

ARETXABALETAKO TOMATEA

Ahoz aho memoria egin duen tomatea

 **ONDAREA** / Maddi Txintxurreta Agirregabiria

Marc Badal Pijoan (Bartzelona, 1976) kataluniarak «Aretxabaletako tomatea» liburua idatzi du, Cristina Enea Fundazioaren Haziera hazi artxiboaren eskutik, Telekoria bildumaren baitan. Marta Barba Gasso antropologia ikertzailearekin batera bi urteko ierketa egin du liburua idazteko. Aretxabaletako tomatearen historia jasotzen du lanak eta fruitu horren bueltan eraiki diren hainbat mito eta kondaira desestaltzen ditu.

Mundu mailako produktioan hazkuntza azaleran bigarren tokia betetzen du barazkien artean tomateak, soil-soilik patataren atzetik. Hala, mundu osoko su-

kaldaritzan preziatua da sarri barazki bezala identifikatzen den fruitu gorria, eta baratze orotan aurkituko dugu, umezurtz geratuko bailitzake bera gabe, tomatea izan ohi baita baratzeako barazkirik kutun eta zainduena. Txina da egun munduko tomate ekoizlerik handiena, eta

Monsanto enpresa multinazionalak dauka nazioarteko tomate-hazi ugariren monopolioa. Barazki hibridoak taxutu dituzten enpresek talaia larrian utzi dituzte tokiko barietateak, produkzioaren izenean haziak homogeneizatu eta genetikoki moldatutako barazki hibridoak mundura zabaldu baitituzte tokian tokiko ekoizpen pertsonalizatuak irentsiz. Eskala handiko ekoizpenek distiraz eta kolorez jantzi dituzte supermerkatuetako apalategiak, baina zaporez eta memoriaz erantzi tomateak. Baita Euskal Herrian ere: «Egun, kantaauriar isurialdean landatzen diren tomateen ia %100 barietate bakarrekoak dira, Jack izenekoak. Hibridoak da, eta Monsantoena da. Gisa horretakoak di-

Aretxabaletako tomateak arrosa kolorekoak, gozoak, haragitsuak eta emankorrak dira.
GAUR8



ra Eusko Labeldun tomate guztiak», azaldu du Marc Badalek.

Alta, bada multinazional erraldoien gerizpean, haien beso luzeetatik atzemanekin hazten den tomate espezie bat, arrosa kolorekoa, orain hiru hamarkada “Atxurdinen tomatea”, “mojaren tomatea” eta “tomate mozkorra” izenekin ezagutu zutena Debagoienan; eta, egun, “Aretxabaletako tomatea” markapean Euskal Herrian eta haratago famatu egin dena. Tomate barietate horren inguruko liburua idatzi du Marc Badal Pijoan Cristina Enea Fundazioko Haziera proiektuaren koordinatzaileak. Azken bi urteetan Marta Barba Gasso antropologoarekin batera egindako ikerketaren emaitza jaso du “Aretxabaletako tomatea. Bioaniztasuna,

lurraldea eta jakintza partekatua” izenburua duen lanean.

Bartzelonan sortu zen Badal, baina hamar urte daramatza Euskal Herrian bizitzen. Egun, Cristina Enea Fundazioko Haziera hazi artxiboaz ardura-tzen da. 2013an hasi zuen Cristina Eneak haziak herritarren esku uzteko bidea. Fundazioak Donostiako Cristina Enea parkean duen Ingurumen Baliabideen Etxean barazki ezberdinen hazi potoak dituzte, eta, Badalek dioenez, «edonork» har ditzake, nork bere baratzean ugaltzeko helburuarekin.

Haziera proiektutik sustatu da Telekoria liburu bilduma, zeinak, jakintza kolektiboaren bitartez, haziak protagonista dituzten lanak zabaldu asmo baituen. 2016an “Bidaia koadernoak. Haziei buruzko pa-

sarte eta ohar historikoak” liburua argitaratu zuten, eta aurtengo maiatzean kaleratu dute bildumaren azkenengo lana: “Aretxabaletako tomatea”.

