



Non daude Euskal herriko barazki eta fruta-arbolen barietateak?

MAIALEN ARRIETA ASEGINOLAZA
Aranzadi Zientzia Elkarte

Gai honi eusteko ezinbestekoa da lehenik eta behin bertako barietatea edo barietate tradizionala zer den zehaztea; hau ordea, ez da lan erraza, ez baitago tokiko barietatea argi mugatzen duen definiziorik. Dena den, gai honen inguruan azken urteetan egin diren lanetan erreferentziak topatuz, ondorengoa onartu dezakegu: urteetan zehar nekazarien familiek egindako hobekuntza eta aukeratzearen ondorio dira tokiko barietateak (barietate tradizionalak) eta bizi diren tokiko baldintzei eusteko moldatuta daude.

Gurean, ondare honen ezagupena zabaldu eta gordeztearen inguruan lan handia egiten du Euskal Herriko Hazien Sareak. Hauek egindako ikerlanetan, tokiko barietatea zehazteko 2 irizpide zehazten dira: (1) gutxienez bost urtetan erabili izan diren haziak urteko landareen kasuan eta hamar urte bi urteko landareen kasuan eta (2) duela gutxi eskuratutako barietate komertziala ez izatea (belaunaldiz belaunaldi edota elkartruke bidez jasoa izatea adibidez).

Nekazaritzaren bilakaeran, XX. mendetik gaur arte landareetatik lortutako etekinak hobetzeko teknika berriak erabiltzen joan dira eta aspaldiko barietateen

ezaugarriak garrantzia galtzen joan dira pixkana (intsektu kaltegarriekiko berezko erresistentzia, lehortea jasateko gaitasuna, loraldiaren iraupen luzea...). Bilakaera hau horrela izanik, bertako barietateen kalterako, barietate hibridoak edo laborategian sortutakoak sustatu dira, ongari eta produktu kimiko ugari behar badituzte ere, uzta mekanizatura egokitzeaz gain, etekin handiagoak ematen dituztelako.

Munduko toki askotan Iraultza Berde hau aurrerapauso handizat jo zen nekazaritzaren ekoizpena handituko zelakoan. Honek ordea, gainbehera genetikoa ekarri du, espezie eta barietateen gutxitzea alegia eta

biodibertsitatearen eboluzioan parte hartzen duten prozesuen etenaldia. XX. mendearen hasietarik gaur egun arte nekazaritzako biodibertsitatearen %75 galdu da; Euskal Herrian esaterako, perraitza, txiribila eta aixkola bezalako espezieak baratzetatik desagertu dira.

Biodibertsitatearen galera gainera ez da herri baten ondareari bakarrik dagokion gertaera, alor gehiagori ere eragiten die. Izan ere, gizakion elikadura beharrak asetzeko aldatu eta sinplifikatzen diren ekosistemak, izurriteen aurrean zaurgarriagoak bihurtzen dira; agente patogenoen aurreko babes mantentzeko tresna garrantzitsu bat galtzen baitute, dibertsitate genetiko alegia.



Orokortasunak alde batera utzita, Donostialdeko eskualdera bagatoz, jakin badakigu, kostaldeko herrietako arrantzarekin batera, industria dela bertako jarduera ekonomiko nagusia. Hala ere, auzo batzuetan oraindik ere badira nekazaritza konbentzionalaren aztarnak. Euskal Herriko Hazien Sareak eskualde honetan aurrera eramandako azken lanen arabera, Donostialdeko nekazaritza konbentzionalan erabiltzen diren bertako barietateak honakoak dira: cabello de angel kalabaza, porrusalda kalabaza, Tolosako indaba, leka igokaria, piper txorizeroa, pipermin txikia, entsalada tomatea, tomate morea, peradun tomatea, tokiko zerba, neguko aza, udaberriko aza, kipula gorria, kipula zuria eta tokiko perrexila. Barietate hauen guztien artean ordea, Tolosako indaba, piper txorizeroa eta entsalada tomatea dira gehien erabiltzen direnak.

Donostialdeko eskualdean, eta bereziki Astigarragan, bada nekazaritzaz gain, baserritar munduarekin lotura mantentzen jarraitzen duen usadio bat: sagardogintza. Mendeetan zehar egin den sagardoak, bilakaera izugarriak jasan ditu, baita sagar eta sagarrondoek ere, inguruneko aldaketei moldatuz eta eboluzionatuz joan baitira. Lekuan lekuko sagar barietateak ugariak izan arren, barazki barietateekin bezalaxe, azken hamarkadetan dibertsitate galera handia jazo da. Hona hemen bertako sagar barietate batzuk: Errezila, Geza-mina, Goikoetxea, Moko, Txalaka, Mozoloa etab.



Bertako barietateen gainbehera hau gelditzeko, hainbat arlotan aurrerapausoak ematea beharrezkoa da: ikerkuntzan (egoera zehatza zein den ezagutzeko), legedian (barietate tradizionalen alde egiteko), administrazio publikoen diru-laguntzetan (nekazariak barietate tradizionalen alde lan eraginkorra egin ahal izateko), zein hezkuntzan (egungo egoerarekiko kontsumitzaile arduratsuak izateko). Baina zer egin dezakegu guk? gaur egun bertako barietateak oso pertsona gutxi mantentzen dituztela jakinik, desagertu ez daitezen, barietate hauek erabiltzea komeni da, eskuz esku eta ingurunez ingurune zabalduz. Honenkin batera, barietate hauen haziak jasotzea ere gomendatzen da, ugalketa eta banaketa landan bertan eman dadin.

Egunez egun, landaz landa eta bailaraz bailara, kontzientzia honen hazia ondokoarengan ereinez gero, gure ondorengoek ere izango dute bertako barietateen altxorraz gozatzeko aukera. ■