

Fruta aho-gozagarriak

ERDI AROAREN AMAIERAKO EUSKAL HERRIAN

Udaldia da eta gure herrietako denda eta merkatuak mota eta kolore guztietako frutaz gainezka daude. Bide ertzetan, lorategietan, baserrien atarietan, gereziak eta sagarrak eta pikuak ikus daitezke adarretatik zintzilik, jateko prest daudela adierazten duten forma mardulak hartuta.

 JOSU NARBARTE

Fruta jaki preziatua izan da luzaroan, bitaminaz eta azukre-iturri baliotsuz osatua baitago. Horregatik, zenbait espeziek sinbolismo handia izan dute toki eta garai desberdinetan. Sagarrak izan ziren Heraklesek Hesperideen lorategitik lapurtutako fruitua, eta urrezko sagar baten truke eman zuen Parisek Troiaren hondamendia ekarriko zuen epaia; Evaren pasarte biblikoan ere, sagarra dugu transgresioaren sinbolo eta pizgarri. Mahatsak, aldiz, halako jainkotasun-kutsu bat izan du beti, Zeusen seme Dionisoren enblema gisa adibidez; zer esanik ez haren zukuak, ardoak, Jesukristoren odol transubstantziatuak.

Testuinguru historiko anitzetan, beraz, frutak aberastasun eta osasun zeinutzat jo izan dira, eta mota desberdinetako aleak urte osoan eskuragarri izateak berebiziko garrantzia izan du familia eta komunitate ororen estrategia ekonomikoko definitzeko orduan. Espeziearen arabera, fruituak sasoiari jan daitezke, fresko daudela, edo kontserban kontsumi daitezke, lehortuta edo konfitatuta; hartzituta, bes-tela, edari alkoholiko gisa. Euskal Herrian ere, frutaren laborantza, prozesatzea eta kontsumoa sakonki errotuta daude bertako kulturari, sarri denboran oso atzera doazen erro sakonekin.

KLASIKOAK: SAGARRA ETA MAHATSA

Azken urteetako ikerketa historiko eta arkeologikoei esker badakigu sagarra (*Ma-*

lus domestica), Euskal Herriko isurialde atlantiarrean modu naturalean hazten dena, oso fruta garrantzitsua izan dela, gutxienez, Erdi Aroaz geroztik. XI. mendean, adibidez, Gipuzkoako nahiz Bizkaiako nobleek eta erakunde eklesiastikoei sagastiak zituzten beren ondasun preziatuen artean, garaiko dohaintza, elkartruke eta salerosketa-agiri ugari izan daitezkeenez. Beranduago, bi lurraldeotan hiribilduak sortzen hasi zirenean, udal erakunde berriek kontu handiz babestu eta arautu zuten tokiko sagar ekoizpena, inportazioak mugatuz eta, zenbait kasutan, bertakoa agortu arte kanpotik ekarritako produktuen salmenta debekatu. XV. eta XVI. mendeetan Igartubeiti (Ezkio) bezalako dolare-baserririk monumentalak azaldu izanak erakusten du, bestalde, landa-giroko sagardogintza ez zela auto-hornikuntzara bideratutako jarduera, etekin ekonomikoa eskaintzen zuen espezializazioa baizik.

Antzeko zerbait gertatzen da mahatsarekin (*Vitis vinifera*), hau ere endemikoa Euskal Herri ia osoan, nahiz eta Mediterraneo inguruan etxekotu zen lehen aldiz. Gaur egun eskualde jakin batzuetara mugatuta dagoen arren, Erdi Aroko zedarritze eta ordenantza-araudiekin erakusten dute hiribildu gehien inguruan eta baserririk askotan mahastiak egoten zirela, eta ardogintza ohiko jarduera zela, bereziki kostan. Mahastiak hazi ez ezik, herri askotan txakolina egiten zen eta, sagardoarekin gertatzen zen bezalaxe,

bertako ekoizpena agortu arte debekatu egoten zen kanpoko ardoa ekartzea. Datu hauek bat datoz erregistro arkeologikoei; Hondarribiko Alde Zaharrean, esaterako, XVI. mendeko ardo-presa bat induskatu dute, mahats-ale arrasto ugari inguratua.

