

Marta Barba

SUSTRAIAK ESKUETAN



BARATZEAN ERE, KONTROLETIK IHES EGITEN DUENA INTERESGARRIA DA



Zirimiri pixka bat dabil, orain bai, orain ez, baina tenperatura atsegina dago eta kanpoan egin dugu elkarrizketa. Aulkiak igo ditugu etxe ataritik goiko zelaiko mahaira. Argik ere gurekin egon nahi izan du. Bukatu dugunerako ez du euririk izpirik ari. Zakurrak aldamenen darrai. Baina nire ingurura begiratzeko, sailkatzeko eta ulertzeko moduan zerbait aldatu da. Etorri naizen bideko landareak ez dira bueltan naraman bideko berberak.

 MIREN ARTETXE SARASOLA  DANI BLANCO

Nola gogoratzen duzu zure haurtzaroa?

Ni familia kristau katoliko batetik nator. Oso familista, gainera. Ahizpa eta gurasoekin batera 14 pisuko bloke batean bizi ginen, Bellvitgen, Hospitalet del Llobregateko auzo batean. Hormigoia normala zen niretzat. Baina aldi berean, gurasoek beste bi familiarekin batera etxe bat zuten Girona aldean, lau etxeko herri batean. Udatan han egoten ginen hiru familiak, komun bera partekatzen. Eta asko joaten ginen mendira. Beti jendea gogoratzen dut inguruan. Hormigoia, mendia eta jendea.

Behin hazita soziologia ikastea erabaki zenuen. Bartzelonan hasi eta Euskal Herrian bukatu...

Nerabezaroan kezka politiko handiak nituen, baina nire inguruan ez nuen aurkitzen non garaturik. Soziologia ikastea erabaki nuen, eta bertan nire kritikotasuna elikatzen joan nintzen. Gogoan dut Marx ikasi genuenean iluminazioa izan nuela! Baina ikasten hasi bezain laster, lehen udara hartan, mendi aterpe batean egon nintzen lanean, 2.000 metrotara bi hila-betez. Handik itzultzean ezin izan nuen bizitza utzi nuen lekutik segi. Bat-batean Plaça Catalunya izugarria eta arraroa egin zitzaidan, esaterako. Hango lurpeko metro eta tren bidegurutzetako haiek... Ordura arte normala zena arrotz egin zitzaidan. Eta erabaki nuen hiritik atera nahi nuela, eta bide batez, Kataluniatik ere bai. Orduan Bilbora etortzea erabaki nuen.

Bilbora etortzean zein lotura eten zenuen eta zein lotura berri eraiki?

Ordura arteko Marta hartara lotzen nituen hari asko eten nituen. Nire bizitzan erabaki handiak eta txikiak hartzen hasi nintzen. Non egin erosketak, zer erosi... Eta euskaltegia eta militantzia sartu nintzen buru belarri. AHTaren kontra borrokan, frackingaren aurkakoan, Izar Beltz ateneo libertarioan, jantoki beganoan... Bigarren urtean lagun batek eta biok etxe bat okupatu nahi genuela pentsatu genuen. Hortik aurrera hainbat etxetan bizi izan nintzen, okupatzen edo lagapenean, Galdakaon lehenik, Orozkon gero... Etxea non, gu han. Eta etxez etxeko ibilbide hartan ezagutu nuen baratza eta autogestioaren arteko harremana. Hortik



Marta Barba Gassó

HOSPITALET DEL LLOBREGAT,
HERRIALDE KATALANAK, 1988



Herrialde Katalanetan hazia izanik, Urumea bailarara aldatu, eta bertan bota ditu erroak. Soziologian lizentziatu ondoren (2012) Ikasketa Feministetan masterra egin (2014) eta antropologiaren adarretik bukatu berri du tesia (2021). Bioaniztasunean eragiten duten prozesu sozialak eta kulturalak aztertu ditu, bi tomate barietateren kasu azterketatik abiatuz. Tomate haziek iraganeko tomateei eta etorkizuneko buruz hitz egiteaz gain, gure kulturari buruz ere hitz egiten digutelako.

sortu zen nire baitan bizimodu jakin bat garatzeko etxe batean finkatzeko proiektua.

Hortik etxe hau?

