

Tomatea gordinik, noiztik?



Jakoba Errekondo
jakoba@bizibartztea.eus

XVI. mendean odolez ureztatu zituzten Ameriketako lurrak Espainiako erregearen eta jaungoiko baten izenean mundu haiek konkistatzera joandakoek. Gorriz ureztatu eta ordainetan tomateak bildu (*Solanum lycopersicum*).

Tomatea, agidanean, Hego Amerikan sortua da, baina bere benetako etxeko-tzea eta aldaera mordoia lantzea mesoamerikarren lana izan zela diote. Tomate handiak eta ttikiak, horiak beltzak eta gorriak, ale bakanekoak eta multkotakoak, urte askoan lantzearen ondorioz aldaera desberdin ugari zuten. Gaur egun Mexiko hiriburua dena Tenochtitlan zen 1521ean Hernán Cortés konkistatu eta mendean hartu zue-nean. Hango kultura oinarritzkoa zen tomatea. Laster ekarri zuten Europara, ustez Sevillako portuan barrena. Espainolen "inperioan" ziztu bizian zabaldu zen: Europa, Karibea, Filipinak... Gure kontinenteko lehen aipamen idatziak italiarrak dira (Pietro Andrea Mattioli, 1544). Europan ezagunagoa zen lan-



Mendetan ez da tomatea gordinik jan Europan.

dare apaingarri modura, jangarri modura baino. Ez zuen aurrez jaten zuten inolako fruituren antzik: berdetan garratza zen eta helduta, bera eta biguna, desegin egiten zen. Itxuraz tomatea laster lotu zuten alberjiniarekin (*Solanum melongena*), baina patata (*Solanum tuberosum*) iritsi berriarekin eta batez ere belaike edo belladona (*Atropa belladonna*) pozoitsuarekin zuen antzogatik kosta zitzaion sukalde sukalde hedatzea. Espainiarrek Ameriketara dastatu eta ikasitakoa pixkanaka ezagun bihurtu zen "espainiar erako tomate saltsa" egin izan da Europan mendetan. Saltsan egiten zenez tomate alearen itxura ez zen garrantzitsua eta arto-babarrun so-

roaren ertzean egiten zen, arbatu gabe, orain kuiak (*Cucurbita pepo*) bezalaxe. Eta mendetan ez da gordinik jan, seguruenera tomatea dastatzeko era onena.

Mendetan, izan ere neronek ezagutu dut tomatea gordinik jan ez zuen jendea. Gure etxean, umetan, tomatea gordinik janarazteko gatz-olioz beharrean azukrez gozatzen zen. Anai-arreba guztiok gatz-olioetara pasata ere, denbora batean gure anaia batek azukrearekin jaten jarraitu zuen. Eta gure aitona Benito zenak 80 urterekin dastatu zuen lehen aldiz tomate gordina. Gure kultura kostata egin du bidea tomate gordinak, baina egin badu egin du: aspaldiko urteetan gure baratzetako erregina da. ■

Nafarroako 'piko de peralta' piper ekologikoa



Piperra 4 eratan eska daiteke:

gordinik; 2.10€/kg
erreta; 2.6€/kg
erreta eta garbia; 3.90€/kg
hutsean poltsaratua; 4.30€/kg

Eskariak 2017/10/27 arte jasoko dira.

Alkartasuna Kooperatibaren:

Atallu industrialdea 26, Usurbil
943 361 114 eta 630 938 027
alkartasuna@usurbil.com
www.alkartasuna.eus