituzten tomateak ez dira egokienak Euskal Herriko iparraldean hazteko. Eta, bestetik, ekoizle txikiak, agian, emankortasunari eta uniformetasunari baino garrantzi handiagoa ematen die beste ezaugarri batzuei, esaterako, zaporeari, aniztasunari eta beste batzuei.

Barietate komertzial askok bete beharreko ezaugarri bat da makinekin biltzeko egokiak izatea.



D. H. WRIGHT



PAPALARS

Merkatuan normalean ikusten ditugunak baino askoz barietate gehiago existitzen dira. Eskuinean, *heirloom* tomateak.

### Merkatutik kanpo

Hala, komertzialki arrakastarik izan ez duten barietate asko oso interesgarriak izan daitezke beste maila bateko nekazaritzarako. Horregatik, *heirloom*-ekiko interesa gero eta handiagoa da, batez ere, etxerako edo merkatu txikietarako baratzea egiten dutenen artean.

*“komertzialki arrakastarik izan ez duten barietate asko oso interesgarriak izan daitezke beste maila bateko nekazaritzarako”*

Barazki-barietate bati *heirloom* kategoria emateko, batetik, ezinbestekoa da ‘hibridoak’ (F1 hibridoak, ikus koardoa) ez izatea; eta, aitzitik, genetika nahikoa egonkortua izatea, belaunaldi belaunaldi barietate bera lortuko dela bermatzeko. Hala, posible izango da urtetik urtera haziak gordez barietate hori mantentzen jarraitzea. Hori ez da gertatzen barietate komertzial askorekin. Eta baratzezaina derrigortua dago kasu horretan urtero hazi edo landare berriak erostera.

Bestetik, antzinatasun bat edo historia bat izan behar du barietate batek erlikia izateko. Barazki-erlikia askok 100 edo 150 urte dituzte. Baina badira hainbat mende dituzten altxorak ere.

Batzuk ez dira barietate komertzialak bezain emankorrak, baina, agian, askoz ere zaporetsuagoak dira; edo leku jakin bateko kondizioetara hobeto egokituak daude. Bestalde, baratzezain asko konturatu dira, esaterako, euren baratzeko tomateek ez dutela zertan gorriak eta biribilak izan, baizik eta, forma, kolore, tamaina eta zapore askotakoak izan daitezkeela. Edo, besterik gabe, euren aitona-amonek ekoizten zituzten barazkiak ekoizten jarraitu nahi dute.

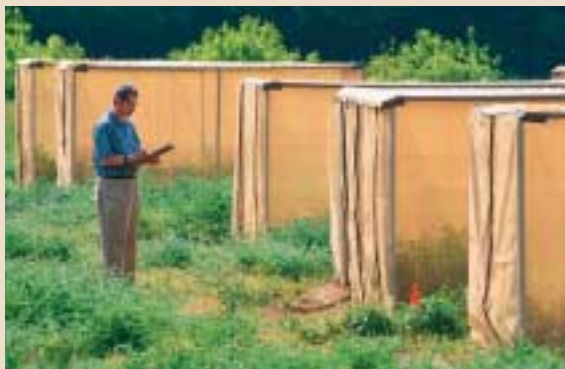
Hala, gero eta elkarte eta erakunde gehiago hasi dira baztertuta gelditu

## Hibridoak

Barazki edo landare hibridoak bi barietate (edo espezie) ezberdin gurutzatzean sortzen dira. Zentzu zabalean hartuta, ia denak dira hibridoak. Izan ere, hibridazioa oso arrunta da landareetan, eta askotan gertatzen da naturalki. Baina, nekazaritzan, barazki hibridoaren definizioa estuagoa da. Barazki bat hibridoa dela esateko, landare gurasoek ezaugarriak izan behar dute, eta polinizazioak kontrolpean egina.

Horrela lortutako hibridoak F1 izena ere emate zaie (*Filial 1*, edo lehen belaunaldia).