Halaxe da. Bizkaian nahi nuen nik, baina hara non, Urumea bailaran bukatu dudana. Doktoretza egiteko beka eman zidatenean Arratian nengoan. Inguruko jendea landa eremuan bizimodua eraikitzeke gogoz zebilen, baina ez guztiz nik nahi nuen moduan. Auto-gestioarekin eta baratzearekin batera familia edo bikote egitura tradizionalak zalantzan jarriko zituen bizimodu bat nahi nuen. Orduan, AHTaren aurkako borrokatik ezagututako Ainara-ekin etorri nintzen bailara honetara bizitzera. Trantsizioa izan zen. Pixkanaka, lau emakume elkartu ginen, etxe bila hasi, eta hau okupatu genuen. Orain sei urte daramatzat bailara honetan, eta etxeko harremanez gain sare bat eraikitzen ari naiz. Errotzen.

Nola bukatzen du batek tomateei buruzko antropologia tesi bat egiten?

Nire bizitza baserriari lotuta ikusten nuen, eta horra gerturatu nahi nuen ikerketaren bidez ere, beharbada orain baino modu idealizatuago batean. Abiapuntua nire proiektu pertsonalean zegoen. Baserriaz, baratzeke lanaz pentsatu nahi nuen. Olatz González Abrisketa nire tesi zuzendariren lagun bat transgenikoei buruzko ikerketa bat egiten ari zen, eta horren harira haziez hizketan hasi ginen. Gaiak asko motibatu ninduen, master amaierako lana ez ezik tesia hazien inguruan egitea erabaki nuen.

Proiektu oso orokor batetik baino, labore batetik abiatzea komeni zitzaidan. Kasu konkretu bat hartu eta hura aztertu, hortik ondorio orokorrak ateratzeko. Garai hartan Marc Badal ikerlari eta kideak aipatu zidan erdi umorez erdi serio Euskal Herrian sekulako obsesioa dagoela tomateekin, eta antropologikoki azaldu beharra zegoela zergatik den hain garrantzitsua tomatea hemen, hain zuzen ere hemen gaizki ematen bada! Horrela hasi nintzen tomateei begira, eta ezagutu nituen Aretxabaletako Larrosa barietatearen kasua, alde batetik, eta

Jack Monsantoren *Euskal Tomatea*-rena bestetik. Eta bi barietateen arteko kontrastea egitea pentsatu nuen.

Jack eta Aretxabaletako Larrosa. Aurkeztuko zeniguke bakoitza?

Aretxabaletako Larrosa bertako barietatea dela esaten da. 40 urte daramatza hemen. Bere haziak jaso eta berriz landatu daitezke, beraz, baratzezainari autonomia ematen dio. Jack barietatea, berriz, hibrido da. Horrek esan nahi du hazi horiek sortzeko bi parental ezberdin gurutzatu behar direla. Horretarako, parental horiek eduki behar dira, hasteko, eta gurutzatzen jakin, bigarrenik, eta ez da erraza. Gainera, parentalak zeintzuk diren ere Monsanto soilik daki. Ondorioz, hazi horiek lortzeko urtero erosi behar ditu baratzezainak. Tomate honek 30 urte daramatza hemen eta Euskal Tomatea etiketadun tomate bat erosten badugu, ziurrenik mota honetakoa izango da, gehien saltzen dena delako.

Barietate bakoitzaren historia eta barietateen inguruko istorioak bildu dituzu zure ikerketan.

Halako zerbait. Aretxabaletako Larrosa, esaterako, barietate bilakatu da kasualitate asko gertatu direlako bata bestearen atzetik. Kepa izendatu dudana baten eskutara iritsi zela nekien nik. Hark kontaktu zigun Peiok eman ziola, eta Peiok berriz Goiko baserritik heldu zitzaioa... Ordura arte tomate mota hau ez zen barietatea izan. Beste asko bezala, baratze baratze ibili izan zen, eta batetik bestera pasatzen norberak bere zena jartzen zion eta kito. Bertako barietate gehienek ez dute izenik, edo izen asko dituzte. Ez daude erregistratuta. Aretxabaletako Larrosa, izen hori eduki aurretik, bertako tomate mota bat zen. Baratzeke beste motengandik bereizteko moduko ezaugarriak zituen. Baina ez zen barietate gisa ulertzen. Momentu jakin batean, ordea, Kepak tomate klase hori barietate bezala ulertzen du, eta gauzak aldatu egiten dira. Une horretatik aurrera tomate mota hori gordetzeko eta zaintzeko intentzioa dago. Ez da tomate bat beste norbaiti ematen diozuna ona delako, berak ere bere baratzean tomate onak

“
Jack tomatearekin urtero ari zara berdina ereiten. Hazia erosi, eta hazia erein. Baina hazi berbera da. Ez dago garapenik. Ez du kontrolatik eskapatzeko aukerarik ematen”

izan ditzan. Tomate mota bera da babestu nahi dena, bere horretan birsortuz. Identitatea ematen zaio tomate mota horri.

