

Estellerriko bertako baratze-barietateen katalogoa



Koordinatzailea: Red de Semillas de Navarra -Nafarroako Hazi Sarea.

Zapatari Kalea, 8, 1. 31200 Estella-Lizarra.

redsemillasnafarroa@gmail.com

Egilea: Ester Montero (Arrea)

Argazkiak: Ester Montero

Diseinu grafikoa eta maketazioa: www.cristinavergara.com

Itzulpena: Lizarrako udaleko euskara zerbitzua,
Irantzu Mankomunitateko euskara zerbitzua.

Lan hau Creative Commons lizentzian dago.

Material guztia libreki erreproduzitu eta erabil daiteke, baldin eta helburu
ez komertzialetarako bada eta egilea aipatzen bada.

Azaroak 2018

Inprimaketa: Gráficas Lizarra

Editatzen du: Diruz lagundua:

Laguntzaileak:



NAFARROAKO HAZI SAREA
RED DE SEMILLAS DE NAVARRA



UNIÓN EUROPEA
EUROPAR BATASUNA

FEADER FONDO EUROPEO AGRICOLA DE DESARROLLO
RURAL. EUROPA INVIERTE EN LAS ZONAS RURALES
FEADER LANEA GARAPENIKO EUROPIAKO NEKAZARITZA
FUNTSA. EUROPA LANEA BERRALETAN INBERTITZEN



AYUNTAMIENTO
ESTELLA-LIZARRA
UDALA



Irantzu
mankomunitatea
euskara zerbitzua



“Los campesinos del mundo han sido los creadores y diversificadores de todos y cada uno de los cultivos que hoy disfrutamos como humanidad. Fueron ellos quienes llevaron a cabo el largo, paciente y delicado proceso de convertir malezas y hierbas en alimento abundante, sabroso, nutritivo y atractivo. Fueron ellos -y especialmente ellas- quienes tomaron las semillas cuando emprendieron viajes o fueron forzados a abandonar sus tierras y las compartieron y repartieron literalmente por el mundo.

Si hoy podemos asombrarnos frente a la diversidad del maíz, la papa, el arroz, los frijoles, es porque hubo millones de hombres y mujeres del campo cuidándolos, seleccionándolos, buscando nuevos cruzamientos, adaptándolos a las miles de condiciones que surgen de la combinación de diversos ecosistemas, comunidades, culturas, aspiraciones, sueños y gustos”.

CAMILA MONTECINOS, 2005.

Hitzaurrea

XX. mendean planetan zegoen nekazaritza biodibertsitatearen %80 inguru galdu egin da, FAOren arabera. Agrobiodibertsitatearen galera hau loturik dago zuzenean nekazaritzaren industrializazioarekin (bereziki barietate tradizionalak barietate hibridoekin ordezkatzean) edo etengabeko uniformetasunarekin kultura eta elikadura ohituretan, beste faktore batzuen artean.

Nafarroa eta Estellerria ez dira salbuespen bat eta nekazaritza tradizio handia egon arren, bertako labore gehienak desagertu dira. Gure eskualdean, beste leku batzuetan gertatzen den antzera, geratzen zaigun agrodibertsitateak batez ere autokontsumorako baratzetan iraun du, haziei jarritako arauetatik, nekazaritza politiketarik eta merkatu globaletik kanpo dauden esparruak direlako. Gaur egun beren haziak urtero gordetzen segitu dituzten pertsonak, gehienetan dira nekazaritza tradizionalaren ereduak ezagutu zutenak, non biodibertsitatearen erabilera eta horren erreprodukzioa sistemaren funtsezko piezak baitira. Zorritzarekin baratzezain horiek desagertzen ari dira gehienak zaharrak direlako eta horiekin batera erabiltzen dituzten bertako barietateak, gero eta baratze gutxiago landatzen direlako eta ia inork ez duelako hazirik gordetzen denbora, ohitura edo ezaguerak ezagatik.

Behar beharrezkoa da presazko hausnarketa bat zabaltzea gure nekazaritza-ondare genetikoari buruzkoa, gaur egun Nafarroan desagertuz segitzen duena, balore neurtezineko baliabidea bada ere gure elikadurarako eta bada insumo baxuko nekazaritza, ekologikoa. Elikadura Burujabetza kontzeptupean dagoena.

Lan honen xedea da oraindik geratzen zaigunaren galera saihestea, baita horrekin loturik dagoen nekazaritza ezaguerak ere, bi gauza horien garrantzia ezagutzera ematea bertako nekazaritza iraunkorra lortzeko, baita bere balio gastronomikoa eta kulturala ere.

Baita barietate hauen sukaldaritza ezaugarri bikainak ere ezagutarazi nahi ditugu kontsumitzaileen artean, jendeak eskatu ahal izan dezan, horrela landatzea, komertzializazioa eta kontsumoa eskualdean sustatuko baita.

