

**Pirinioko eta
PrePirinioko bertako
baratze-barietateen
katalogoa**



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

Zapateria kalea 8, 1., 31200 Lizarra.

redsemillasnafarroa@gmail.com

Egileak: Ester Montero (Arrea) eta Marc Badal

Argazkiak: Ester Montero, Iñaki Nieva, Elena Sauca, Juan Pedro Carlos eta Nafarroako Hazi Sarea

Diseinu grafikoa eta maketazioa: www.cristinavergara.com

Itzulpena: Aezkoa Ibarako udaleko euskara zerbitzua,
Erronkari Zaraitzu Ibarako euskara zerbitzua

Lan hau Creative Commons lizentziapean dago.

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

Otsailak 2019

Inprimaketa: Gráficas Lizarra

Editatzen du: Laguntzaileak:



NAFARROAKO HAZI SAREA
RED DE SEMILLAS DE NAVARRA



FONDO EUROPEO AGRÍCOLA DE DESARROLLO RURAL
EUROPEAN AGRICULTURAL FUND FOR RURAL DEVELOPMENT

Nafarroako Gobernua
Gobierno de Navarra



LEADER



cederna garalur

Diruz lagundua:



JUNTA DEL VALLE DE AEZKOA
AEZKOAKO BATZARRE NAGUSIA



Erronkari



Junta General del Valle de Salazar
Zaraitzuko Batzordea



“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.

Nafarroan eta Pirinioko eta PrePirinioko eremuan 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 politiketatik eta merkatu globaletik kanpo dauden esparruak direlako. Gaur egun beren haziak urtero gordetzen segitu dituzten pertsonak, gehienetan dira nekazaritza tradizionalaren eredia ezagutu zutenak, non biodibertsitatearen erabilera eta horren erreprodukzioa sistemaren funtsezko piezak baitira.

Zoritxarrez 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 ezaguera ezagatik.

Nahiz eta Pirinioko bailara garaienetan baratzegintza profesionalik ez den inoiz izan, inguru horretako etxalde orok lantzen zituzten baratze txikietan aurki zitezkeen zonaldeko muturreko baldintza klimatikoetara egokitutako barietateak. Kontrara, PrePirinioko behe ibai-ibarretan (Agoitz, Irunberri, Zangoza...) baratzegintza jarduera nagusietako bat zen. Behe lur horietako haztegi zein baratze profesionalak tokiko barietate aski interesgarriak gorde eta ugaltzen zituzten, eta “menditarrak” haiek erostera jeisten ziren.

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 ezaguera 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. Eta bereziki Tomas Machini, umetatik hasi eta 90 urte egin zituen arte bere baratzea landu zuen Zangozako aparteko baratzezainari. 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).










Hogeita hamarren bat baratzezain elkarrizketatu ditugu Pirinioko eta PrePirinioko eremu ezberdinetako udalerrietan. Tokiko hogeita hamabost bat barietate aurkitu ditugu, hamahiru 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 hogei hautatu 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 bi ez dira baratzetakoak (udaberriko oloa eta aixkola), baina aukeratu ditugu labore tradizionalak direlako interes handikoak goi Pirinioko nekazal inguruan.

Azkenik, pertsonak, kolektiboak, entitateak... gonbidatzen zaituztegu nekazaritza biodibertsitatearen berreskurapenean eta hori iraunaraztean laguntza emateko, hori guztia galtzen badugu hazi liberrik eta zonari egokitutakorik gabe geratuko garelako, elikadura eta nekazaritza osasungarria, iraunkorra, kalitatezkoa eta tokiko komunitateen eskuhermatzearen alde.

Red de semillas de Navarra-Nafarroako Hazi Sarea










Jaurrietako zerba



 Tokiko izena	Zerba.
 Espeziea	<i>Beta vulgaris var. cicla.</i>
 Urteak eskualde honetan	Ehun baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Hosto berde argiak eta lodiak, gaur egungoak baino mamitsuagoak. Orrimami zuriak eta meheak. Tamaina ertaina.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">✗ Ereiaroa: martxoaren hasieran, babestutako mintegian.✗ Aldatzeko aroa: maiatzaren amaieran, sei hatz inguruko luzera duenean.✗ Uztaroa: udaren amaieran, udazkenean eta udaberrian.
 Erabilerak	Kozinatua.
 Tokikoen iritzia	Oso ona, gaur egungoak baino zaporetsuagoa. Leku hotzetarako ezin hobea. Negua jasaten du, nahiz eta komeni den plastiko edo manta termiko batez estaltzea izotzaldian.
 Kontserbazio egoera	Oso larria. Desagertzeko berehalako arriskuan.
 Aurkitzen den herria	Jaurrieta.

