

# Landareak

JAKOBA ERREKONDO

## Literaturaren kiratsa

OGIA, berdín da zuria, gorria, beltza edo otasa baldin bada... ogia ogi bada loratu egiten da. Jan gabe geratzearen geratzeaz, eguna joan eta astea etorri, ogia lizurdindu eta lizunak josten dion soineko harro urdina da lorea. Gustukoak ditut nik loratzen direnak, lagunak bezala ogiak, gogor xamartuak izatea... letaginak zorrotzu behar. Gaztarena, jogurtarena, fruta dultzearena, erreximentarena, lizun guztien eran, lore hau osasunerako oso ona izango denaren susmoa dut... Barrunbeetan daramatzagun mikroorganismo ugarien tankeran digestio-lagun-garri ote da? Izan ere, non da ona eta txarraren arteko muga? Adibidez, noiz da ardoa ozpin edo sagardoa zurminda edo burutazioa teiua edo kazetariaren luma herdoildua edo mutilzaharra mutxitua edo emakumea mutxurdindua edota gogoa irritsa?

Lore honek usainik ba ote du? Kiratsa bai!, dio aldamenekoak... Lizun-usaina, zoko-kiratsa, lizun-sunda, kerua, laspel mergatza. Izen aberastasunak

lizuna etxekoa dugula adierazten du. Eta horri ere etekina atera. Aurreko orrialdean Joxerra Aizpuruak azaldu dizuen bezala, American Chemical Society-ren *Analytical Chemistry* agerkarian Matija Strlic-ek eta lankideek diotenez, dokumentu eta liburu zaharren kontserbazio egoera zehatza eza-gutzeko usain-kode bat asmatu dute. Osagai organiko lurrinkorrak identifikatu dituzte, paperak eraso dituzten ondoko garatutako lizunen usainak moldatzen dituztenak. Osagaiok sortzeko bide ugari dago eta zein lurrin-nahasketa azaltzen den arabera paper-etxeak, tintak, azalaren gaiak, joskintzako lokarriak eta liburuen atalek daramaten urdintze eta usteltze bidearen nondik norakoa eza-gutu daiteke. Orain arte puska bat moztu, kendu eta ohiko baliabideetatik barrena laborategietan aztertzen ziren paperak, usainen bitartez ikertu, ikuskatu, usainkatuko dituzte aurrerantzean. Edorta Jimenezen sudurra gogaitu duen euskal liburuen kirats-lurrinari antzik emango ote diote?

## Irakurleak galdezka

Kaixo Jakoba. Iraila aldean lagun batek bere baratzean erakutsi zidan niretzat landare arraro samarra, besteren batek emana. Berak "tomatina" deitzen dio, eta jan egiten du. Baina niretzat ez dauka zer ikusirik tomatearekin. Fruituak bai, gorriak eta *cherry* tomatearen antzekoak ditu. Garaieran ia bi metro. Enborra behatz baten lodierakoa eta tomatearena baino egurtsuagoa da. Arantzak ere baditu, zentimetro bat inguruak, zapalak eta punta zorrotzekoak. Aleak, goitik behera txortan edukitzen ditu, baina ez tortoan. Ezker-eskuin, ilaran hamar bat ale. Hazia tomatearena bezalakoa da, baina askoz ere gehiago ditu. Neguan galdu egiten da baina udaberrian berriz behetik sortzen da. Ez dakit deskribapen honekin nahikoa izango duzun zer motako landarea den eta haren fruituak jangarriak diren esateko. Aldez aurretik eskerrik asko.

Juan Ramon Aranguren (Antzuola).

Kaixo Juan Ramon. Nire ustez, deskribatzen duzun hori "tamarilloa" da. Hori da komertzialki duen izena 1970ean Zeelanda Berrian adoptatu eta zabaltzen hasi zirenetik. Patata, piperra, alberginia eta tomatearen familia amerikarrekoa da, *Solanaceae*. Izen zientifikoari dagokionez, *Solanum betaceum* da zabalduena baina



Tamarilloa, *Solanum betaceum*.

ondorengo sinonimo guzti hauei lotua ere topatuko duzu: *Cyphomandra betacea*, *Solanum crassifolium*, *Pionandra betacea*, *Cyphomandra procera*, *Solanum insigne*, *Cyphomandra crassifolia* eta *Cyphomandra hartwegi*. Berari buruzko gorabeherak, besteak beste, tiki.com/9398 web orrian topatuko dituzu, txukun asko azalduta. Lasai, jateko ona da, baina familia honetako kide guztiek bezala baditu alkaloide petral samar batzuk, baten bati mesede baino kalte gehiago egin diezaiokeela, alegia... On dagizuela.

JANEK-CC BY SA