Horregatik, bertako barietateak zaindu, ugaritu eta egokitu dituzten pertsonen ezaguera bildu nahi izan dugu, gaur egun arte heldu den ezaguera, modu isilean eta inolako aitorpenik gabe. Pertsona horiei guztiei eskaintzen diegu gida hau, horien jakituriatik abiatuta egin dena, jakintza enpirikoa, nekazarien ehunka urteetako emaitza dena eta ahozko transmisiotik datorkiguna, laguntza eman ahal dielako landatzera, dastatzera eta bizirik iraunaraztera animatzen direnei. Horrez gain, kontserbazio egoera ere sartu dugu eta aurkitu ditugun udalerriak (beharbada landare batzuk beste herri batzuetan ere aurkitu daitezke, baina gaur egun hori ez dakigu).

Berrogei bat baratzezain elkarrizketatu ditugu Estellerriko eremu ezberdinetako udalerrietan, eta adina, batez beste, hirurogeita hamar urte baino gehiagokoa izan da. Tokiko hogeita hamahiru bat barietate aurkitu ditugu, hamabost espezie ezberdinetakoak, eskualde honetan berrogeita hamar urtez goiti landatu izan direnak konfirmaturik, nahiz eta horietako askok, seguruenik, ehun urte baino gehiago gure artean egon.

Guztien artean hogeitau gutxiago ditugu katalogo honetan sartzeko, bai oso barietate ezagunak izan zirelako eta oso zabalduak zona honetan edo horien ezaugarri nabarmenengatik, gogortasuna, etab. Baita espezie ezberdinetakoak izatea ere kontuan izan dugu. Horietako hiru ez dira baratzetakoak, baina aukeratu ditugu labore tradizionalak direlako interes handikoak baratzea iraunarazteko, horien erabilera eta onurak nekazaritza iraunkor eta bioaniztun batean. Azkenik, pertsonak, kolektiboak, entitateak... gonbidatzen zaituztegu nekazaritza biodibertsitatearen berreskurapenean eta hori iraunaraztean laguntza emateko, hori guztia galtzen badugu hazi librerik eta zonari egokitutakorik gabe geratuko garelako, elikadura eta nekazaritza osasungarria, iraunkorra, kalitatezkoa eta tokiko komunitateen esku bermatzearen alde.

Nafarroako Hazi Sarea

Genevillako Babarrun Zuria



	Tokiko izenak	Babarrun Zuria.
	Espezieia	Phaseolus vulgaris.
	Urteak eskualde honetan	Seguruenik 100 baino gehiago.
	Landarea nekazariak deskribaturik	Mulu baxukoak baino gehiago hazten da, baina ez zaio makilarik jartzen. Oso hostotsuak dira, <i>“echan mucha mata”</i> . Ziklo luzekoak dira. <i>“antes todo dios las ponía para pochas, pero estabas cogiendo pochas mes y medio, mientras que la clase de ahora vienen todas en 15 días”</i> .
	Maneiua	✗ Ereintza-lanak: Maiatzaren bukaeran. ✗ Bilketa: Irailaren bukaera-urriaren hasiera lehorrerako. ✗ Hazien aukeraketa: baratzezain batzuek mulu gutxien dutenak hartzen dituzte, beste batzuek itxura hoberen dutenak aukeratzen dituzte, behin garbitu ondoren.
	Erabilerak	Genevillan batez ere lehorrerako, baina beste herri batzuetan potxarako ere erabiltzen omen dira.
	Tokiko balorazioa	<i>“Es la mejor, no hay otra como ésta, tiene menos piel incluso que la sangüesina”</i> .
	Kontserbazio egoera	Oso txarra. Baratze batean aurkitu da <i>“antes el 90% de la alubia que se ponía aquí era de ésta, ahora no la ponemos cuatro”</i> .
	Aurkitzen den udalerriak	Genevilla.
	Oharrak	Barietate bat dago, Francesa deiturikoa, landare honen itxura berbera duena, baina landarea ez da hain hostotsua, ziklo laburragoa dauka eta azala askoz gogorragoa da, kalitate gastronomiko gutxiagoa dauka.

Babarrun Gorria. *Calbotes*



Tokiko izenak

Babarrun Gorria. *Calbotes*.



Espeziea

Phaseolus vulgaris.



Urteak eskualde honetan

Hirurogei baino gehiago egiaztaturik.



Landarea nekazariek
deskribaturik

Landare igokaria, *sube menos que la sangre de cristo*.

✖ **Lorea:** zuria-arrosa.

✖ **Hazia:** gorria, tamaina ertaina.



Maneiuia

✖ **Ereiteko aroa:** Maiatzaren bukaera, ekainaren hasiera.

✖ **Biltzeko aroa:** Irailaren erdi aldean, *“madura casi 20-30 días antes que la sangüesina y la sangre de cristo”*.