Irunberriko txikoria



 Tokiko izena	Txikoria.
 Espeziea	<i>Cichorium intybus var. foliosum.</i>
 Urteak eskualde honetan	Hirurogeita hamar baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	<i>“Itxura arrunta, baina oso ona”.</i> <ul style="list-style-type: none">✗ Ereiaroa: ekainaren hasiera eta iraila bitartean, aire zabaleko mintegian. Udaberrian, txikoria, eskarola eta borraja ilbeheran erein behar dira <i>“bestela, igotzen dira. Uztailetik aurrera, ez du axolarik”</i>.✗ Aldatzeko aroa: lehenengo landaketa San Fermin inguruan; besteak, aldizka, abuztuaren amaierara arte.✗ Uztaroa: lehenengoak abuztuan, azkenak otsail-martxoan. Lotu behar dira bildu baino hamabost egun lehenago, zuritzeko.✗ Haziak hautatzea: lauzpabost landare hautatzen dira. Infloreszentzia uretan jartzen da gau batean. Ondoren, kolpatzen da haziak ateratzeko.
 Maneiua	
 Erabilerak	<i>“Patata eta baratxuriek in egosia. Ondoren, olio botatzen zaio. Salda pixka batekin jaten da”.</i>
 Tokikoen iritzia	Ona. Iraun du <i>“mota onekoa delako”</i> eta baratzezain batzuek etxeko hazia gordetzea atsegin dutelako.
 Kontserbazio egoera	Txarra. Baratze bakarrean aurkitu da.
 Aurkitzen den herria	Irunberri. Zangozan ere txikoria mota zahar bat bada, antzeko ezaugarriak dituena.










Aixkola



 Tokiko izena	Aixkola.
 Espeziea	<i>Lathyrus sativus</i> .
 Urteak eskualde honetan	Larogeitik gora, ziur.
 Landarea nekazariak deskribaturik	40-50 cm-ko altuera. Erortzeko joera du. ✖ Lorea: zuria eta xehea. Oso loretsua da. ✖ Lekak: 2 - 3 ale. ✖ Haziak: zuriak.
 Maneiua	✖ Ereiaroa: martxoa. ✖ Uztaroa: iraila. ✖ Haziak hautatzea: garbitu eta, itxura oneneko haziak hautatzen dira. Sakonune bakoitzean 4 edo 5 ale ereiten dira.
 Erabilerak	Kabalei emateko eta pertsonak jateko.
 Tokikoen iritzia	<i>“Biziki gustatzen zaizkit, oso gozoak dira”</i> . Salda lodia egiten dute, eta patatekin egiten dira.
 Kontserbazio egoera	Oso larria. Zenbait herritan aurkitu badira ere, bat edo bi baratzetan baino ez da hazten.
 Aurkitzen den herria	Lizoain, Erredin, Urotz eta Garralda (Erredinetik eramanda).
 Oharrak	Abeltzaintza intentsiboa nagusitzen joan ahala, kanpotik ekarritako soja transgenikoa nagusitu da (pentsu ez ekologikoetan) hemengo zerealak baztertuz. Tokiko lekariak berreskuratzea, gizakiak edo animaliek jateko, oso onuragarria izanen litzateke, bai lurrarentzako (ongarri kimiko gutxiago erabili behar izanen litzatekeelako), bai nekazal-elikadura sistemaren jasangarritasunerako.

Babarrun horia



 Tokiko izena	Babarrun horia.
 Espeziea	<i>Phaseolus vulgaris</i> .
 Urteak eskualde honetan	65 edo 70 urte.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Landare motza. Kaparronaren antzekoa, baina hostoak berde argiagoak ditu. ✖ Lorea: zuria. ✖ Hazia: marroia, luzea.
 Maneiua	✖ Ereiaroa: maiatzaren erdialdetik aurrera. ✖ Uztaroa: iraila (lekaz leka). Kaparrona baino goiztiarragoa da. ✖ Haziak hautatzea: haziak garbitu eta itxura hobea dutenak aukeratzen ohi dira. Nekazari batzuek <i>“bigarren txandako”</i> haziak aukeratzen dituzte.
 Erabilerak	Lehorrean jaten dira eta baita potxa bezala ere. Ez dira uretan beratzen jarri behar, aleak urtekoak badira, baratxuri eta patatekin prestatzen dira (<i>“sakramenturik”</i> gabe).
 Tokikoen iritzia	Emaizta handikoa (Imizkotzeko Kaparrona bezala).
 Kontserbazio egoera	Oso larria. Bakarrik baratze batean aurkitu da.
 Aurkitzen den herria	Imizkotz. Jatorri ezezaguna; ziur aski Aezkoatik eramandakoa.