TELEKORIA

Zenbait landarek beren haziak sustraitu daitezten lurralde berrietatik zehar sakabanatzeko duten gaitasunari esaten zaio telekoria. Telekoriaren bidez, edo nolanahi dela ere, ustez Peruko Andeatatik Mexikora mugitu ziren gaur egungo tomatearen gurasoen haziak, eta handik Europara, kolonoek ekarrita. Hasiera batean, ostrazismora kondenatuta egon zen europarrentzat arraroegia zen fruitua, jatorrian egungoa baino txikiagoa eta berde-horia. Pozoitsutzat eta arrisku-

Marc Badal Pijoanek, Cristina Enea Fundazioko Haziera proiektuaren koordinatzaileak, liburua idatzi du Aretxabaletako tomatearen inguruan.
GAUR8

tsutzat jo zuten, eta Espainian tomatea kontsumitzen hasi zirenei okurritu ere ez zitzaien egingo gordinik jaterik.

Kolonizazioaren ostean tomatea Europara iritsi bazen ere, XIX. mendearen bigarren erdira arte ez zituen historiako liburuak konkistatu, eta barazki honen historiako hiruzpailau mende idatzi gabe geratu dira, bat-batean munduko barazkirik kontsumituena bilakatu den arte.

«Ez dakigu ezer nekazaritzaren historiari buruz. Ez dugu laborarien eta landa eremuko klase xehearen inguruko informaziorik; historia beste batzuek idatzi zuten. Tomatearen kasua oso adierazgarria da: badakigu Erdialdeko Amerikatik sartu zela Europara, baina ez dakigu nola mugitu ziren tomate-haziak Hego Amerikatik Mexikora. Gutxiasko hiru mende igaro ditu ia inon agertu gabe, eta, bat-batean, edonon aurkitu daiteke. Ehunka tomate barietate sortu ziren Europan, eta ez dakigu nola mugitu diren hazi horiek mundura. Euskal Herrira iristean, tomatea gaztelauen eta ijitoen jakitzat jotzen zen».

Historiak ahaztu izanagatik ere, tomatea gehien ekoizten den bigarren barazkia izatera iritsi da. XIX. mendetik aurrera hasi zen landare exotikoa ohikoa izaten Europan, eta hortik aurrera kontsumoa eta ekoizpena izugarri hazi dira. FAO Nazio Batuen Elikadura eta Nekazaritza Erakundearen datuen arabera, 2016an, munduko tomate ekoizpena 117 tonatik gorakoa izan zen, eta 1961 eta 2009 artean munduko produkzioa bost aldiz biderkatu zen. Tomate haziak, munduko barazki hazien merkatuaren erdia izatera iritsi ziren, 1.600 milioi dolarreko ba-



lioarekin. Hala, herri-xehearen eta laborarien jaki izatetik, nazioarteko sukaldaritza maisuen errezetetan eta egunero-ko dietan funtsezko elikagaia izatera pasatu da; entsaladatik Kataluniako *pa amb tomàquet*-era, ketchup saltsatik Italiako pizzara.

Tomatearen hazien ozeanoaz haraindiko bidaiaren ondorioz landarea Euskal Herrian betikotu zen bezala, ezinbestean betikotu ziren berau lantzeko estrategiak eta tradizioak. Ezin jakin nola mugitu ziren laboreak eta landarearen espezie desberdinak nazioartean, nola landu diren han-hemen, baina bada gertuagoko tradizioa duen adibiderik: Aretxabaletako tomatea. Izen-abizenen eta kondairen marasma sarean endredatuta egon da barietate honen historia, harik eta Marta Barbak eta Marc Badalek mataza askatu duten arte.

JAKINTZA PARTEKATUA

Aretxabaletako tomatearen zabalkundea lankidetzatik eta ezagutzaren partekatzetik erein da. Izen-abizenak dituen historia da, eta norbanakoen eta nekazaritza ekologikoan lan egiten duten elkarteen setari esker erdietsi du gaur duen sona. Aretxabaletako tomatearen historia deslotzen hasteko ezinbesteko heldulekua Koldo Zubizarreta da. Aretxabaletako Izurieta Azpi auzoko baratze txiki batean tomateok landatu zituen 80ko hamarkadaren bukaeran, Kurtzebarri mendiaren begiradapean; industriak herriko baratzak okupatuta zituenean, nekazariak fabriketarako exodoa egina zutenean eta horrek tokiko barazkien aniztasuna eta biokultura bera jada maiztuta zituenean.