✖ **Hazien aukeraketa:** batzuek muluan lehenbiziko hosto-zorroak aukeratzen dituzte edo ale gehien dituenak, beste batzuek, ordea, behin garbitu ondoren, itxura hoberen dituztenak aukeratzen dituzte.



Erabilerak

Bereziki babarrun lehorrerako erabiltzen da, *calbotes* moduan:
“con sacramentos” (haragia, urdaia, etab.)



Tokiko balorazioa

“Es buenísima, mucho mejor que la alubia de Tolosa de sabor y tan productiva como ella. Además produce bien todos los años”.



Kontserbazio egoera

Barietate oso landatua XX. mendeko bigarren erdi aldean zehar Egaibarrean, ia-ia desagertu zen 90-2000 hamarkadetan.

Gaur egun horren landaketa arinki berreskuratzen ari da eta badira nekazari batzuk ereintzen dutenak.



Aurkitzen den udalerriak

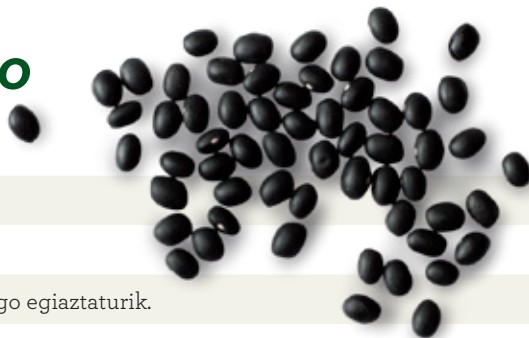
Egaibarra.

Calbotes. Sangre de Cristo



 Tokiko izena	<i>Calbotes, Sangre de Cristo.</i>
 Espezieia	<i>Phaseolus vulgaris.</i>
 Urteak eskualde honetan	<i>“De toda la vida”, orain dela ehun urte baino gehiagotik landatzen dela ziur egoten da.</i>
 Landarea nekazariak deskribaturik	Landare igokaria, hostotsua eta handia, bi metro baino gehiago hartu ohi ditu. ✗ Lorea: zuria-arrosa. ✗ Hazia: txiki xamarra, zainduna.
 Maneiua	✗ Ereiteko aroa: Maiatzaren bukaera, ekainaren hasiera. ✗ Biltzeko aroa: Urriaren erdialdean. Berantiarra. ✗ Hazien aukeraketa: gehienek itxura hoberena dutenak aukeratzen dituzte behin garbitu ondoren.
 Erabilerak	Kontsumo nagusia lehorrerako, <i>“con sacramentos”</i> jan ohi zen (<i>haragia, hestebeteak, etab.</i>)
 Tokiko balorazioa	<i>“La mejor, de sabor, textura...es la más fina, el único inconveniente es que es tardío”.</i>
 Kontserbazio egoera	Txarra. Oraindik Lizarrako dendaren batean saltzen da. <i>“Cada vez se pone más la de Tolosa, porque se conoce más, aunque éstas no tienen nada que envidiarle”.</i>
 Aurkitzen den udalerriak	Estellerrian gehien landatzen, baloratzen eta ezagutzen zen barietatea bazen, gutxienez XX. mendean zehar. Gaur egun bakarrik Deierri, Egaibar, Allinibar eta Abartzuzako baratze bakar batzuetan aurkitu da.
 Oharrak	Orain dela urte batzuetatik hona kanpoko beste barietate bat ereiten da, itxura ia berdinekoa baina goiztiarragoa eta handiagoa, hala ere <i>“es más basta y con más pellejo”</i> .

Babarrun *negrica*. *Del suelo*



	Tokiko izena	<i>Negrica, Del suelo.</i>
	Espeziea	<i>Phaseolus vulgaris.</i>
	Urteak eskualde honetan	Berrogeita hamar baino gehiago egiaztaturik.
	Landarea nekazariak deskribaturik	Makilarik gabe jartzen den babarruna edo mulu baxua. Kolore beltza, <i>pequeñas</i> .
	Maneiuia	✗ Ereiteko garaia: maiatzaren bukaera, ekainaren hasiera. ✗ Bilketa garaia: abuztuaren erdi aldetik irailaren erdi aldera, tokien arabera. Barietate goiztiarra da. ✗ Hazien aukeraketa: Pertsona batzuek aukeratzen dituzte goiztiartasunari begira eta beste batzuek itxuragatik behin bildu eta garbitu ondoren.
	Erabilerak	Lehor jaten dira.
	Tokiko balorazioa	Oso baloraturik dago ondoko alderdiengatik: zaporea, gogortasuna, ureztatze eskasa, izaera goiztiarra, produkzio altua edo plaga eta gaitz aurrean duen erresistentziagatik. <i>“No hace falta regar hasta que no echan la flor, se dan con poca agua al venir pronto. Dan mucho, son muy duros, no hay enfermedad que les entre y no hay untarlos con nada”. “Cuecen muy rápido, y dan un caldo muy bueno, gordo y oscuro”.</i>
	Kontserbazio egoera	Hala moduzkoa, baratzezain bakar batzuek gordetzen dute.
	Aurkitzen den udalerriak	Estella-Lizarra, Ameskoa, Artabia, Genevilla