Kaparrona



 Tokiko izena	Kaparrona.
 Espeziea	<i>Phaseolus vulgaris.</i>
 Urteak eskualde honetan	65 edo 70 urte.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Landare motza. Oso nabarmenak dira leken marra gorri biziak. ✖ Lorea: zuria. ✖ Hazia: marroi argiak, orban gorriekin. Hazietako proportzio txiki bat gorria da (orbanik gabekoak). Lekak, 10 - 15 cm-koak.
 Maneiua	✖ Ereiaroa: maiatzaren erdialdetik aurrera. ✖ Uztaroa: iraila (lekaz leka). ✖ Haziak hautatzea: haziak garbitu eta itxura hobea dutenak aukeratzen ohi dira. Nekazari batzuek <i>“bigarren txandako”</i> haziak aukeratzen dituzte. Hazi nabarrak eta gorriak aukeratzen dira.
 Erabilerak	Lehortzeko eta baita potxa bezala ere. Ez dira uretan beratzen jarri behar, aleak urtekoak badira. <i>“Sakramenturik”</i> gabe sukaldatzen dira, normalean baratxuri eta patatekin edo porru, tipula, azenario eta patatekin.
 Tokikoen iritzia	Emaitza handikoa. <i>“Tolosako babarrunek ospe handiagoa badute ere, nire ustez kaparronek zapore gehiago dute”</i> . Egosita, aleak gorriak gelditzen dira eta salda lodia egiten dute.
 Kontserbazio egoera	Oso larria. Barietate hau Artzibar eta Erroibarko zenbait herritan aurkitu da; baina, orain, bakarrik Imizkotzen eta Luserretan hazten dira.
 Aurkitzen den herria	Imizkotz (Gorraitzetik eramanda), Luserreta (Mezkiriztetik eramanda).

Zangozako kaparrona



 Tokiko izena	Kaparron zuria.
 Espeziea	<i>Phaseolus vulgaris.</i>
 Urteak eskualde honetan	<i>“Betidanik”</i> , adinekoek betidanik gogoratzen dute.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Landare garaia eta hostotsua. Lore zuria. Nahiko emankorra.
 Maneiua	✖ Ereiaroa: <i>“ekainaren 13tik 24ra, San Antonio eta San Juan artean, eta abuztuaren 10-12 aldean lotzen da”</i> . ✖ Uztaroa: urriaren amaieran.
 Erabilerak	Batez ere, lehorra, baina potxa gisa ere bai: <i>“betidanik lehorrak jaten dira; potxa gisa erabiltzearena gerora hasi zen”</i> . Ez du balio leka gisa jateko, zain asko baititu.
 Tokikoen iritzia	<i>“Onena, samurrena: mamia oso leuna du, eta ia ez da antzematen azala duenik”</i> .
 Kontserbazio egoera	Herriko zenbait baratzetan.
 Aurkitzen den herria	Zangoza.
 Oharrak	Kaparrona gorri bat ere izan zen, latzagoa, <i>“baina mendialdekoek oso gogokoa zuten”</i> .

Burgiko txatika babarruna



 Tokiko izena	Burgiko txatika.
 Espeziea	<i>Phaseolus vulgaris</i> .
 Urteak eskualde honetan	Ziur aski, ehun baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Landare garaia; ez da beste mota batzuk bezain hostotsua. Leka mehea eta luzanga. Oso emankorra, <i>“baina kilo gutxiago ematen ditu oso txikia baita”</i> . Hazi zuriak eta txikiak.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: maiatzean.× Uztaroa: irailean.× Haziak hautatzea: lezarik handienak eta itxura onenekoak hautatzen dira. Ereiten da aurreko urtean patata landatu den tokian. Ez da beharrezkoa asko ongarritzea. <i>“Gogorra da, ez da aise gaixotzen”</i>.
 Erabilerak	Lehorrak jaten dira, barazkiekin prestatuta. Lehen, igandeetan eta egun berezietan jaten zen. <i>“Lehen, babarrun asko landatzen zen ibarrean, eta ia egunero jaten zen; birikarekin, xingarrarekin... batez ere, mendian lan egiten zuen jendeak. Gehien erabiliak babarrun gorria eta `bolitxea` ziren, baina biak desagertu dira. Babarrun gorria etxe guztietan landatzen zen”</i> .
 Tokikoen iritzia	Zapore bikaina: gozoa, samurra, <i>“ez du parekorik”</i> .
 Kontserbazio egoera	Txarra. Bi barazetan aurkitu da.
 Aurkitzen den herria	Lehen, Erronkaribarko herri guztietan; gaur egun, Burgin soilik.










