

Barazkien jatorria I

Askotan uste dugu landatzen ditugun barazkiak bertakoak direla eta mendeetan zehar ezagutu izan ditugula. Baina, esan genezake baratze baten aniztasunak gizarte baten eboluzioaren berri ematen digula eta gure kulturaren oinarriak diren egungo barazki asko denboran zehar iritsi izan zaizkigula.

Mendeetan zehar, gure baratzeek urruneko tokietatik iritsitako barazkiak hartu dituzte; lehendabizi Ekialdetik, gero Mundu Berritik eta gaur egun, mundu osorako ateak irekita ditugu. Hementxe harritu gaitzaken adibide batzuk ditugu.

Bitxikeri gisa, duela 5.000 urte Afganistanen zegoen **azenarioa** kanpotik purpura kolorekoa zen eta barrutik, laranja kolorekoa. Duela 1.000 bat urte, Afganistanetik irten eta Europako azenarioekin gurutzatu zen, pixka bat gogorragoak, mami gutxiagokoak eta zuritik hasi eta more kolorera arteko aleak loritu ziren. Elikadura-iturri preziatua bihurtu zen, neguan fresko mantentzeko gaitasunari esker.



Tipularekin antzerako zerbait gertatu zen: nahiz eta jatorriz Asia erdialdean eta ekialde hurbilean landatu, Erromatarren eskutik iritsi zitzaigun. Oso barazki maitatua izan da landatutako zibilizazioetan eta plater askotako oinarria izan da.



Ameriketako barazkien etorrerarekin, gure baratzetara bertakotu genituen hainbat barazki, **patata** adibidez. Solanazeoak bezalako familia bitxian du bere jatorria (bere arbasoa landare pozoitsu bat zen) tomatearen, tabakoaren eta piperraren familia berekoa da. Arrakasta handia izan duen laborearen izen da

eta gaur egun, 4. elikagai landatuena da, arrozaren, artoaren eta gariaren atzetik. Dituen ezaugarri nutritiboengatik eta neguan ondo kontserbatzeko duen gaitasunagatik barazki preziatua izan arren, hasiera zaila izan zuen; Luis XVI.aren babesari jaso behar izan zuen guztiz hedatzeko.



Origen de hortalizas I

A menudo creemos que las hortalizas que cultivamos son originarias de nuestra tierra y que nuestras huertas las conocen desde hace siglos. Pero muchas de las hortalizas que hoy en día son parte esencial de nuestra cultura nos han ido llegando con el paso del tiempo... de hecho se podría decir que la diversidad de la huerta es un reflejo de la evolución de una sociedad.

Nuestras huertas han acogido, a lo largo de los siglos hortalizas procedentes de rincones lejanos, primero desde Oriente y luego desde el Nuevo Mundo; hoy en día pueden llegarnos nuevas hortalizas de cualquier punto del mundo. Aquí tenemos algunos ejemplos que pueden sorprendernos:

Hace 5.000 años existía en Afganistán una **zanahoria** de piel color púrpura y carne anaranjada. Esta zanahoria salió de Afganistán hace aproximadamente 1.000 años y se fue cruzando con zanahorias europeas, hasta lograr zanahorias algo más duras, menos carnosas y con colores que iban desde el blanco hasta el morado. Se convirtió en una hortaliza popular gracias a su capacidad de aguantar fresca en invierno.



Por su parte la **cebolla** nos llegó de la mano de los romanos, a pesar de que originariamente se empezó a domesticar en Asia central u oriente próximo. Ha sido una hortaliza muy apreciada en todas las civilizaciones donde se ha cultivado.



Con la llegada de las hortalizas de América nuestras huertas comenzaron poco a poco a acoger otras muchas hortalizas que hoy en día se han convertido en obligadas compañeras de viaje, como es el caso de la **patata**: originaria de una familia un tanto rara (la familia de las Solanáceas, cuyo ancestro era una planta venenosa), que incluye asimismo el tomate, el tabaco o el pimiento. Después de unos comienzos difíciles (necesitó la implicación de Luis XVI para que su cultivo se extendiera), la patata ha sido cultivada con tanto éxito que hoy en día es el 4º alimento más producido, detrás del arroz, de maíz y del trigo. Debe su éxito a su capacidad de conservarse durante el invierno y sus cualidades nutritivas.