Babarrun Sangüesina



 Tokiko izena	Babarrun <i>Sangüesina</i> .
 Espeziea	<i>Phaseolus vulgaris</i> .
 Urteak eskualde honetan	Ehun baino gehiago egiaztaturik. Pertsona batzuek uste dute Zangozatik etorri izan zela, baina jatorria ezezaguna da.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Babarrun barietate igokaria, <i>sangre de cristo</i> barietatekoa baino hosto gutxiago duena eta “ <i>sube menos</i> ”. Lore zuria. Hazi zuria, gaur egungo potxa baino txikiagoa eta planoago.
 Maneiua	✗ Ereiteko aroa: maiatzaren bukaeran. ✗ Biltzeko aroa: urriaren hasieran normalean (<i>más temprana que la sangre de cristo</i>) ✗ Hazien aukeraketa: normalean haziak izateko behin garbitu ondoren itxura hoberen dutenak gordetzen dira.
 Erabilerak	Lehorrerako bereziki, baita potxak moduan ere. Haragirik gabe prestatzen dira, arruntean egosiak tomatea, piperra, tipula eta baratxuriekin, azkenean irabiatzen direnak.
 Tokiko balorazioa	Balorazioa ahobatezkoa da: zurien artekoa hoberena.
 Kontserbazio egoera	Oso txarra, oso baratzezain gutxik gordetzen baitute eta guztiak oso adin handikoak, “ <i>los congeladores han acabado con ellas porque ahora hay pocas todo el año</i> ”.
 Aurkitzen den udalerriak	Antzinean barietate oso ezaguna eta zabaldua Estellerrian, leku ugarietan aurkitzen zen (Allin, Egaibar, Deierri...).
	Gaur egun bakarrik hiru baratzetan aurkitu da Legarian, Abartzuzan eta Zabalen.

Valdeloboseko kardua



 Tokiko izena	Kardua.
 Espezieia	Cynara cardunculus.
 Urteak eskualde honetan	Ehun baino gehiago egiaztaturik.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Beste barietateek baino hosto zabalagoa eta osoagoa dauka, gutxiago dago zatitua eta arantza gutxiago dauka.
 Maneiua	✗ Ereiteko aroa: maiatzaren bigarren hamabostaldia, Puyko festen inguruan. Ereintza zuzena. ✗ Biltzeko eta kontsumitzeko denboraldia: urritik, Pilarretik aitzina, udaberriraino. Irailetik, paperaz eta zakuz lotzen da ongi garaturik dagoenean. ✗ Hazien aukeraketa: Bi aleren bat uzten dute bi edo hiru urtetan behin. Garbiketa eta bereizketa uretan egiten da, onak hondoratzen dira eta <i>“las batuecas”</i> flotatzen dute.
 Erabilerak	Kozinatua bereziki. Kukulua gordina jan daiteke entsaladan, nerbioak pixka bat kenduta, oso goxoa da.
 Tokiko balorazioa	Zaporea beste barietatekoak baino suabeagoa da.
 Kontserbazio egoera	Txarra. Bakarrik baratza batean aurkitu da.
 Aurkitzen den udalerriak	Estella-Lizarra.

Nobeletako eskarola



 Tokiko izena	Nobeletako eskarola.
 Espeziea	Cichorium endivia.
 Urteak eskualde honetan	Hirurogei baino gehiago egiaztaturik.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Gaur egunekoak baino txikiagoa, hostoa izurtuagoa du.
 Maneiua	✗ Ereiteko aroa: Lehenbizikoa ekainaren 13an, azkenekoa abuztuko festen inguruan. ✗ Birlandatzeko aroa: Uztailaren amaieratik, txandatan 15-20 egunean behin, irailaren hasiera arte. <i>“Hay que poner en zona aireada porque los aguazones de la mañana, la pueden pudrir”.</i> ✗ Biltzeko eta kontsumitzeko denboraldia: Irailetik apirilera. Asko aldatzen da aroaren arabera, udazkenean handiagoak dira eta hostoa izurtsuagoa da udaberrian baino. Lotzen dira zuri daitezen. ✗ Hazien aukeraketa: Bost edo sei landare uzten dute hazia hartzeko.
 Erabilerak	Entsalada.
 Tokiko balorazioa	Zapore oso ona, gaur egunekoak baino suabeagoa eta finagoa. Herriko denda batean saltzen dira, ezagutzen duen jende nagusiak eskatzen duelako.
 Kontserbazio egoera	Txarra. Baratza batean aurkitu da, beharbada bi edo hiru baratzezain gehiago gordetzen dute.
 Aurkitzen den udalerriak	Estella-Lizarra.