Mezkiritzeko babarrun gorria



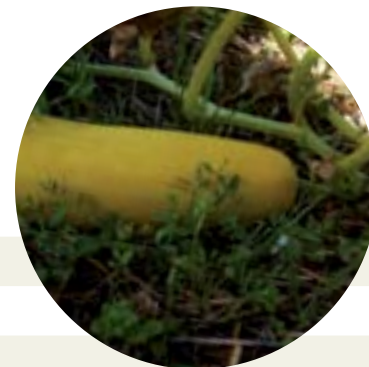
 Tokiko izena	Babarrun gorria.
 Espeziea	<i>Phaseolus vulgaris</i> .
 Urteak eskualde honetan	150 urtetik gora (bost belaunaldi).
 Landarea nekazariak deskribaturik	Landare garaia. Lehen fasean beste barietateak baino azkarrago hazten da. Handia eta hostotsua. <ul style="list-style-type: none">× Lorea: zuria.× Hazia: gorri zurbila (lisoa). Luzea.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: maiatzaren bukaera edo ekaina.× Uztaroa: iraila (lekaz leka).× Haziak hautatzea: haziak garbitu eta itxura hobea dutenak aukeratzen ohi dira.× Gaitzak: Urtea hezea denean gaixotzen da.
 Erabilerak	Lehortzeko, batez ere; baina potxa moduan edo leka denean jaten da ere. Sukaldatzeko beratzen jarri behar da.
 Tokikoen iritzia	Oso emankorra da. <i>“Zapore bikaina du, oso samurra”</i> . Egosi ondoren mamia zuri-zuri eta irintsu gelditzen da. Azal fin eta mami handikoa da. Txokolate-gorri koloreko salda egiten du.
 Kontserbazio egoera	Larria. Duela urte gutxi arte bakarrik Mezkiritzeko baratz batean ereiten zen eta, orain, Erroibarko 3 - 4 bat baraztetan.
 Aurkitzen den herria	Mezkiritz, Erroibar.


Aza beltza



 Tokiko izena	Aza beltza.
 Espeziea	<i>Brassica oleracea</i> .
 Urteak eskualde honetan	Ehun baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Bi urtean behin ematen den aza berdea. 50 - 60 cm-ko altuera hartzen du. Hostoak barreatuta ditu eta irekiak dira. Ez du bururik egiten, baina goialdeko hostoak txikiagoak dira. Forma desberdinekoak daude: hosto bihurriagoak dituztenak, lisoagoak dituztenak, hostoan zain zuriak edo moreak dituztenak.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: martxoa.× Birlandatzeko garaia: ekaina.× Uztaroa: udan hosto bakan batzuk eta udazkena.× Haziak hautatzea: hosto bihurri eta zain zuriko landareak hautatzen dira.
 Erabilerak	Animaliei emateko batez ere (oiloak, untxiak, txerriak), baina pertsonak jateko ere.
 Tokikoen iritzia	Oso emankorra. “ <i>aza hau hemengoa da, betikoa</i> ”.
 Kontserbazio egoera	Gero era gutxiago landatzen bada ere, Aezkoako zenbait herritan aurkitu da.
 Aurkitzen den herria	Aezkoako Hiriberri, Abaurrepea.











Artozkiko kalabazin horia



 Tokiko izena	Kalabazin horia.
 Espeziea	<i>Curcubita pepo</i> .
 Urteak eskualde honetan	Laurogei, konfirmatuta.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Landarea kalabazaren landarea bezala zabaltzen da. Fruitu berde argiak ematen ditu, merkatuan aurkitzen den kalabazinarenak baino labur eta zabalagoak. Beste barietateek baino hobe jasaten du zurina.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa (zuzenean edo mintegian): apirilaren hasiera.× Birlandatzeko garaia: maiatzaren hasiera.× Uztaroa: ekainaren bukaeratik lehen izotzaldiak gertatu arte (urriaren bukaeran).× Haziak hautatzea: lehen fruitu luze eta finak hautatzen dira.
 Erabilerak	Lehen, ontzen uzten ziren, kalabazen modura, eta txerri-bazkarako erabiltzen zen. Orain pertsonak jateko erabiltzen da (sukaldatuta).
 Tokikoen iritzia	Oso emankorra.
 Kontserbazio egoera	Oso larria. Baratze batean aurkitu da.
 Aurkitzen den herria	Aritzuren (Artozkitik eramanda).