Hala, Kepak tomate hau Miren eta Teori ematen die. Hauek ekologikoan sartu berri diren nekazariak dira, eta tomate hau haien estandarte bihurtuko da. Mesfidantza handia zegoen garai hartan nekazaritza ekologikoarekiko, eta zerbat bereizgarria behar zuten, beste produktuekiko desberdina izango zena eta izena emango ziena. Eta Aretxabaletako Larrosa horixe bilakatu zen. Eurek jarri zioten tomateari izena eta tomateak eman zien izena beraiei. Eta hori izan zen barietate sortzeko abiapuntua.

Garai hartan nekazaritza ekologiko-rako elkarteak sortzen hasi ziren, eta barietateekin sekulako lana egin zuten. Izan ere, tomate barietateak, oro har, nekazaritza konbentzionalerako moldatuta zeuden, eta barietate desberdinak behar ziren ekologikoan landu ahal izateko. Horietako bat Aretxabaletako Larrosa izan zen. Hor sortu zen gaur egun Aretxabaletako Larrosa bezala ezagutzen duguna. Izendatzeaz gain, izena forma jakin bati lotu zitzaion.

Bertako barietateak ere berezkoak baino, eraikiak dira, beraz?

Ez eta bai. Bertako barietatea da edozein barazetan urtetan zehar mantenduen tomate barietate oro. Bertakoa da egokitua dagoelako lur batera, ekosistema batera, egiteko modu batzuetara eta kultura batera. Muga gisa belaunaldi

bat edo bi jarri ohi dira. 30 edo 60 urte aski dira errotu dela esateko. Kontua da bertako barietateak mantentzeko estrategia bat barietate horiek identifikatzea eta zabaltzea dela. Bertakotasuna beste modu batera ulertzean datza marketina. Ez da egokitua egotearekin lotzen. Leku bati loturiko izaera bat ematen zaio. Marka bat. Bertakoa. Horregatik dago jauzi bat izenik gabeko barietateetatik izenak dituztenetara. Gaur egungo neoliberalismoan bizirauteko estrategia bat da izenik gabeko tomate mota bat bertako barietate izendun bilakatzea.

Kontua da bertako barietateak maiz ez direla oso homogeneousak izaten. Han eta hemen hazi izan direnez, mugitu egin dira, eta ez dira oso modu kontrolatuan ugaltu. Baina une jakin batean, barietatea erregistratu egiten da. Izan ere, bertako barietateen kasuan, erregistratuta ez badago –salbuespenak albuespen– ezin da merkaturatu. Eta behin erregistratzen denean, barietatearen ezaugarriak zehazten dira. Tomate mota hau *halakoa* da. Horrek berak homogeneousazio prozesua jartzen du martxan. Barietatearen ezaugarri gisa definitu diren horiek dituzten tomateak lortzen saiatuko dira nekazariak. Pixkanaka, barietatea bera homogeneousatzen da. Azken batean barietate bat ez da abiapuntua, baizik eta prozesuaren emaitza.

Zein da orduan bertako tomate honen eta Jackaren arteko diferentzia?

Euskal Tomatea zigiluarekin sei barietate ezberdin ekoizten dira, baina gehien



EKOLOGIA ETA FEMINISMOA

“Niretzat behar beharrezkoa da feminismoa eta ekologiaren begiradak gurutzatzea. Transespezie kontzeptua ulertzeko, adibidez. Espeziearen nozioa problematizatu behar dugu natura-kultura dikotomia desegiteko. Espeziea Mendebaldeko botanika modernoak eraikitako kontzeptua da. Ez dugu zertan naturari espezieen filtrotik begiratu. Bi izaki espezie berekoak edo bi espezieetakoak dira genetikaren eta elkarrekiko ugalkortasunaren arabera. Baina ahaidetasuna pentsatzeko modu gehiago egon litezke. Beste modu batera ulertuta, guk ezin dugu ez bizi eta ez ugaltu beste animalia batzuk gabe. Gure hestee-tako bakterietatik hasita. Ahaidetasuna, bizitza sortu ezezik bizitza sostengatzen duen harreman gisa uler daiteke. Espezieak hain modu zurrunean isolatzea abstrakzioa da, baina ez da errealitatea. Mundua pentsatzeko, antolatzeke eta ulertzeko modu gehiago daude, eta hortik munduan egoteko modu berriak –eta beharrezkoak– sor daitezke”.