San Lorentzoko ilarra

	Tokiko izena	ilarra.
	Espeziea	Pisum sativum.
	Urteak eskualde honetan	Berrogeita hamar egiaztaturik.
	Landarea nekazariak deskribaturik	Makila erdikoak, ez dira asko hazten. <i>“Los que compras ahora salen las vainas de la mitad para arriba y éstos desde abajo, así hay que poner un palo más chiquito, dan menos trabajo”.</i>
	Maneiuia	✕ Ereiteko aroa: urriaren bukaeran, azaroaren hasiera, San Martin inguruan (azaroak 11). Ereintza zuzena. Berandu ereiten bada (urtarrila, otsaila), joera handiagoa dauka gaixotasunak hartzeko (<i>royada o cenicilla</i>) maiatzean, ekainean, hezetasuna egonez gero. ✕ Bilketa eta kontsumoa: udaberriaren bukaeran.
	Erabilerak	Nahastu gabe, soilak kozinaturik edo osagarri gisa, menestra, etab.
	Tokiko balorazioa	Oso onak.
	Kontserbazio egoera	Txarra, bakarrik baratza batean aurkitu dira.
	Aurkitzen den udalerriak	Estella-Lizarra.



Baba



Tokiko izena

Baba.



Espezieia

Vicia faba.



Urteak eskualde honetan

Hirurogei egiaztaturik, seguruenik askoz gehiago.



Landarea nekazariak
deskribaturik

Neurri handiko baba.



Maneiua

- ✗ **Ereiteko aroa:** Zuzena, azaroaren hasieran, San Martin inguruan.
- ✗ **Loratzea:** apirila-maiatza.
- ✗ **Bilketa:** berde dagoenean, maiatza-ekainaren hasieran.
Alerako, hosto-zorrea lehortzen denean.



Erabilerak

Orain bereziki gizakia elikatzeko erabiltzen da, lehen, ordea, animaliak elikatzeko ere asko erabiltzen zen. Bi eratan jaten da: Berdea, “*en calzon*” (hosto-zorroarekin). Ledorra, alea zeharo zuritua erabiltzen da edo ertzak kentzen dira, batez ere pure edo babarrun moduan prestatzen dira.



Tokiko balorazioa

Arras baloraturik gastronomikoki, zaporeagatik eta landatzeko oso gogorrak direlako.



Kontserbazio egoera

Txarra. Bi baratzetan aurkitu da.



Aurkitzen den udalerriak

Estella-Lizarra, Eraul.

Letxuga *Aceitosa*



Tokiko izena

Letxuga *Aceitosa*.



Espezieia

Lactuca sativa.



Urteak eskualde honetan

Egiaztatuta, 60 urte, segur aski gehiago.



Landarea nekazariak
deskribaturik

Tamaina handia, itxia.



Maneiua

✕ **Ereitea eta landatzea:** : jarri behar da hotz edo bero handia egiten ez duenean: *“en invierno no gana y en verano se espiga”*. Garairik onena, udazkena eta udaberria.
Neguan plastikoarekin estaltzen da *“porque si no se queda quieta”*.
Aldizka ereiten dira: *“Cuando veo que está majica, siembro otro cantero”*.
✕ **Hazien aukeraketa:** pare bat letxuga uzten dituzte aletzeko.



Erabilerak

Entsaladak.



Tokiko balorazioa

Zaparez onena da, baina bildu eta gero ez du asko irauten,
“por eso no vale para el mercado”.



Kontserbazio egoera

Oso txarra. Soilik baratze bakarrean aurkitu da,
adineko baratzezain batek gordea.



Aurkitzen den udalerriak

Lerin.

Letxuga *Blanquilla*

	Tokiko izena	Letxuga <i>Blanquilla</i> .
	Espeziea	Lactuca Sativa.
	Urteak eskualde honetan	Berrogeita hamar baino gehiago egiaztaturik, segur aski gehiago.
	Landarea nekazariak deskribaturik	Berdea, kukulua sortzen du.
	Maneiuia	✗ Ereiteko, birlandatzeko eta kontsumitzeko aroa: urte osoa, baina batez ere udaberrian, udan eta udazkenean. Neguan, hotza izanez gero, izozten da <i>“la cachorrilla es más fuerte”</i>. ✗ Hazien aukeraketa: bi ale aukeratzen dira, itxura onekoak, hazia ateratzeko.
	Erabilerak	Entsalada.
	Tokiko balorazioa	<i>“Es muy buena, aunque no tanto como la cachorrilla”.</i>
	Kontserbazio egoera	Txarra. Baratze bakarrean aurkitu da. Orain urte batzuk Nobeletan landatzen zen (Estella-Lizarrako tradiziozko baratze eremua).
	Aurkitzen den udalerriak	Estella-Lizarra.