Tipul lirdinga



 Tokiko izena	Uharteko tipul lirdinga.
 Espeziea	<i>Allium cepa</i> .
 Urteak eskualde honetan	Berrogeita hamar urte baino gehiago.
 Landarea nekazariek deskribaturik	Erraboil motz eta handikoa da (20 cm-ko diametroa). Udan jatekoa, ez delako gordetzen. Onddoek erasotzen dute.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: irailaren erdialdea.× Birlandatzeko garaia: apirila.× Jateko garaia: ekainetik abuztura.× Haziak hautatzea: erraboil handiko aleak, kimuak beranduen ateratzen dutenak, hautatzen dira. Urriaren bukaeran ereiten dira eta hurrengo udan loratzen dira.× Hazien bilketa: irailaren hasiera.
 Erabilerak	Entsalada.
 Tokikoen iritzia	Gozoa eta zapoetsua.
 Kontserbazio egoera	Oso larria. Orotz-Beteluko baratz batean eta Agoizko 4 baratzetan aurkitu da. Haziak Orotz-Betelun baino ez dira gordetzen. Agoizko mintegia da landarearen jatorria.
 Aurkitzen den herria	Orotz-Betelu (baratze batean), Agoitz (lau baratzetan).
 Oharrak	Zangozan eta Irunberri era badago tipul lirdingako barietate bat, ezaugarri beretsuak dituena, beste modu batean ere erabiltzen dutena: bigarren udaberrian kimuak, “ <i>porronak</i> ” deitutakoak, jaten dira (gordinean, gatza eta olioarekin). Bi herrietan 80 urte baino gehiago dituztela diote. “ <i>Bizkorragoa da, eta gaitzek beste tipulei baino gutxiago eragiten diote</i> ”.










Ustaizeko tipula zapala



 Tokiko izena	Ustaizeko tipula zapala.
 Espeziea	<i>Allium cepa</i> .
 Urteak eskualde honetan	XIX. mendetik.
 Landarea nekazariek deskribaturik	Tipula zapala eta handia. Mami zuria, baina batzuek ukitu morea dute.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: urtarrilaren amaieratik martxoaren hasierara, babestutako mintegian.× Aldatzeko aroa: maiatzaren erdialdetik ekainaren erdialdera.× Uztaroa: irailaren amaieran.× Kontserbazioa: sotoetan, hamar eta hogeitipula bitarteko txirikordak eginda eta zintzilikatuta. Urtarrilera arte kontserbatzen dira, gehienez otsailera arte. Sustraiak eta zurtoinarene zati bat mozten zaizkie, kimurik ez botatzeko.× Haziak hautatzea: zurienak, zapalenak eta handienak hautatzen dira. Hiru eta sei artean uzten dira, igo eta loratu daitezten.
 Erabilerak	Entsaladan. Ez da kozinatzen, “ <i>hori alferrik galtzea baita</i> ”.
 Tokikoen iritzia	“ <i>Paregabea da, gozoena</i> ”.
 Kontserbazio egoera	Hamar baratzetan aurkitu da. Berreskuratzen ari da. Uharteko mintegi batean salgai izaten da.
 Aurkitzen den herria	Ustaize, Nabaskoze, Izize, Ezkaroze.










Salvatierrako tipula



 Tokiko izena	Salvatierrako tipula.
 Espeziea	<i>Allium cepa</i> .
 Urteak eskualde honetan	Ehun baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Tamaina ertain-handia, zapala, <i>“Ustaizekoaren antzekoa, baina handiagoa”</i> . <ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: urtarrilean, babestutako mintegian. Asko kostatzen zaio haztea.× Aldatzeko aroa: udaren amaieran.× Uztaroa: udaren amaieran.× Haziak hautatzea: urtarril-otsailean kimua edo <i>“buno”</i> bota duten zenbait tipula jartzen dira, itxura onenekoak eta tamaina handikoak. Gero, lorea lehortu eta haziak ikusten direnean, biltzen dira. Labore-txandaketa landatzen da gutxi kontsumitzen duten landareen ondoren, letxuga, esaterako. Lur berria eskertzen du, urte asko jarraian landatu ez dena. Ez du ur askorik behar.
 Maneiua	
 Erabilerak	Entsaladan, batez ere. Ogi-mamiekin batera jateko ohitura dago, baita labean errea ere (olio, gatza eta ozpinarekin), hori <i>“gutizia bat”</i> da. <i>“Buno”</i> erreak ere jan ohi dira udaberrian, hazita daudenean.
 Tokikoen iritzia	Bikaina, <i>“gozoa, ez da batere mina. Paregabea da. Lehen, etxe guztietan izaten zen, oso berezia baitzen, baina galtzen ari da. Azkenak otsail aldean jaten dira”</i> .
 Kontserbazio egoera	Txarra. Bi baratzetan aurkitu da.
 Aurkitzen den herria	Gaur egun, Burgin eta Salvatierran landatzen da; lehen, Salvatierran eta Erronkaribarko herrietan.