Sagarren nahiz mahatsen presentzia nonahi topa daiteke Euskal Herriko toponimian. Biak ala biak oso ohikoak dira mendi, zelai, paraje, erreka, bide eta abarrak izendatzeko, baina bereziki baserri-izenetan agertzen dira. Ugariak dira *sagardi* / *sagasti* hitzaren gainean eraikitako izenak dituzten baserriak: Sagardi (Irunen), Sagasti (Errenterian, Morgan edota Leioan), Sagardiburu (Errenterian), Sagastiburu (Donostian), Sagastizabal (Azpeitian), Sagastizar (egun Saizar, Zizurkilen), Sagastumesaletxe (Amezketan); baita sagar hitzetik eratorritakoak ere: Sagarra (Elgoibarren), Sagardui (Maruri-Jataben), Sagarreta (Deban), Sagarretxe (Erandion eta Zamudion), Sagarrola (Aian) edota Sagarminaga (Atxondon, Laukizen, Zeaurin, Busturian, Orozkon, Berriatuan, Mutrikun...). *Mahats* eta *mahasti* hitzetatik eratorritakoak ditugu, berriz, Maspe (Erri-goitin), Mastegi (Ibarrangelun), Masti (Aulestin eta Getarian), Mastigana (Berangon) edota Mastui (Zaratamon). Izen hauek erakusten digute frutarbola hauek zer garrantzia izan zuten, bere garaian, Euskal Herriko paisaia ulertzeko eta antolatzeke erreferentzia espazial gisa.



XV. eta XVI. mendeetan Igartubeiti (Ezki) bezalako dolare-baserrak azaldu izanak erakusten duenez, landa-giroko sagardogintza ez zen auto-hornikuntzara bideratutako jarduera, etekin ekonomiko eskaintzen zuen espezializazioa baizik



		SEGURA 1348	DEBA 1434	ZESTOA 1483	MARKINA 1506	URDUÑA 1506	PLENTZIA 1508	ZUMAIÁ 1584
SAGARRA	<i>Malus domestica</i>	X	X	X	X	X	X	X
LIMA	<i>Citrus^x aurantifolia</i>		X					
LARANJA	<i>Citrus^x sinensis</i>		X					X
PIKUA	<i>Ficus carica</i>		X				X	
GEREZIA	<i>Prunus avium</i>		X			X		
GINGA	<i>Prunus cerasus</i>		X			X		
ARANA	<i>Prunus domestica</i>		X					
MERTXIKA	<i>Prunus persica</i>		X					
UDAREA	<i>Pyrus communis</i>		X					
MAHATSA	<i>Vitis vinifera</i>		X	X		X	X	X

ANIZTASUNA NAGUSI

Baina sagarra eta mahatsa ez dira, inola ere, Euskal Herrian hazi izan ziren fruta bakarrak. Erdi Aro berantiarreko hainbat herritako ordenantza-arauadiak aztertuta, argi ikusten da tokian tokiko fruta asko ekoizten zela, eta mota askotakoa, gainera. Dibertsifikazioa ohiko estrategia da industrializazio aurreko laborantza-sistemetan; espazio eta sasoi desberdinetan espezie desberdinak landuz, uzta galtzeko arriskuak gutxitzen dira; zenbat eta espezie gehiago landu, orduan eta aukera handiagoa egongo da, krisi-egoera baten aurrean (uholdea, lehortea, izurria, higadura, kutsadura...) haietako batek gutxienez iraun eta aurrera egitea lortzeko. Estrategia hau bereziki arrakastatsua da eskala txikiko ekoizpen-ereduetan.

Alboko taulak, adibidez, zazpi herritako agiritan agertzen diren fruten aipamenak laburbiltzen ditu; guztiak XIV. mendearen erdialdetik XVI. mende

amaierara doazen denbora-tartean idatzi ziren, eta beraz Amerikako laboreen sarrera baino lehenagoko egoera islatzen dute. Lagin honetan, sagarraz eta mahatsaz gain, gutxienez hamar fruta identifikatu daitezke: *Prunus* generoko lau espezie (gerezia, ginga, arana eta mertxika), bi zitriko (lima eta laranja), udarea eta pikua.