Baina baratza txiki horretan hazitako fruitu arrosa-kolorekoak, gozoak, haragitsuak eta emankorrek gaztearen jakin-nahia piztu zuen. Baliteke, Koldo Zubizarretatik ez baltz, Aretxabaletako tomatea

egun ezezaguna izatea, edo are, espeziea bera desagertuta egotea.

«Koldo Zubizarretak nekazaritza ekologikoko tailer batera eraman zituen tomateak, Antzuolako Lapatza baserrira.

Koldo Zubizarretak Aretxabaletako Izurieta Azpi auzoko baratze txiki batean tomateok landatu zituen 80ko hamarkadaren bukaeran, Kurtzebarri mendiaren begiradapean

Nekazariak fabriketarako exodoa egina zuten eta tokiko barazkien aniztasuna arriskuan zen. Fruitu arrosa-koloreko, gozo, haragitsu eta emankorrek atentzioa eman zuen

Bertan ezagutu zituen Maje Gorritxo eta Tomas Larrañaga», azaldu du Marc Badalek. Hala, Koldo Zubizarretak Aretxabaletako tomatea Lapatza baserrira eraman zuenetik, barietatea eskuz esku edota ahoz aho zabaldu da Euskal Herriko baratzetan gaur arte. Bide horretan, berebiziko garrantzia izan dute ekoizle txiki ekologikoek eta nekazaritza elkarteek: Ekonekazaritza fundazioak, Biolurrek, Neikerrek, ENEEK elkarteak eta Hazi Sareak, besteak beste.

Marc Badal eta Marta Barba Aretxabaletako landarearen zabalkundean eragin zuzena izan duten protagonistekin

Liburua salmenta gune hauetan aurkitu daiteke oraingoz: Aretxabaletako kultur etxean, Donostiako Cristina Enea parkeko Ingurumen Baliabideen Etxean, Donostiako Kaxilda liburu dendan eta Iruñeko Katakrahen. GAUR8

bildu dira bi urtez, baina tomate honen haziak Koldo Zubizarretaren eskuetara iritsi ostean gertatu zenaren jakitun ziren kataluniarrak.

Istorio honetan, bi zati bereizten ditu Badalek: «historia eta prehistoria». Hots, Koldo Zubizarretak hazia erein ostekoa historia litzateke, baina hazi horiek gazte aretxabaletarrarengana iritsi aurrekoa ezezaguna zen, eta hori azaldu du liburuan.

80ko hamarkadan, barietate hura inork ez zuen ezagutzen «Aretxabaletako tomatea» izenarekin. Herri-kondairek eta zurrumurruek sortutako beste izendapen batzuk jaso zituen

tomateak, hala nola “Atxurdi-
nen tomatea” eta “mojaren to-
matea”. Herrian espekulazio
ugari ziren tomatearen jato-
rriari buruz, batzuk zioten
Huescatik etorritako moja ba-
tek ekarri zituela, besteek
ezetz, Aramaiokoa zela moja
hura. Tomatearen jatorria zei-
nahi izan, Marc Badalen libu-
ruan aurkitzen da istorioaren
askaera. «Tomate honen buel-
tako mitoak desegin ditugu,
misterioa kendu diogu. Hori
pena bat da, baina gu oso po-
zik geratu gara», esan du libu-
ruaren egileak.

TOKIKO BARIETATEAREN DEFENTSA

«Tokiko barietateek zapore,
kolore, forma eta usain des-
berdinak dituzte. Tokiko bari-
tate batzuekin gertatzen da as-
kotan baratzean ez dutela
hainbeste ematen, baina Are-
txabaletako tomatea tokiko
barietateetatik gehien ematen
duena da. Gutxi-asko hibrido
bat bezala, pixka bat gutxiago,
baina antzera. Oso ekoizpen
ona dauka. Bestalde, kolorea
erakargarria du, arrosa-antze-
koa. Zapore aldetik oso gozoa
da, ez hain azidoa», esplikatu
du Badalek.