Irunberriko eskarola



 Tokiko izena	Escarola.
 Espeziea	<i>Cichorium endivia</i> .
 Urteak eskualde honetan	Laurogei baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Ertaina. Gaur egungoak baino txikiagoa, zimurtsuagoa, eta hosto meheagoekin eta zain gutxiagorekin. <ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: ekainaren hasieratik irailera.× Aldatzeko aroa: lehenengoz, San Fermin inguruan landatzen da; eta gero, aldizka, abuztuaren amaierara arte.× Uztaroa: lehenengoak abuztuaren erdialdean, azkenak otsail-martxoan.× Haziak hautatzea: lauzpabost landare hautatu eta leku egoki batera aldatzen dira, udaberrian igo eta loratu daitezten. <i>“Hazia ateratzeko, lore lehorrak dituzten zurtoinak uretan jartzen dira. Ondoren, kolpatzen dira; eta lehor daudenean, haizatzen dira”</i>.
 Maneiua	
 Erabilerak	Entsaladan.
 Tokikoen iritzia	<i>“Oso ona; oraingoa baino zapoetsuagoa, samurragoa, zainik gabea”</i> .
 Kontserbazio egoera	Oso larria. Baratze bakarrean aurkitu da.
 Aurkitzen den herria	Irunberri. Zangozan ere eskarola zahar bat bada, antzeko ezaugarriak dituena.










Zangozako zainzuria



 Tokiko izena	Zangozako zainzuria.
 Espeziea	<i>Asparagus officinalis</i> .
 Urteak eskualde honetan	Ehun baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Zainzuri oso mehea. Landareak <i>bola</i> (fruitu) asko ematen ditu.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: oro har, apirilean ereiten da (<i>bola</i> gorriak), mintegian edo baratzean bertan. Baratzean egiten denean, urtebete lehenago egiten da. Bizpahiruna <i>bola</i> jartzen dira zulo bakoitzean eta lurrez estaltzen dira. 40 zentimetro sakon den zanga batean jartzen dira -aurreko udazken-neguan egindakoa-, elkarren artetik 30 zentimetrora dauden zuloetan. <i>Zarpak</i> (zuztarrak) ere landatu daitezke, gaur egungo barietateen antzera. Ildoen arteko zabalera 1,70-2 metro bitartekoa da. Landarea hazi eta indartu ahala, gutxika lurreztatzen da. Neguan, landareak lehortu direnean, moztu egiten dira. Gero, ildo-bizkarra egiten da, 15-20 zentimetro garai izaten dena; eta azkenik, plastiko batez estaltzen da. Ekainean, biltzeari uzten zaionean, ildo-bizkarra kentzen da, zurtoinak ez igotzeko.× Uztaroa: uzta handiak hirugarren urtetik aurrera izaten dira. “Zainzuriak beroa, lur ona, simaur asko eta ur gutxi behar ditu.” Landarea 30 urtez bizi daiteke.
 Erabilerak	Ez da zuritu behar, soilik oinarriaren parte gogorra kentzen da.
 Tokikoen iritzia	Oso ona, zapore desberdina gaur egungoen aldean; gozoagoa eta samurragoa.
 Kontserbazio egoera	Zenbait baratzetan landatzen da, eta herriko dendaren batean salgai izaten da.
 Aurkitzen den herria	Zangoza.








Kotorra letxuga



 Tokiko izena	Kotorra letxuga.
 Espeziea	<i>Lactuca sativa</i> .
 Urteak eskualde honetan	Ehun baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Ez oso handia. Kuku egiten du, neguan gutxiago. <ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: urte osoan aire zabaleko mintegian.× Aldatzeko aroa: hazi denean.× Jatea: urte osoan. Udaberrikoa onena da, samurrena. “Udan, ura falta badu, berehala hozitzen da”. Neguan berotegian landatzen da.× Haziak hautatzea: bizpahiru uzten dira hazitarako.
 Maneiua	
 Erabilerak	Entsaladan.
 Tokikoen iritzia	Oso ona zaporeagatik eta kontserbazioagatik. Izan ere, moztu ondoren, nahiko irauten du zimeldu gabe.
 Kontserbazio egoera	Bi baratzetan aurkitu da.
 Aurkitzen den herria	Zangoza.