Prunus generoa errosazeoen familieren parte da, eta egun mundu osoan hedatuta dago. Europako hainbat tokitan, genero honetako zenbait basa-espezieen fruituen bilketa Neolitoaz geroztik praktikatu izan da; etxekotzea, berriz, Asian gertatu zen, eta badirudi haien laborantza Antzinaroan zabaldu zela. Euskal Herrian, labore hauen arrastorik zaharrenak Irungo aztarnategi erromatarrean agertu dira. Une horretatik aurrera hutsune bat dago, Erdi Aroaren amaierara arte; une horretan Deban (1434) eta Urduñan (1506) aipatzen dira. Elgoibarren eta Hondarribian egin-

dako indusketa arkeologikoen erakutsi dutenez, XV. eta XVI. mendeetan ohikoak ziren aipatutako lau fruta-motak (*Prunus persica*, mertxika; *P. cerasus/avium*, gerezia eta ginga; eta *P. domestica/insititia*, arana), baita genero bereko elorri beltza ere (*P. spinosa*). Argi dago, beraz, Euskal Herriko landa-paisaian espezie hauek garrantzitsuak izan direla, eta halaxe erakusten du toponimiak ere. *Arana* hitzaren gainean sortutakoak izugarri ugariak dira, baina zaila da bereiztea zeintzuk egiten dioten erreferentzia arbolari eta zeintzuk haran kontzeptu geografikoari; *gereziari* lotuta daude, aldiz, Lekorneko Gerezieta auzoa, edota Oñatz auzoko Kerexeta baserria Azpeitian.

Sagarra eta mahatsa bezala, udarea (*Pyrus communis*) ere Euskal Herrian endemikoa den basa-espezie bat etxekotzearen ondorioa da. Debako 1434ko ordenantza-arauadietan aipatzen da, eta haren arrasto arkeologikoen ere badau-



de Erdi Aroaren amaierako testuinguruetan. Toponimian, aldiz, mendebaldean oso ohikoak dira *madari* formatik sortutako leku-izenak: Madariaga auzoak (Arrigorriagan, Azkoitian, Gabirian zein Zaratamon) eta baserriak (Berangon, Bermeon, Ean, Gatikan, Mungian...) ugari agertzen dira, badirelarik Madarieta (Elorrion) edota Madariarte (Leioan) deitutakoak ere. Ekialdean, aldiz, *udare* formatik sortutako toponimoak urriagoak direla dirudi; Udareaga toponimo batzuk badaude, besteak beste Osinagan, Aiesan eta Olletan. Azkenik, Txermendia izeneko paraje bat badago Zestoan, *txermen* formatik sortua.

Pikua (*Ficus carica*) jatorriz Ekialde Hurbileko fruta da, baina aspaldi sartua behar du Europa mendebaldean ere, Euskal Herriko luze-zabal osoan zehar hazten baita gaur egun; Deban (1434) eta Plentzian (1506) aipatua da, eta Hondarribiko Alde Zaharreko indusketetan erruz agertu da XVI. mendeko aztarnei loturik. *Pikuarekin* lotutako leku-izenak Gipuzkoako baserrietan agertu dira batik batik: Pikoaga (Astigarragan, Azkoitian, Hernanin, Mutrikun eta Tolosan), Pikokarate (Errenterian eta Oiartzunen), edota Pikote (Zumaian), besteak beste. Erronkariko Izaban, berriz, Ardibidepikua toponimoa agertzen da.