Letxuga Cachorrilla



	Tokiko izena	Letxuga <i>Cachorrilla</i> .
	Espeziea	<i>Lactuca sativa</i> .
	Urteak eskualde honetan	Ehun urte baino gehiago egiaztaturik.
	Jatorria	Baratzezain batek aipatu zuen Iratxeko monasterioa izan zitekeela landarearen jatorria.
	Landarea nekazariak deskribaturik	Tamaina txiki-ertaina, kukulu txikia, hosto kiribildua.
	Maneiuia	✗ Ereiteko aroa: Abuztuaren bukaeratik irailaren hasierara mintegian. Baratzezain batzuek bigarren ereite bat egiten dute abenduan. ✗ Birlandatzeko aroa: Urriaren bukaeran, azaroaren hasieran. Abendukoa, otsailaren bukaeran, martxoaren hasieran birlandatzen da. ✗ Kontsumitzeko denboraldia: Urtero landare batzuetatik erdiesten da, batzuek bi edo hiru uzten dituzte, beste batzuek hamar arte.
	Erabilerak	Entsaladan, normalean soila edo tipularekin. “ <i>a lo bueno, ¿qué más le vas a echar?</i> ”
	Tokiko balorazioa	“ <i>Es mantequilla</i> ” “ <i>Es buenísima, no hay cosa igual, carrasquea en la boca</i> ”.
	Kontserbazio egoera	Hala-moduzkoa. Bi baratzetan aurkitu da, beharbada beste baten batean izanen da.
	Aurkitzen den udalerriak	Estella-Lizarra, herri gehiagotan ezagutzen dute baina ez da aurkitu landaturik.

Letxuga Beltza



Tokiko izena

Letxuga Beltza.



Espezieia

Lactuca sativa.



Urteak eskualde honetan

Ehun baino gehiago.



Landarea nekazariak
deskribaturik

Kolore moreko eta berde iluneko hostoak,
lodiak, zimurtuak, kukuiluarekin.
Udan ez da igotzen eta neguan hotzari ongi eusten dio.



Maneiua

- ✗ **Ereite eta landatze aroa:** aldizka, urte osoan zehar,
“cada luna mengua, se echa un puño”.
- ✗ **Kontsumo aroa:** Urte osoa. Onena eta handiena udaberrikoa da.
- ✗ **Hazien aukeraketa:** Hainbat landare uzten dira aletu daitezen.



Erabilerak

Entsaladan.



Tokiko balorazioa

Ona da, beste letxuga batzuk baino zapore *gogorragoa*.
Oso estimatua hotzari egokituta dagoelako.



Kontserbazio egoera

Txarra. Baratze bakarrean aurkitu da.



Aurkitzen den udalerriak

Biloria.

Zufiako pepinoa

	Tokiko izena	Pepinoa.
	Espeziea	Cucumis sativus.
	Urteak eskualde honetan	Laurogei baino gehiago.
	Landarea nekazariak deskribaturik	<i>Fruto con más pinchos, más gordo y más corto que los modernos.</i>
	Maneiuia	× Ereiteko aroa: hazitegian martxoaren bukaeran, apirilaren hasieran. × Aldatzeko aroa: San Isidro inguruan. × Biltzeko eta kontsumitzeko denboraldia: ekainaren bukaeratik irailera bitarte. × Hazien aukeraketa: Urtero bi fruitu uzten ditu.
	Erabilerak	Entsaladan.
	Tokiko balorazioa	Zapore oso ona eta oso gogorra, ez zaio ia gaixotasunik sartzen.
	Kontserbazio egoera	Oso txarra. Baratza bakar batean aurkitu da, baratzezain zahar batek landatua.
	Aurkitzen den udalerriak	Zufia.



Leringo porrua



	Tokiko izena	Porrua.
	Espezieia	Allium porrum.
	Urteak eskualde honetan	Hirurogei urte egiaztatuta, segur aski gehiago.
	Landarea nekazariak deskribaturik	Gaur egungoaren ezberdina, motzagoa tamainan eta xamurragoa.
	Maneiua	✗ Ereintza-aroa: martxoaren 7 aldera. ✗ Landatze-aroa: maiatza hasieran. ✗ Bilketa eta kontsumo aroa: uda amaieran, udazkena, negua eta udaberri hasiera. ✗ Hazi aukeraketa: bigarren urtean loratu arte igotzen uzten zaio, zenbait porru.
	Erabilerak	Kozinatua, porrusaldan edo beste gisatu batzuk laguntzen.
	Tokiko balorazioa	Gaur egungoak baino zapore handiagoa du.
	Kontserbazio egoera	Oso txarra. Baratze bakarrean aurkitu da, adin handiko baratzezain batek gordetzen du.
	Aurkitzen den udalerriak	Lerin.

