

Daliaren guda

HAU IDAZTEN ARI NAIZEN egun honetan, maiatzaren 25ean, duela 226 urte (1789an) hil zen Anders Dahl suediar botanikari sonatua. 38 urte besterik ez zuen, baina bere txokoa eginda joan zen mundu honetatik. Claes Alströmerek Lorategi Botanikoaren zuzendaria izan zenak arrasto polita utzi zuen, nonbait. Bera hil eta bi urtera iritsi ziren Mexikotik Madrilera, errege lorategi botanikora, lehen daliak; hango langileak, Antonio José Cavanilles botanikariak, suediarren ohorez jarri zion generoari *Dahlia* izena. Garai hartan landareen jakintzara iraultza ekarri zuen Linneoren esaneko jarraitzaileak ziren biak.

Daliaren izenaren istorioa polita bada, izana politago. Mexikotik ekarri zituztenean bere loreen dotorezia aipatzen zuten, baina baita lurpeko tuberkulu jangarriak ere. Patata ere (*Solanum tuberosum*) antzeko sonaren lurrinetan ekarri zuten: lore politak eta tuberkulu jateko onak. Han, Ameriketara jaten zituztela, alegia. Europara ekarri eta botanikariak borrokan, nork dotoreagoa izan. Eta dotoreziaren graduak jangarriari gaina hartu. Zeinek dalia gorriagoa, zeinek deigarriagoa, zeinek petalo ugariagoa zuena, zeinek lore deigarriena... XIX. mendearen hasierako baliabideekin, botanikarien beste gudu bat. Daliaren guda.



BISWARUP GANGULY-CC BY

Dahlia generoko landareek lore ederrak dituzte. Haiek txundituta, landareon tuberkulu jangarriak baztertu genituen Europan, ez ordea Mexiko jaioterrian.

Daliek ezaugarri genetiko berezia dute: oktoploideak dira; hau da, kromosoma baliokideak zortzinaka dituzte. Landare gehienek, berriz, binaka. Hori gutxi balitz, kromosoma horien barruan geneak batetik bestera eramateko gaitasuna duten transposoiak edo zati mugikorak izateko erraztasuna dute. Hori dela eta, *Dahlia* generoan 42 espezie badaude ere, mila eta mila aldaera sortu dira. Ia erabat lorearen kolore nahasketa eta forma oinarri hartuta egindako lana; ia-rik gabe, erabat.

Loreek txoratuta, lurpeko tuberkulu jangarriak azkar abandonatu zituzten. Baita askoz emankorra goa zen patata aldamenen zutela-

ko ere. Baina Mexiko jaioterrian aztekek usu jaten zuten, eta, gaur egun ere, erabiltzen dute tuberkulu hango sukaldaritzan. Alkatxofaren tankerako gustua omen du. Erdialdeko Amerika osoan edari batzuei lurrin berezia eransteko tuberkulu erre darabilte. Loreak ere ona dira jateko, gozoak eta geza punttua dutenak: tipularekin entsaladetan, lekaleekin eta zopetan...

Lehenago mendearen hasieran, Ipar Amerikan eta Europan, intsulina aurkitu aurretik (1923), dalien tuberkuluetatik erazitako gai bat hartzen zuten diabetikoek eta hetiko edo tisikoek.

Mexikon bai jakin, “lore nazionala” izendatua dute. ■



EKILORE
Lorezaintza eta loradenda

Ordutegia:

Astehenetik Larunbatera 10:00-20:00
Igande eta Jai egunetan: 10:00-14:00

© 943 795 546 • vekilore@gmail.com
Elorregi bidea • Arrasate (Gipuzkoa)



Moyua
hileta zerbitzuak

Zure momentu zailetarako

Otadui Gotzaina kalea, 27 • 20560 Oñati (Gipuzkoa)

© 943 783 447 / 617 442 466

mmoyua@telefonica.net • www.tanatorio-gipuzcoa.com