

Plako eta lodi

TOMATEA, *Solanum lycopersicum*, euskaldunon erregina bihurtu da. Sasoi honetan baratzean, lore tartean, balkoian, leihoan, non ez da jartzen egun? Udako beste barazkiekin aspaldi abiatutako norgehiagokan nagusitzen ari da. Gailurreratu eta buruntzatu dugu. Koittauok!

Tomatea Ameriketatik ekarritako fruitua dugu. Ehunka urte kosta zaio euskaldunon konfiantza eta gure mahaietan normaltasunez ikusteko ohorea irabaztea. Geure amak, umetan tomatea jaten ikas genezan, olio-ozpinez beharrean, azukrez jantzita jartzen zigun. Kanpotarra dela-eta sekula jan ez duenik ere ba omen da gure aurreko belaunaldi horretan.

Kaktusek arantzak dituzten bezala, tomateak ileak ditu hosto, txorten eta zuztar, fruitua ez beste guztian. Lehor-zale amorratua dela adierazten du horrek, giro idorreko inguruntako landarea. Ileak izateak ur gehiena lurretik hartuko duela adierazten du. Ameriketatik ekarri eta Euskal Herria atlantikoko giro umelean jarrita, hezetan horrekin hauspotzen dituen ondo gaitza sortzaileen erasoekin erdipurdi bizi da. Hau da, iraun. Eta bizi, ondo bizi ez denak ezin fruitua oparo eman. Plako bizi denak ezin lodi eman. Euskal Herria mediterraneoko giro agorretan, aldiz, ederto biziko

da eta gogotik emango du. Hegoaldean tomateari makilarik ere ez zaio jartzen, lurtean herrestan zabaltzen da, hezetanari hedetuta datozen gaitz horien beldur handirik gabe. Iparralde atlantikoa lanak ditugu tomatearekin. Nonahiko hezetanari ihesi eraiki behar dugu tomate saila baratzean. Hezetan bikoitza, lurrekoa eta airekoa.

Aldatu aurretik bi buelta eman arazo bikoitz honi. Eta, adibidez, honelakoei ekin: lur bero, eguzkitsu eta harroena aukeratu. Paretaren kontrako txokoak dira onenak; lehorrak eta horma beroen altzoran. Lurra harrotzeko hondarra, karea edota sutako hautsa eman lurrari. Baratzean ilara arteko eta ilaran landaretik landarerako tartea bikoitzi; airea errazago mugituko da eta eguzkiak landare gutxia berotuko du, baita lurra ere. Gainera, geu tomate artean mugitzen garenean ez dugu hosto edo adarrik hautsiko eta gaitzei atea irekiko dien zauririk eragingo. Bestetik, aldatzeko lur tontorrak egin. Lur-arrasean kapilaritatez



BOHRINGER FRIEDRICH-CC BY SA 2.5

Tomatea, *Solanum lycopersicum*.

behetik igo den uraren maila dago; koska bat eginez ur horri ihes egiten zaio, zaini lur lehor zatiaren arnasa emanez. Ikusi, bestela, olibondoak nola koska baten gainean jartzen diren. Eta bukatzeko, aldatu berrian, itsasteko soilik ureztatu. Hortik aurrera tomatea ez ureztatu. Urak landarea gaixotze bidean jartzeaz gain, kilotan haziko ditu tomateak. Eta, tomate goxoa ala ura jan nahi duzu? ■



INAKIBEREZIARTUA
Enbalaiek · Biltegiatzea eta Logistika · Zerra eta eraikuntza

25 urte baino gehiago paketatze industrialaren sektorean

Jauregi auzoa, 75 · HERNANI · (Gipuzkoa) · ☎ 943 552 828
www.inakibereziartua.com · mjm@inakibereziartua.com

ogiaren egia

Zatoz eta ezagutu garai batean egiten ziren ogiak, lehengo osagai eta teknikekin

Galparsoro
OKINDEGIA

Antzinako ogiaren kabia bihurtu baitugu denda zahar berria

Kale Nagusia 6 (Alde Zaharra) - DONOSTIA - Tel.: 943 421 074