Irunberriko krispilla letxuga



 Tokiko izena	Krispilla letxuga.
 Espeziea	<i>Lactuca sativa</i> .
 Urteak eskualde honetan	Ehun baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Hosto berdea eta kizkurtua. Kukulua sortzen du, handiagoa udazkenean eta udaberrian. Ez da tamaina oso handikoa.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: “urte osoan erein daiteke, baina otsailaren hasiera eta abuztuaren amaiera dira unerik onenak”.× Aldatzeko aroa: ia urte osoan, neguan hobe mintegian (azaroan, abenduan eta urtarrilean). Onena udazkenekoa eta udaberrikoa da. Udan igotzen da.
 Erabilerak	Entsaladan.
 Tokikoen iritzia	<i>“Letxugarik zaporetsuena da”, gainera, digestiboagoa da: “Beste letxuga batzuek baino hobeki ematen dio urdailari, horregatik, batzuek nahiago dute”.</i>
 Kontserbazio egoera	Ia ez da landatzen. Bi baratzetan aurkitu da, nahiz eta agian gehiagotan izan. Irunberriko adinekoen eta helduen oso gogokoa da. Nolabaiteko eskaria dago herrian eta, oraindik ere, baratzezainen batek saltzen du.
 Aurkitzen den herria	Irunberri. Adinekoek ezagutu eta preziatu egiten dute. Ezaugarriak desberdinak dituzten zenbait mota badira: Zangozan mota bat dago, udan hozitzeari aurre egiten diona. Agoitzen eta Oroz Betelun ere beste bat badago, horrek ere udan hozitzeari eusten diona.










Pekotzetako arto zuria



 Tokiko izena	Etxeko artoa; Pekotzetako artoa.
 Espeziea	<i>Zea mays</i> .
 Urteak eskualde honetan	Hirurogei baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Tamaina ertain-handia (2'5 m), Landareko bi buru ateratzen du. Lokotxek 20 cm luze izaten dute eta 8 cm diametro. Haziak: handiak, hori argi-argiak.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: maiatzaren 10etik 15era.× Uztaroa: urriaren bukaeran.× Haziak hautatzea: lokotxik handien eta ale gehien dituztenak hautatzen. Ale borobilak eta handiak, binakako mailetan jartzen dira.
 Erabilerak	Taloak eta ogia egiteko irinerako. Oiloei eta behiei (hostoak eta lokotxen bihotzak) eta txerriei jaten emateko ere.
 Tokikoen iritzia	Oso emankorra. Landare batzuk haizeak botatzen ditu. Kalitate handiko irina egiten du, taloak egiteko aproposa.
 Kontserbazio egoera	Larria. Duela gutxi arte Luzaideko baseri batean ereiten zen. Orain Luzaideko baserri batean eta Duzunaritzeko (Nafarroa Beherea) etxalde batean.
 Aurkitzen den herria	Luzaide eta Duzunaritze.

Irunberriko porrua



 Tokiko izena	Porrua.
 Espeziea	<i>Allium porrum.</i>
 Urteak eskualde honetan	Ehun baino gehiago.
 Landarea nekazariak deskribaturik	Gaur egungoak baino motzagoa da, baina zapoetsuagoa.
 Maneiua	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: apirilean eta maiatzaren hasieran, babestutako mintegian.× Aldatzeko aroa: maiatzetik uztaileira.× Uztaroa: udazkenaren hasieratik udaberriaren erdialdera arte.× Haziak hautatzea: hogeit hamar porru inguru uzten dira loratu daitezen. Porruak lurreztatzen dira, zuritu daitezen.
 Erabilerak	Kozinatua.
 Tokikoen iritzia	Oso ona, oso zapoetsua. Gaur egungoek baino hobeki eusten dio hotzari.
 Kontserbazio egoera	Oso larria. Baratze bakarrean aurkitu da.
 Aurkitzen den herria	Irunberri.



Hazkuntza estentsiboa (zerealak)

Azken hamarkadetako nekazaritzaren modernizazioak eskualde mailako produkzio espezializazio bat ekarri du. Horren ondorioz, herri nekazaritzaren berezko paisaia desagertuz joan da.










PrePirinioko behe lurak zerealen ekoizpena bideratu diren bitartean, goi lurak abeltzaintza estentsiboan espezializatu dira. Laborantza ustiapenen lurralde ordenazio berri horren ondorioetako bat, Pirinioko goi lur eta bailaretako zerealen eta lekadunen laborantzaren ia erabateko desagertzea izan da.

Hala, Pirinioan gizakia zein abere azienda elikatzen zuten antzinako gari, olo, zekale edo garagar sailak, bazkarako edo zelai eremu berriek ordeztu dituzte. Halako muturreko klima duen zonalde baterako, zereal hazkuntza horietako askok biziki interesgarri egiten zituzten zenbait ezaugarri zeuzkaten; udaberriaren eraiten diren ziklo motzeko zenbait barietate, esate baterako.

Azterketa honen emaitza gisa, beharbada Pirinioko goi lurretako zereal nekazaritza tradizionalaren azken testigantza izan daitekeen udaberriko olo barietate bat identifikatu ahal izan dugu.

