

# Hartziduraren komunitatea – Xingarra, Matraila, eta Artekia: Txerrikiaren hartzidura Itsasuko GAEC Haranean, Euskal Herria

Ari Moskowitz



*Figure 1 Txerrikiaren hartzidurak sechoir-ean zintzilik, Haranea baserriko lehortzeko gela. Argazki kreditua Susie H. Moskowitz*

Zientzia Gastronomikoen Unibertsitatea  
Master Tesia Agroekologia eta Jakien Subiranotasuna  
Entregatua 2021eko irailaren 9a  
Ikaslearen erregistro zenbakia 20MAFS40  
Itzulpena Maria Arruti (mariaarruti) Fiverr.com-en bidez  
Tesi aholkulariak Paola Migliorini eta Gabriele Volpato  
Komunitateko aholkularia Christian Aguerre



University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche

Moskowitz, A. (2021). *Hartziduraren komunitatea – Xingarra, Matraila, eta Artekia: Txerriaren hartzidura Itsasuko GAEC Haranean, Euskal Herria*. Master Tesia, Zientzia Gastronomikoen Unibertsitatea, Italia.

Abstraktua: Txosten honek agroekologia arloari ekarpena egiteko helburua du. Orain arte Ipar Euskal Herrian aztertu ez diren eremuetan ardatza jarritz, txerriaren hartzidurak jakien subiranotasunari nola laguntzen dion aztertzen da. Haranea (GAEC) baserriko ondorengo hiru txerri moten hartzidura aztertu da: xingarra (urdaiazpikoa, AOP Jambon du Kintoa), matraila (masaila), eta artekia (hirugiharra). Hiruek batera, biokultura aniztasun eta bertako jakien sistema autonomoen erresilientzian laguntzen dute, zein jakien subiranotasunaren aurrebaldintzak diren. Holobionte teoria erabiliz, eta hartziduraren eta jakien subiranotasunaren arteko erlazioa oinarri hartuz, hartzidura praktikak diseinatzen ditut gizakien eta mikrobioen arteko harremanean koeboluzio indar gisa jarduteko. Ondoren, hedapen horrek jakien subiranotasunerako dituen ondorio politikoak aztertzen dira. Hartziduraren ikerketa bultzatzeko eta agronomiatik haratago doazen praktikak hedatzeko hartzidura agroekologiaren praktika kontsideratu behar dela argudiatzen dut, hartziduraren testuinguru kulturala modu etnozimologiko batean kontuan izateko. Izan ere, orain arte maila altuko sukaldeetarako jaki teknologian eta prozesu zientifiko mikrobiologikoetan zentratua egon da. Amaitzeko, hartzidura nahiz eta garrantzitsua izan, ez da guztiz beharrezkoa elikagai komunitate burujabeak lortzeko; izan ere, hartzidura eta jakien subiranotasunaren arteko erlazioa bertako kultura eta ekologiaren testuinguruaren arabera da.

**Gako-hitzak:** Euskalduna, Hartzidura, Txerria, Agroekologia, Jakien Subiranotasuna, Etnozimologia