

CALÇOTS

Allium cepa L.



David Pérez, Pixabay

JAKIN BEHARREKOAK

- *Calçot* hitza katalana da, barazki hau landatzeko eta kontsumitzeko ohitura bezalaxe. Beranduko tipula zuri barietate berezi batetik hazten diren kimuei deitzen zaie *calçots*.
- *Calçot* hitza barazki hau egiteko erabiltzen den teknikari egiten dio erreferentzia. Izan ere, tipulatik hazten diren kimuei lurra pilatzen joaten zaie (katalanez, *calçar la terra sobre la planta*), 15-25 cm-ko luzaerako zurtoin zuriak lortu ahal izateko. Porruak bezalaxe, zenbat eta luzeago izan zati zuria, orduan eta preziatuagoak dira.
- Bigarren aldiz landatu ondorengo tipula da *calçot*-a. Lehenengo urtean tipula (erraboila) egin eta jaso eta bigarrean, tipula birlandatu eta kimuak jasotzen dira, *calçot*-ak alegia.
- Zurtoin gazte eta zuri horiexek dira kontsumitzen direnak, zapore gozokoak, neguaren amaieraren eta udaberriaren hasieraren artean.
- Badirudi jatorriz *calçot*-ak erromatarrak direla: *porrus capitatus*-ak *calçot*-en arbasoak izan daitezke. Izan ere, Hungariako Brigetio hiriko indusketa batean, III. mendeko pintura bitxi batek, gizon bat *porrus capitatus*-a jaten erakusten du, egungo *calçot*-ak jateko ohiko posizioan: eskua altxatua, gora begira, eta *calçot*-a ahoan sartzen. Honez gain, *porrus capitatus*-ei buruzko idazki asko topatu dira. Beraz, margoa erakusten duena ez litzateke kasu bakana izango, *porrus capitatus*-ak jatea inperio erromatarreko ohitura bat zela ondorioztatu daiteke.
- Jatorria alde batera utzita, gaur egun, Tarragonako Valls udalerria *calçot*-aren munduko hiriburua bihurtu da, Europar Batasunak emandako Adierazpen Geografiko Babestua duelarik.

LABOREA

- Klimatologia gozoko tokia behar du barazki honek, izotzak ez baititu maite. Honexegatik, Gipuzkoako kostaldetik gertu dauden baratzeak toki egokiak izan daitezke *calçot*-ak landatzeko. Eta eguzkitsuak badira askoz hobeto.
- Lur arinak eta ez oso hezeak gustukoak ditu.

LANDAKETA

Bigarren urtez hazten den tipula da *calçot*-a. Beraz, hazitik hasi daiteke kultibatzen. Hala eginez gero, 2 urte beharko ditugu *calçot*-ak lortzeko. Tipula landatu dezakegu ere, uzta urtebete aurreztuz. Edonola ere:

- Hazkuntzaren lehenengo urtean, hau da, tipula-hazitik, tipula-erraboila lortzeko fasea, beste edozein tipula mota bezalaxe egingo dugu (ikusi tipularen fitxa hemen: <https://www.ekogunea.eus/files/galeria/files/Tipula.pdf>).
- Hazkuntzaren bigarren urtean, hau da, tipula erraboiletik, *calçot*-ak lortzeko fasean, pausu hauek ematea gomendatzen dizuegu:
 - Tipulak landatzeko sasoi: abuztu bukaeratik aurrera.
 - Ez baduzu *calçot*-ak egiteko erabiltzen den tipula-barietatea lortu, erabili ezazu beranduko tipula zuriren bat.
 - Lurra trinkoa baduzu, hondarra edo materia organikoa bota eta nahastu lurrarekin tipulak landatu baino lehen, lur arin-arina behar baitu.
 - *Calçot*-ak landatzeko, lurlean zanga bat egin eta tipulak punta gorantz jartzen dira, 20-25 cm-ko tartea emanez. Zangaren sakonerak tipularen tamainaren bikoitza izan behar du gutxienez, aurrerago sortutako kimuak lurreztatzen joan beharko dira eta.

FERTILIZAZIOA

- Ondo deskonposatutako ongarria erabiltzea komeni da, simaur freskoa hobe ekiditea.

ZAINKETAK

- Tipula arruntak baino ur gehiago behar izaten du *calçot*-ak. Udazkena lehorra badator, astean bitan ureztatzea komeni da.
- Tipulak landatu ondoren hilabetea pasatakoan, tipuletatik kimu berriak sortzen hasten direla ikus daiteke.
- Tipuletatik sortutako kimu berriei tarteka lurra eman behar zaie. Lurra eman ahala, kimuak argitasuna topatzeko luzatzen doaz eta lurpean geratzen diren zatiak zuritzen doaz. 15-25 cm-ko luzaerako zati zuriak lortzea da helburua.

ARAZO NAGUSIAK

- Gaixotasun nagusiak, mildiua (muturretan bilo morea) eta gorrina (hostoak orban hori eta marroiekin bete ondoren, lehortu egiten dira).
- Izurrite nagusia, bestalde, tipula-eulia izaten da. Hostoaren muturra horitu egiten da.

UZTA

- Lau edo bost hilabetetan *calçot*-ak jasotzeko moduan egongo dira, hau da, neguaren amaieraren eta udaberriaren hasieraren artean.
- Denak batera uztatzen dira, ez dira porruak bezala behar ahala hartzen, lorera jotzen baitute udaberriko eguzkiaren lehenengo izpiak jaso bezain pronto.

SUKALDEAN

- Tipula eta baratxuria bezalaxe, *calçot*-ak ere sufredun osagai ugari izaten du. Osagai horiek bakterioen aurkako propietateak, zirkulaziokoak eta diuretikoak ematen dizkiote.
- Kerzetina, antioxidatzaile, antiseptiko eta antiinflamatorio den osagaia ere ugari du *calçot*-ak.
- Sukaldatzeko orduan, *calçot*-ak sugar biziaren gainean jartzen dira, erre daitezen, kanpoko geruzak belztu arte. Orduan, sutik atera ahala, multzoka, paperetan biltzen dira eta gutxienez beste ordu erdi bat uzten dira beren beroarekin egosi daitezen. Jateko, kanpoko geruza zuritu eta *romesco* saltsan bustita jaten dira.

Bon profit!



ITURRIAK

- <https://www.botanical-online.com/alimentos/calcols-propiedades>
- <https://www.cocopot.es/blog/aprende-a-cultivar-un-huerto/como-plantar-calcols-paso-a-paso>
- <https://www.calsots.com/los-calcols.html#:~:text=Cal%C3%A7ot%3A%20origen%20del%20nombre,en%20busca%20de%20la%20luz>.