Tomate Arrosa

	Tokiko izena	Tomate Arrosa.
	Espezieia	Solanum lycopersicum.
	Urteak eskualde honetan	50 bat egiaztaturik, segur aski gehiago.
	Landarea nekazariak deskribaturik	Fruitu ertaina, arrosa, oso haragitsua, hazi aski duena.
	Maneiua	× Ereiteko aroa: Martxoaren bukaera. × Birlandatzeko aroa: Maiatzaren erdialdean. × Biltzeko eta kontsumitzeko denboraldia: lehenbiziko fruituak abuztuaren hasieran, azkenak abendura bitarte eguraldi ona izanez gero. × Hazien aukeraketa: lehenbiziko loraldietako hiru fruituren bat aukeratzen dute, itxura onekoak..
	Erabilerak	Entsalada bereziki.
	Tokiko balorazioa	<i>“Cojonudo de sabor, ni muy dulce ni muy ácido y de producción bien”.</i>
	Kontserbazio egoera	Baratza bakar batean aurkitu da.
	Aurkitzen den udalerriak	Los Arcos.



Valdeloboseko tomatea

	Tokiko izena	Valdeloboseko tomatea.
	Espeziea	Solanum lycopersicum.
	Urteak eskualde honetan	Ehun urte baino gehiago.
	Landarea nekazariak deskribaturik	Tamaina oso handiko fruitua, gorria, beste batzuk baino berantiarra. Asko ematen du.
	Maneiuia	✗ Ereiteko aroa: hazitokia martxoan. ✗ Landatzeko aroa: maiatza erdialdean. ✗ Bilketa eta kontsumorako aroa: abuztu hasieratik azarora arte, eguraldi ona bada. Makila jartzen zaio. Alboko tantaiaak moztzen dira, eta bosgarren loretik aurrera, baita tantai nagusia ere. ✗ Hazien aukeraketa: lehenbiziko loraldietako hamar fruituren bat aukeratzen dute, itxura onekoak.
	Erabilerak	Kontsumoa, freskoa eta kontserbarako.
	Tokiko balorazioa	<i>"Es exquisito, de sabor un 10".</i>
	Kontserbazio egoera	Txarra. Baratze bakarrean aurkitu da, baliteke besteren batean egotea.
	Aurkitzen den udalerriak	Estella-Lizarra.





Landare laguntzaileak

Aurkitu ditugun espezie batzuk baratzeke toki periferikoetan agertzen dira,
laboreen laguntzaile gisa.

Landare horiek paper handia bete egin dute nekazaritza-gizarteetan
(gozagarri, apaingarri gisa, bitamina iturri gisa, animaliak elikatzeko...).

Aldez aurretik horien balioa galdu egin dutela ematen baduen ere, erabilera galdu dutelako,
horien eginkizuna gaurkotu daiteke erabilera agroekologiko batean, esate baterako
lore-hesiak edo hesi moduan, etab. erabili ahal dira, loraldi anitzak
eta mailakaturik bermatzeko, edo elikagai eta aterpe gisa animalientzat,
plagen kontrol biologikoa lortzeko lagungarri izateko edo polinizatzaileak izateko
(nahitaezkoak, beste batzuen artean, uzta lortzeko) babes-eremuak lortuko dira
biodibertsitatea gordetzeko, zutabe oinarritzkoa nekazaritza ekologikorako.

Arakatza



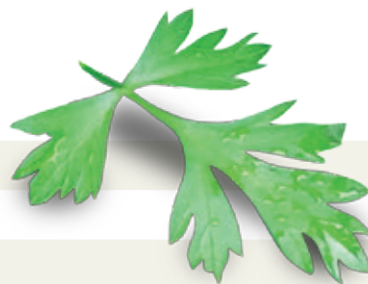
	Tokiko izenak	Arakatza.
	Espeziea	Ribes uva-crispa.
	Urteak eskualde honetan	Nagusiek gogoan dute betiko baratzeetan gogoan.
	Landarea nekazariak deskribaturik	<i>“Planta de mucho pincho, los frutos son parecidos a uvas, rayados. Hay de dos clases: de color rojizo y verde”.</i>
	Maneiua	Zuhaixka-erako zurezko landarea, tamaina txikikoa, hosto erorkorra, baratzeen bazterrean jartzen da. Oso gogorra eta zaildua, ia ez du zaintzarik behar <i>“el agraz no quiere mucho vicio, ni se riega”</i> . Baratzezainek era asexualean biderkatzen dute, neguan mulua ebakitzen dute.
	Erabilerak	Fruituek oso zapore ona dute, zertxobait garratza, oso freskagarriak. Abuztuan ontzen dira. Bero zenean, landan jaten zen egarria kentzeko. Adineko jende askok ezagutzen du, baina ia desagertua dago: <i>“Antes se los rifaban y mira ahora, no los quiere nadie”</i> .
	Izan dezakeen ustiapena	Interes handikoa izan daiteke berriz sartzea, bai landaresiak osatuz edota fruitu txiki gisa landatuz. Aberatsak C bitaminan eta pektinan, fresko kontsumitu daitezke edo mermeladak eginez, bakarrik edo beste fruta batzuekin batera.
	Aurkitzen den udalerriak	Estella-Lizarra, Ameskoa, Gesalatz.

