

El tomate, ese fruto libidinoso



Revista

La Sierra de Huelva conserva una de las primeras variedades de la planta que llegó de América

La poma amoris, fruto del amor como lo llama Oelinger en 1553 en su obra *Herbarium*, despertó muchos recelos en el viejo mundo desde que los marineros españoles la trajeron de América en el siglo XVI. El color rojo y las redondeces del tomate alimentaron la curiosidad de doctores y botánicos quienes, ya desde su llegada, se alinearon a favor o en contra de esta solanácea que, por su parentela con la venenosa Belladona, no traía buenas referencias.

Entre los detractores de esta planta, familia de las conocidas como hierbas de las brujas, está Francisco Hernández quien en 1580 describe sus frutos en su *Libro quinto de plantas medicinales*: “Además de ser rugosos, tienen ciertas protuberancias irregulares que no solo semejan las partes femeninas, sino también hemorroides y cuanto de horrible y obsceno puede verse en las mujeres”. En el lado opuesto se situaban otros autores que en la *Onomatología Botánica Completa* de 1776 dicen: “Se les atribuye, especialmente a las bayas, un poder estupefaciente que acerca a los límites de la fuerza imaginaria del filtro del amor”. Emmanuel Gignoux en su libro sobre el tomate de 1992, en el que analiza las opiniones de autores de los siglos XVI al XIX, lo presenta como de aspecto “carnoso, rico y generoso de los frutos de amor”.

Pero, diatribas morales aparte, en el norte de Europa no le hincaron el diente al tomate hasta el siglo XIX, aunque antes lo acogieron en sus jardines como plantas ornamentales. Andalucía fue una de las primeras en rendirse ante la “carnalidad diabólica” de este fruto llegado de América para dar color a su, hasta entonces, monocroma gastronomía.

“Nuestra cocina no es árabe, como todo el mundo dice, sino americana”, afirma Pedro Cantero, antropólogo especialista en alimentación y uno de los impulsores, junto a Balduino Hernández, de la recuperación del tomate rosado en Calabazares, una pequeña aldea de Almonaster la Real (Huelva). Esta variedad, una de las que llegó de América, se cultiva de forma tradicional desde el siglo XVIII en la Sierra de Huelva, pero estuvo a punto de desaparecer hace una década al tratarse de un fruto muy delicado, de difícil comercialización —porque madura en tan solo tres días una vez recolectado— y cuya cosecha es muy corta.

Para preservar su cultivo, la ONG Slow Food lo ha incluido en su Arca del Gusto. “Con esta distinción, Slow Food, una asociación que nace como contrapunto a la fast food [comida rápida] y está presente en 104 países, quiere salvaguardar especies vegetales y animales que están en peligro. Tener este sello es muy importante porque es sinónimo de alta calidad gastronómica”, explica Balduino Hernández, técnico de cultura que vive entre Sevilla y Calabazares desde hace más de 20 años y que se ha convertido en un hortelano más.

Hernández, apoyado por un grupo de vecinos, puso en marcha hace 10 años la Matanza Vegetal, una fiesta en torno al tomate rosado que ha colocado a Calabazares en el mapa gastronómico español. Pero, aunque su supervivencia está asegurada, sigue tratándose de un cultivo para autoconsumo.

Con 150 habitantes y más de 300 huertas, Calabazares es uno de los rincones del Parque Natural de la Sierra de Aracena y los Picos de Aroche donde crece esta joya de la huerta, considerada por los gastrónomos como el mejor de los tomates. El piel de doncella o carne del paraíso crece también en Barbastro (Huesca), un municipio que sí ha sabido comercializar este delicado fruto.

“El embotellado del tomate, que se hace a finales de agosto para conservarlo durante todo el año, es un ritual de sociabilidad. En Calabazares lo han transformado en una fiesta, la Matanza Vegetal, que se celebra desde 2003 y ha llegado a congregarse hasta más de 1.500 personas. Es muy importante para la aldea —una de las 14 que tiene Almonaster la Real— porque implica el mantenimiento de la agricultura tradicional”, explica Cantero, uno de los creadores del grado Nutrición Humana y Dietética de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.

“Nuestra agricultura tradicional es mucho más ecológica que la agricultura ecológica”, dice orgulloso Eugenio Chaves, un vecino de Calabazares que ha heredado la sabiduría de varias generaciones de hortelanos. En su huerto, de menos de una hectárea, las matas de tomate rosado aparecen camufladas, cubiertas por hiedra seca y rodeadas por plantas de maíz que, como soldados, sirven para parar los vientos y dar sombra a la delicada piel de doncella de los tomates.

El sistema de riego, que se aplica según un reparto ideado en 1949, marca los tiempos en la aldea casi más que el reloj. A Chaves le toca regar los martes de ocho a 11 de la mañana, ni un minuto más. “El agua brota de un manantial en el arroyo de la Escalada y una lieva recorre el pueblo para ir regando todas las parcelas. En el Pago de huertas está detallado el tiempo que le corresponde a cada uno, dependiendo de la inclinación y del tamaño del terreno. Hay huertas que tienen derecho solo a cinco minutos y otras llegan a las seis horas”, explica Chaves, mientras muestra alguno de sus tomates, ejemplares que recuerdan las formas femeninas y que llegan a pesar hasta más de un kilogramo.

El reparto del agua comienza el lunes a las dos de la madrugada y termina a las diez de la noche, horario que se repite hasta el sábado. El domingo “el agua es para el cauce”, afirma Chaves.

En Calabazares, aunque la mayoría de sus vecinos trabajan en los mataderos de cerdo ibérico, la vida gira alrededor de las huertas. Jacinto Márquez Martínez, de 83 años, trabaja en el campo desde los ocho años y aún tiene ánimos y fuerzas para mimar sus matas de tomate rosado.

“Cuando estaba la vida mala hacía 40 kilómetros con un burro cargado de cebollas para poder comer. Durante 20 años me pasé seis horas diarias en los caminos”, recuerda Jacinto, a quien ahora ayuda su hijo. “La mayoría de las veces hacían trueque para subsistir”, aclara su hijo Jacinto Márquez, mientras acarrea cajas de tomates al doblao, un secadero en la parte alta de la casa en la que guardan su libidinosa cosecha, como decían los cronistas a la vista de los primeros tomates.

El País