Guztiz deigarria da zitrikoen kasua, egungo ikuspegitik exotikotzat jotzen ditugun espezieak baitira. Genetikoki, zitriko guztiak Asia hego-ekialdeko espezie endemikoak etxekotzearen ondorioz sortutako hibridoak dira eta, Antzi-

naroan mendebaldeko Mediterraneoan dokumentatu izan diren arren, Europan Goi Erdi Aroan sartu zirela dirudi, Afrika iparretik Iberiar penintsulan barna inbasio musulmanen eskutik. Euskal Herriko aztarnategi arkeologikoetan ez da haien arrastorik aurkitu eta toponimian ere aztarna eskasa utzi dute; hala ere, 1434ko Debako ordenantzak lima (*Citrus × aurantifolia*) eta laranja (*Citrus × sinensis*) aipatzen ditu, eta azken hau Zumaian ere agertua da 1584an. Azken batean, ezin da ahaztu Zuberoko kanta ezagun batek, metaforikoki bada ere, Ozazeko Jaur-

gain dorretxean *bi zitroin doratü* aipatzen dituela, eta seguru asko zitrikoek egun uste duguna baino presentzia handiagoa izan dutela euskal paisaietan.

Azkenik, aztertutako agirietan agertu ez diren baina Hondarribian eta Elgoibarraren garai honetako aztarnategietan dokumentatu diren bi espezie aipatu behar dira: irasagarra (*Cydonia oblonga*) eta mizpiria (*Mespilus germanica*). Azken hau Asian etxekotu zen lehen aldiz, eta Antzinaroan zabaldu zen Europan zehar. Erdi Aroaren amaieran, ordea, garrantzia handia hartu zuen Euskal Herrian; XIV. mendean, Bizkaiko hainbat udalerritan gogor zigortzen zen mizpirondoak moztea, eta Nafarroako Bortzirietan, berriz, mizpirak biltzea zegoen debekatuta. Toponimian ere isla baduen arren (Zestoako Mizpireta eta Andoango Mizpiradi baserrietan, kasu), egungo euskal paisaietatik ia desagertua dagoen frutarbola da mizpirondoak.

BIOANIZTASUN KULTURALA

Gaur egun ohituta gaude fruta-mota jakinak jatorri zehatz batekin lotzen. Dela Hego Tiroleko sagarra, Kanariar uhartee-tako platanoa, Kretako mahaspasa edo, Euskal Herrira etorrita, Itsasuko gerezia... Jatorri-deitura duten fruta-barietate hauek estrategia komertzial modernoetako *branding* logikaren baitan inskribatzen dira, jatorri geografikoari balio kultural jakin batzuk eta, hedapenez, kalitate-zigilu bat atxikiz. Euskal Herrian laranjak ekoiztea? Ideia zoroa dirudi... Alde ederra Valentziakoak!

Historiak, ordea, beste istorio bat kontatzen digu. Zerealak ez bezala, frutarbola ugaltzeko modurik ohikoena haz-

kunde begetatiboa da. Laborariaren behar edota nahiei hobekien egokitzen zaizkien norbanakoak hartu, eta haien adaxkak landatuz eta, txertaketa bezalako teknika konplexuak aplikatuz, hautatutako ezaugarriak izango dituzten norbanako berriak sortzea da metodo honen funtsa. Hala, ikuspegi genetiko batetik, belaunaldi berriko kideak ama-arbolaren klonak izango dira, eta beren ezaugarriak etengabe erreproduzitu daitezke sistema honen bidez.



Jatorri-deitura duten fruta-barietateak estrategia komertzial modernoetako *branding* logikaren baitan inskribatzen dira, jatorri geografikoari balio kultural jakin batzuk eta, hedapenez, kalitate-zigilu bat atxikiz

Sistema honi esker, oso litekeena da egun ere Euskal Herrian diren frutarbola asko mendeetan barrena garatu izana, behin tokiko bizilagunen beharretara moldatuta, beren genoma funtsean aldatu gabe. Horrela, haien ingurugiro espezifikora bereziki egokitutako barietate tradizionalak sortu ahal izan dira, Errezil sagarra kasu. Barietate hauek gizakiok bilakaera historiko jakin baten arabera baldintzatutako "bioaniztasun kultural" baten ondorio dira, tokitik tokira desberdinak eta bakarrak. Gure ondare kulturalaren parte dira; bai zentzu materialean, landa-ekosisteman funtzio batzuk betetzen dituzten arbola moduan, eta baita zentzu inmaterialean ere, arbola hauen kudeaketa eta mantenuari lotutako ezagutza-multzo gisa. Gure ardura da ondare hori zaintzea. ●