BARIETATEAK ETA BIOANIZTASUNAREN KONTROLA

Zer da barietatea? Zer da bertakoa eta zer ez? Barietateak egon egon dira nekazaritza dagoenetik. Baina ez dira barietate gisa ulertu. Bioaniztasuna beti egon da, baina ez da bioaniztasunaz hitz egin orain dela ehun urtera arte, bioaniztasuna galtzen hasten garen arte. Barietateekin gauza bera. Barietate ezberdinak landatzen ziren. Moten arteko aldeak ezagutzen ziren. Mota hobekak ala kaxkarragoak bereizten ziren... Baina aldaerak ez ziren egun bezain zehatz mugatzen. Biologia, genetika eta botanika bizitza kontzeptualki kolonizatzen hasi ziren, taxonomiak egiten, banaketak egiten... hobekuntzarako eta produktibitate-rako. Mundua barietateka sailkatzea, mundua ulertzeko ez ezik mundua kontrolatzeko modu bat ere bada”.

gehienak Jack barietatekoak dira. Azken 30 urteotan, euskal tomategintza sektorea barietate honekin batera eta barietate honi esker garatu da. Esplotazioak barietate honen ekoizpena egokitzen joan dira. Kontua da Jackarekin urtero ari zarela berdina ereiten. Hazia erosi, eta hazia erein. Baina hazi berbera da. Ez dago garapenik. Ez du kontrolarik eskapatzeko aukerarik ematen. Kontrola beti dago, barietate guztiekin, nekazaritza kontrola delako berez. Landare bat edo beste aukeratzeko duzu hazitarako. Urtetik urtera erabakiak hartzen dituzu. Hau edo hori landatu. Honi edo hari toki hau edo hura eman. Kontua da zer irizpideren arabera kontrolatzen dugun. Eta gerta daitezke urte batean zerbait ezberdina ateratzea, sorpresaz, eta baliteke horri segida ematea... Baratzean ere, kontrolarik ihes egiten duena interesgarria da.

Bioaniztasunari aukerak ematea beharrezkoa da. Aniztasuna gakoa da aldakortasunari aurre egiteko. Europako tomate hazi banku handienetakoa Andaluzian dago eta Bayer-ena da. Ahal bezainbat barietate behar dituzte haiek nahi dituzten haziak sortzeko! Aniztasuna ezinbesteko



abiapuntua da. Kontua da pribatizatuta dagoen, ala gure esku dagoen.

Euskal Tomatearen identitatea kolonialismoarekin lotuta dagoela azpimarratzen duzu.

Egonaldi bat egin nuen Perun. Han Jack tomatearen moduko haziak ekoizten zituzten finka batean egon nintzen. Tomateak jatorriz Andeatakoak dira, landare basati gisa. Gero etxekotu ziren Perun ala Mexikon -ez dago argi batean, bestean ala bietan batera gertatu zen-. Handik Europara heldu zirenean, nonbait ez ziren oso preziatuak. Gerora hasi ziren balioa hartzen. Kontua da gaur

egun Perun ekoizten diren tomate gehienak Pera tomateak direla. Batzuk kontserbarako eta beste batzuk jateko. Eta oso txarrak dira! Tomatea bertakoa izanda, eta lur horiek tomate barietateen jatorria izanda, tomate txarrenak ekoizten dituzte bertan. Azken 40 urteetan, AEBetatik eta merkatu globalizatutik inposatu zaie barietate hori ekoiztea, batez ere esportaziorako.

Eta zer gertatzen da orain? Han ekologikoan ekoizten dutenek hazi barietateak hemendik jasotzen dituztela. Eta bat batean, entsaladarako tomateari, alegia, tomate gozoenari, *tomate espainiarra* deitzen zaiola. Historia kolonialaren paradoxa. Baina hortik harago doa. Hazien ekoizpenerako eskulan handia behar da, eta ez da kasualitatea halako lana Perun eginaraztea. Haziak ekoizteko kimiko mordo erabiltzen da. Produktu horiek inguruko lurretara doaz, eta bertako jendeak jaten ditu -guk ez-. Ingurumen kostuen esternalizazioa gertatzen da. Tomateen historia koloniala bada berez, Jackarena are gehiago. Eta hazi horietatik sortzen dugu gaur egun Euskal Tomatea deitzen duguna. ●

Maiatzekoa, kalean!

EUSKARA IKASLEA ZARA? IRAKASLEA?

- **EUSKARAZ IRAKURTZEKO OHITURARIK EZ DUTENENTZAT**
- **BALIAGARRIA EUSKARA IRAKASLEENTZAT**
- **10 ZENBAKI URTEAN**

Urte osoko harpidetza | Hego Euskal Herria eta Espainia | 29€ ● aizuEUS