Gurutzatutako bi barietateen ezaugarriak konbinatzeko egiten dira hibridoak. Baina konbinake-



Nahi ez diren hibridazioak saihesteko, isolatu egin behar dira landare batzuk.

ta hori lehenengo belaunaldian bakarrik ziurta daiteke. Izan ere, hurrengoetan ezin da jakin zer ezaugarri izango dituen. Hau da, baratzean tomate hibrido bat badaukagu, eta haren haziak

gorde eta hurrengo urtean eraiten baditugu, ez dugu barietate bera lortuko; litekeena da gurasoetakoren baten antzeko zerbaitek lortzea, edo ez, eta litekeena da hazi horiek antzuak izatea ere.

Horregatik, F1 hibridoak lortu nahi diren bakoitzean, hasierako barietateetatik abiatu behar da beti. Eta, horretarako, derri-gorrezkoa da hibridatu nahi diren barietateen lerroak mantentzea, eta haiekin hibridazio kontrolatuak egitea. Horregatik, hazi hibridoak garestiagoak izan ohi dira.

Bestalde, egungo barietate 'ez-hibrido' gehienak ere hibridazioz lortutakoak dira. Baina kasu horretan urteetako hautespenaren bidez egonkortuak daude. Eta, hortaz, urtetik urterako haziek barietate bera ematen dute.

diren barietateak berreskuratzen, mantentzen eta trukutzen. Hazi-bankuak sortzen dituzte batetik, ahalik eta barietate gehien haziak modu seguruan gordetzeko. Baina hazi asko izoztuta ere ez dira ongi mantentzen denbora luzez. Ilarrak, esaterako, ezin dira 30 urte baino gehiagoz mantendu. Horregatik, garrantzitsua da baita ere haziak nekazariei banatzea, haiek erin, eta hazi berriak sortzeko.

## Biodibertsitatearen alde

Haziak gordez eta halako barazki-barietateak ekoiziz, nekazaritzako bio-


*“nekazaritzarako  
baliabideen  
aniztasun  
genetikoa oso  
garrantzitsua da  
munduko elikadura-  
segurtasuna  
bermatzeko”*

dibertsitatearen alde egiten da. Izan ere, barietate komertzialen nagusitasuna aniztasun-galera handia ari da eragiten. FAOren arabera, Europan,

XX. mendearen hasieran ekoizten ziren barazki- eta fruitu-barietateen % 70 galdu da dagoeneko, eta Asian arroz-barietateen % 90 desagertu da.

Eta barietateak bakarrik ez; gizakiak 10.000 espezie baino gehiago erabili izan ditu elikatzeke, eta, gaur egun, 150 baino ez ditugu erabiltzen. Gainera, horietako 12 espeziek osatze dute gure elikagaien % 80, eta lauk soilik % 50 —arrozak, gariak, artoak eta patatak—.

*Slow food* nazioarteko mugimenduak ere nabarmendu du hainbat elikagai desagertzeko zorian daudela; eta mundu osoko 750 produktu biltzen dituen zerrenda horretan. Horien artean dago, esaterako, 'Aritxabaltako moskorra' tomatea. Gipuzkoako baserri gutxi batzuetan, urtez urte ekoizti eta mantendu duten tomatea da, mamitsua eta zapoetsua, hazi gutxikoa eta gorri ilun ia granatea.

Inoiz probatu duzu 'Aritxabaltako moskorrik'? Eta Kolon iritsi baino lehen txerokiek ekoizten zuten tomate purpurarik? Edo, azenario zuri, hori, gorri edo morerik? Horrelakorik ezagutzen ez bazenuen, orain badakizu hor daudela, bilatu egin behar! 



AEBko gobernuak, artoaren aniztasun genetikoa handitzeko proiektu bat du. Bertako barietateak kanpokoekin gurutzatu nahi dituzte; esaterako, argazkian ikusten diren Hego Amerikako barietate bitxiek.