Udaberriko oloa



	Tokiko izena	Udaberriko oloa.
	Espeziea	<i>Avena sativa</i> .
	Urteak eskualde honetan	Laurogei baino gehiago.
	Landarea nekazariak deskribaturik	Ziklo motzeko oloa da. Ale nabarrak ditu. Eskualdeko tenperatura hotzei egokitutakoa da.
	Maneiuia	<ul style="list-style-type: none">× Ereiaroa: martxoa.× Uztaroa: uztaila - abuztua.× Hazien hautatzea: ez dira hazirik hoberenak hautatzen, baizik eta uzta hoberen eman duen soroko haziak. Txandakako laborea egiten da: patata-zereala-zelaia. Oloa jaso eta urte berean ereiten da zelaia (hurrengo urteetarako).
	Erabilerak	Ardi eta zaldientzako pentsua.
	Tokikoen iritzia	Hektareako produkzioa udazkeneko oloarena baino. Barietatea oraindik irauten du, Pirinioetako klimari ongi egokitutakoa delako.
	Kontserbazio egoera	Larria. Bi etxaldetan aurkitu da.
	Aurkitzen den herria	Abaurrepea (Aezkoa) eta Orontze (Zaraitzu).



Bilduma honetan azaltzen diren barietate eta haien maneiuaren inguruan jasotako argibideen emaileak:

CARMEN Y AMADEO SALÓN (Abaurrepea)

ÁNGEL GARCÍA (Imizkotz)

ASUN DUFUR (Lusarreta)

GREGORIO AROZARENA (Abaurrepea)

SALVADOR GARCÍA (Imizkotz)

JUAN BAUTISTA ETCHEGOIN (Luzaide)

JAVIER REPARACEA (Aogitz)

ELENA SOLA (Itzalzu)

JUAN PEDRO ETCHEGOIN (Luzaide)

“TXIKI” (Aritzkuren)

DANIEL AROTX (Jaurrieta)

MARI CARMEN ESNOZ (Mezkiritz)

JAVIER PETROTX (Burgi)

MARGARITA AROTX (Jaurrieta)

JAVIER SALVADOR (Orotz-Betelu)

JOSÉ SAMPER (Ezkaroz)

JOSÉ CAMILO (Jaurrieta)

BENITO RIVERO (Zangoza)

DANIEL IRIGOYEN (Garralda)

MANUEL ALDABES (Irunberri)

TOMÁS MACHÍN (Zangoza)

LINO ARRIOLA (Garralda)

ÁNGEL GARDE (Irunberri)

JESÚS VILLANUEVA (Zangoza)

CARLOS BUENO (Hiriberri)

MANUEL GARDE (Irunberri)

JUAN PEDRO CARLOS (Zangoza)

ÁNGEL JUANGO (Hiriberri)

GERMÁN LÓPEZ (Irunberri)

IGNACIO JIMÉNEZ (Ustaize)



Bilduma honetan bildutako barietateak:

Jaurrietako zerba (Jaurrieta)

Irunberriko txikoria (Irunberri)

Aixkol (Lizoain, Erredin, Urotz eta Garralda)

Babarrun horia (Imizkotz)

Kaparrona (Imizkotz, Lusarreta)

Zangozako kaparrona (Zangoza)

Burgiko txatika babarruna (Burgi)

Mezkiritzeko babarrun gorria (Mezkiritz eta Erroibar)

Aza beltza (Aezkoako Hiriberri eta Abaurrepea)

Artozkiko kalabazin horia (Aritzkuren)

Tipul lirdinga (Orotz-Betelu eta Aogitz)

Ustaizeko tipula zapala (Ustaize, Nabaskoze, Izize, Ezkaroze)

Salvatierrako tipula (Burgi eta Salvatierra)

Irunberriko eskarola (Irunberri)

Zangozako zainzuria (Zangoza)

Kotorra letxuga (Zangoza)

Irunberriko krispilla letxuga (Irunberri)

Pekotxetako arto zuria (Luzaide eta Dusunaritze)

Irunberriko porrua (Irunberri)

Udaberriko oloa (Abaurrepea eta Orontze)



Mantendutako beste tokiko barietateak:

Zangozako txikoria · Babarrun zuria · Modesta babarruna · Berza axaxi · Kaparrona zuria · Kaparrona altua · Zangozako kardua · Zangozako eskarola · Zangozako espinaka · Cachorra letxuga · Jaurrietako perrexila · Mejanaren tomatea · Aezkoanika babarruna · Zangozako tipula lirdinga · Irunberriko tipula

Aipatutako beste tokiko barietateak:

Kaparrona gorria · Makil erdi babarruna · Pilarica babarruna · Olo beltza · Jaurrietako aza · Zangozako tipula · Gerezi Talegueras · Jaurrietako marrubia · Garraldako baba txiki · Marzal baba · Letxuga beltza · Oreja de burro letxuga · Burdin sagarra · Principe sagarra · Garraldako perrexila · Irunberriko tomatea

