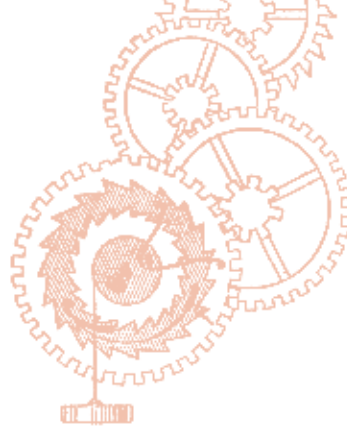


Tomatea, nobleentzako sagar pozoitsua



NAGORE
IRAZUSTABARRENA
URANGA

Italia, 1541. Pietro Andrea Mattioli mediku eta botanikariak lehenengoz aipatu zuen europar literaturan *Solanum lycopersicum* espezieko landarea ea bere fruitua. Italiara berenjena berri bat iritsi zela zioen, gorria edo urre kolorekoa zena, gatza, piperra eta olio botata jan zitekeena. *Pomo d'oro* (egun, *pomodoro*) edo "urrezko sagarra" esan zioten italiarrek, baina Europako hizkuntza gehienetan landare horri aztekek eman zioten izena hartu zuten oinarri: nahuatl hizkuntzan *tomatl* esaten zioten eta hortik dator tomate hitza.

Lehen aipamen horretan Mattiolik tomatea jangarria zela iradoki arren, luzaroan, Europako toki gehienetan soilik ornamentaziorako landu zuten espeziea, pozoitsua omen zelako. John Gerard botanikari britainiarrek, esaterako, toxikoa zela idatzi zuen 1597an. Eta egia da Europan hainbat pertsona pozoitu zirela tomatea janda, gehienak nobleziako kideak, eta bateren bat ere hil egin zela ondorioz. Baina orduan ez zekiten zergatik, edo nolatan aztekek ez ziren pozoitzen, eta pozoiak zergatik eragiten ziren bereziki aristokratei.

Esaterako, XVII. mendearen amaieran, Napolesen pizzaioloak ordura arteko pizza zuriei tomatea eransten hasi zirenean, kontsumitzaileak ez ziren intoxikatzen, tomatea opil lauaren gainean jartzen zelako, hau da, ez zelako zuzenean plater gainean kontsumitzen. Kontua da garai



LUIS EGIDIO MELLENDEZ

hartan herritar aberatsenek peltrezko platerak eta mahai tresnak erabili ohi zizutela otorduetan. Peltrea hainbat metalen aleazioa da, besteak beste, beruna. Tomatearen azidoen eraginez, platerak eta tresnak beruna askatzen zuten, eta horixe zen jankideak pozoitzen zituena, ez tomatea bera. XVIII. mendea amaitu baino lehen, toxikotasunaren eztabaida argituta, *Encyclopaedia Britannicac* jaso zuen tomatea "egunero kontsumitzeko" produktua zela.

Mende bat geroago, ordea, tomatearen kontsumoa gorantz ari zela, AEBetako inportatzaile batek beste eztabaida

bat jarri zuen mahai gainean. Barazkien gaineko zerga altuak saihesteko asmoz, inportazio agerietan adierazi zuen tomatea fruta zela. Azkenean, zergak ordaindu behar izan zituen, AEBetako Auzitegi Gorenak tomatea barazkia zela epaitu zuelako. Baina egun auziak ez du oraindik erantzun garbirik: hizkera arruntean frutatzat jotzen da maiz; biologikoki fruitua da eta, zehazki, botanikan, baia bat da; historikoki baratzeko produktua da, barazkia, ortuaria; eta legalki ere barazkia edo berdura da leku gehienetan, XIX. mendean epaile estatubatuarrek erabaki bezala. ●

Oihalek esaten digutena

Norwegian, Trondheim Unibertsitateko ikertzaileek zortzi oihalen arrastoak topatu dituzte X. mendeko emakume bikingo baten hilobian: sei artilezkoak dira eta beste biak, lihozkoak. Oso gutxitan aurkitu dira hainbeste zati eta hain anitzak, eta emakumea ziurrenik eliteko kidea zela jakiteaz gain, beste ondorio batzuk atera nahi dituzte adituek: bikiingo jantziak uste baino konplexuagoak -brodatu bat

aurkitu dute- eta koloretsuagoak zirela -pigmentuak ere aztertzen ari dira-; oihalgintza jarduera garrantzitsua zela -itsasontzi bikingo baten oihalak egiteko 2.000 ardiren ilea behar zen, eta familia baten jantziak egiteko, pertsona baten urte osoko lana-. Gainera, oihal horiek bertan eginak edo inportatuak ziren aztertuko dute, eta horrek merkataritza harremanei buruzko informazioa ere emango du. ●



NTNU UNIVERSITY MUSEUM