Topinanbua edo frantses patata



	Tokiko izena	<i>Pataca.</i>
	Espeziea	<i>Helianthus tuberosus.</i>
	Urteak eskualde honetan	Ehun baino gehiago.
	Maneiuia	Patataren antzekoa baina berantiarragoa, <i>“nevaba y aún estaba en el campo”</i> . Tuberkuluak errenkadetan ereiten ziren eta <i>revueltos</i> . Baratze ureztatueta eta lehorreko lurretan jartzen ziren, ur gutxi behar zuten.
	Erabilerak	Bereziki animaliak elikatzeko erabiltzen zen, birrindua behientzat eta egosia zerrientzat. Gaur egun apaingarri gisa irauten du baratzaren batean edo lorategiren batean.
	Izan dezakeen ustiapena	Loraldi ikusgarriak, ugariak eta berantiarrak direla eta (urrian, beste lore gutxi batzuk dagoenean), interesgarria izan daiteke lore ilaratan edo pezoiz multiespezifikoean sartzeko. Tuberkuluak baratzetan jarri eta saihestu eremu hezeetan, ibai-ertzetan, etab. landatzea, habitat horietan inbaditzaileak izan baitaitezke. Ez da urtero landatu behar, udaberria heltzean tuberkuluak ernaberritu egiten dira. Problemak saihesteko, baratzaren toki periferiko batean jarri edo pezoiz multiespezifikoean posiblea bada, horrela biodibertsitatea handitzen baita.
	Aurkitzen den udalerriak	Estella-Lizarra, Zubielki eta Zabal.

San Lorentzoko perrexila



	Tokiko izena	San Lorenzo Perrexila.
	Espeziea	Petroselinum crispum.
	Urteak eskualde honetan	70 baino gehiago.
	Landarea nekazariak deskribaturik	Gaur egungoa baino hosto luzangagoa eta zatitua du, zapore handiagoa.
	Maneiua	Maiatzean ereiten da: <i>“perejil de mayo, perejil pa todo el año”</i> . ✗ Hazien garbiketa: loreak lehor daudenean biltzen dira, eta ondoren haizatzen dira banantzeko eta garbitzeko.
	Erabilerak	Nagusiki beste batzuen osagarri erabiltzen da.
	Izan dezakeen ustiapena	Perrexilak, bere familiako beste espezie asko bezala: unbeliferoak, loratzen denean askotariko fauna onuragarria erakartzen du, izurriteen kontrol biologikoan laguntzen duena. Aldi berean, intsektu polinizatzaileen elikagai iturri ere bada, ezinbestekoak uzta ona izateko.
	Aurkitzen den udalerriak	Estella-Lizarra.



Katalogoan dauden barietateak eman dizkiguten pertsonak eta landareak erabiltzeko informazioa:

JOSE LUIS BELOKI (Deikaztelu)

MARIANO CRESPO (Estella-Lizarra)

MANOLO GÓMEZ (Estella-Lizarra)

JOSI MUNETA (Legaria)

JOSE RAMÓN PÉREZ NOTARIO (Genevilla)

MARI ASUN LANDA (Genevilla)

ANTONIO ABADÍA (Lerín)

VALENTÍN BORJA (Lerín)

FÉLIX PRIETO (Abartzuza)

MIGUEL OCHOA (Abartzuza)

LESMES RADA (Estella-Lizarra)

KIKE RADA (Estella-Lizarra)

RAFA GARCÍA DE GALDEANO (Los Arcos)

JOSÉ MARÍA LANDER (Eraul)

ASUN AZKONA (Eraul)

TEÓFILO MARTINEZ (Ollogoien)

JOSE LUIS FERNÁNDEZ (Zuñu)

JOSE LUIS NIEVA (Biloria)

JAVIER GAINZA (Zabal)

FÉLIX ASTIZ (Estella-Lizarra)

PETRA MONTOYA (Estella-Lizarra)

JOAQUIN RUIZ (Estella-Lizarra)

CARLOS GARCÍA (Bakedao)

Anna Azkora
& Txetxe Landa

Kike Riala

José Luis Fernández

Xari Anna Landa

Télex Prieto

José Ramón
Pérez Notario

→ Rafa García
de Galdeano

→ Petri
Montoya

Carlos Gurrin

Mariano
Crespo

Lesmes
Rada

→ José Luis Nieva

Antonio
Abadía

Télex Abit

→ Miguel
Ochoa

Toni Muneta

Javier
Garriga

Manolo Góñez

José Luis
Belolci