Tokiko barazkiek nekazari-
tza-industria intentsiboak
zanpatutako heterogeneotasu-
na dute altxor. Bestalde, hibri-
doen eta tokiko barazkien ar-
teko desberdintasun nagusia
hazietan datza. «Hibridoak ha-
ziak ez dira egonkorak, urte-
betez soilik erabil daitezke. Ez
du zentzurik hibridoak haziak
gordetzeak, eta horregatik me-
kanismo bat sortu da haziak
urtero erosteko», dio Badalek.
Kontrara, tokiko barietateen
haziak urtero gordetzen dira,
datorren uztan landatzeko.
Horrez gain, idazleak azaldu
du nekazaritza intentsiboan
badirela «arazo batzuk neka-



zaritza ekologikoan ikusten ez
direnak», zenbait izurrite, esa-
terako.

Merkatuak barazki hibridoe-
kin beteta egonagatik ere, kon-
sumitzaileek tokiko barietate-
ak estimatzen dituzte, eta,
Badalen esanetan, ekoizle in-
tentsiboak konturatu dira ho-
rretaz. «Ikusten ari gara Euskal
Herriko 40 barietate ingurure-
kin modelo intentsiboa jarri
dutela martxan. Tokiko bari-
tateak agroekologian ibiltzen
garenoi interesatzen zaizkigu,
baina, orain, ekoizle intentsi-
boak konturatu dira kontsu-
mitzaileak barietate horiek es-
katzen ari direla, eta hor ere
muturra sartzen ari dira».

Alta, zin egin gabe, Badalek
iritzi du Aretxabaletako toma-
tea industria handien eskueta-
tik salbu dagoela: «Barietate
bat lege saltzeko erregistratu-
ta egon behar da. Nafarroako
Intia elkarteak orain 15 urte
erregistratu zuen Aretxabale-
tako tomatea, beraz, pribatiza-
zio aldetik ez dago arriskurik.

Tomatea XIX.
mendearen erdialdetik
hasi zen ohiko samarra
izaten Europan. Hasiera
batean Euskal Herrian
gaztelauen eta ijitoen
jakitzat hartzen zen.
Gorka RUBIO | FOKU

Orain arte, tomate hau ekoizle
txikiek eta ekologikoek soilik
saldu dute, eta ez dut uste bat-
batean supermerkatuetara
sartuko denik. Superfizie han-
dian Almeriako tomateekin
jarraituko dute. Hala ere, ez
dakigu zer gertatuko den. Bio-
pirateria ere hor dago, baina
espero dut Aretxabaletako to-
matearekin horrelakorik ez
gertatzea».

LIBURUAREN UZTA

Hain da interesgarria Aretxa-
baletako tomatearen historia,
ezen bi kataluniar erakarri bai-

titu bere sustraietaraino. Mar-
ta Barba antropologiari buruz-
ko tesia ontzera ikuspuntu
biopolitikotik, eta Marc Badal
tomateari buruzko liburua
idaztera.

“Aretxabaletako tomatea” li-
burua salmenta gunen haue-
tan aurkitu daiteke oraingoz: Are-
txabaletako kultur etxean, Do-
nostiako Cristina Enea parke-
ko Ingurumen Baliabideen
Etxean, Donostiako Kaxilda li-
buru denda eta Iruñeko Kata-
kraken.

Tomate honen historian
parte hartu duten pertsona
eta elkarteei «omenaldi» txiki
bat da Badalen liburua, eta
«irakurterraza» dela aipatu
du. Aretxabaletako tomate-
aren historia Euskal Herriko la-
borarien historia ere bada, eta
mende luzez ahaztu den on-
darea berreskuratu du lan ho-
nek.

“Aretxabaletako tomatea” la-
naz gain, Marc Badal beste li-
buru bat aurkezten ari da: “Vi-
das a la intemperie”, Pepitas
de Cabalaza eta Cambalache
etxeek batera editatua. Liburu
horrek laborarien munduaren
galera du hizpide, zeina giza-
kiaren eskuetatik isilik urrun-
du baiten. Nekazaritzaren
hondamena berreskuratzeko
beharra aldarrikatzen du tes-
tuak, eta historia idatzi den
ikuspuntu hiritarraren ikuske-
ra zabaltzea proposatzen du.

**«Tokiko barietateek zapore, kolore, forma eta
usain desberdinak dituzte; batzuekin gertatzen
da askotan baratzean ez dutela hainbeste
ematen, baina Aretxabaletako tomateak bai»**

**«Orain arte tomate hau ekoizle txikiek eta
ekologikoek soilik saldu dute, eta ez dut uste
bat-batean supermerkatuetara sartuko denik.
Horiek Almeriako tomateekin jarraituko dute»**