

Hazi, barietate eta tomateen etnografia feminista Euskal Herrian:
Bertakotasuna, transespezie ahaidetasuna eta teknobiopolitika

Marta Barba Gassó

Tesi zuzendaria: Olatz González Abrisketa
Doktore-tesia nazioarteko aipamenarekin

Ikasketa Feministak eta Generokoak Doktorego Programa
Balioen Filosofia eta Gizarte Antropologia Saila

Donostia, 2021



Universidad del País Vasco Euskal Herriko Unibertsitatea

Doktore-tesia nazioarteko aipamenarekin:

**Hazi, barietate eta tomateen etnografia feminista Euskal Herrian:
Bertakotasuna, transespezie ahaidetasuna eta teknobiopolitika**

[Una etnografía feminista sobre semillas, variedades y tomates en el País Vasco: Autoctonía, parentesco transespecie y tecnobiopolítica]

Portadaren egilea | **Maddi Zumalabe Irastorza**

Tesirako propio egindako ilustrazioen egilea | **Maddi Zumalabe Irastorza**

[Maddi Zumalaberen ilustrazioak erabiltzekotan, ilustrazioen egilea aipatu behar da]

**Tesi honek Eusko Jaurlaritzaren "Doktoreak ez diren ikertzaileak prestatzeko
Doktoratu Aurreko Programako" laguntza jaso du 2014ko deialdian**

Ikasketa Feministak eta Generokoak Doktorego Programa

Balioen Filosofia eta Gizarte Antropologia Saila

Cambio social, formas emergentes de subjetividad e identidad en la sociedad contemporánea
[IT1199-19] Ikerketa Taldea

*Bizitzaz, eta bestelako genealogiez eta ahaidetasunez doan tesi hau,
joan zareten eta joatean bizitzaz mintzatu zatzaizkidanoi eskaintzen dizuet*

*A l'Àvia Lluita, sempre àvia i sempre mare,
reteixint constantment els vincles*

*A la Mercè Renau Amadó,
per la teva vitalitat, per les portes obertes, per les genealogies i famílies escollides*

*Landare, hazi, eta bestelako izakiekin jolasten, elkar-afektatzen eta konpromisoak hartzen dihardutenei
Bestelako bizitzak eta loturak sortzen, zaintzen eta iraunarazten dituztenei
Itzalpean lan egiten eta bestelako munduak sortzen dituzten "emakumeei"
Mertxe eta Maritxuri*

Aitortzak (eta eskerrak)

Tesi hau, gehienak bezala pentsatzen dut, ahots ezberdinek osatzen dute. Askotariko ahots eta bizipenetatik elikatu eta sortu da; dut. Tesian bertan aho/gorputz batzuei ahotsa eman, beste batzuei bolumena igo, eta nahigabea izan bada ere, beste hainbat isilarazi dut. Halaber, tesiaren ikergaia bertan, ahots-hartze/ahots-eman jokoak nabarmenak izan dira. Ahotsa izan, ahotsa hartu, ahotsa eman, besteak beste, genero-kontuak dira; botere- eta pribilegio-kontuak. Aitortza kontuak.

Batez ere Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasuan nabarmenak izango dira aitortza- eta ahots-joku horiek.

Aitortzak izena ematen digu, baita toki bat ere.

Aitortzak egile egiten gaitu.

Aitortzak elkarren ondoan jartzen gaitu.

Tesi honen egilea ni naiz; eta ez naiz ni bakarrik. Nik ahotsa eman dut, eta ematen dut testu honetan. Baita nire buruari eman ere.

Tesiaren atariko honek ez du soilik gratifikaziorako g-unea izan nahi; aitortzarako izatea ere nahi dut, sinbolikoki bada ere. Tesi honen egiletza nirea da, ofizialki behintzat. Nik hartzen dut horren ardura, baina batez ere nik aterako ditut horren etekinak -hala egongo direlakoan-. Horregatik ariketa sinbolikoa, diot.

Beste batzuek horren etekinak eta aitortza "ofiziala" izango ez badute ere, beraiena "aitortu" nahi diet.

Dizuet.

Zuena ere badelako.

Eta, noski, guztiz zuena ez delako,
mila esker!

Lehenik eta behin, tesian zehar bidelagun izan ditudan Kelo eta Marci, baita Leireri ere, eskerrak eman nahi dizkiet. Zuen ondoan onartzeagatik, toki bat egiteagatik, kontuan hartzeagatik. Baita nirekin partekatu duzuen guztiagatik, noski.

Beraiekin batera, tesian elkarrizketatu eta bisitatu ditudan guztiei. Zuen baratze, negutegi, sukalde eta bulegoetako ateak irekitzeagatik. Zuen jakintza nirekin partekatzeagatik. Beste batzuegandik jasotako jakintza iraurarazteagatik.

Eta, tesi honetan agertu ez, baina haziekin jolasten, asmatzen, berritzen,... ibiltzen zaretenoi, horretan irauteagatik. Onartezina edo desegokia eta jabetu ezina diren *bestelako* bizitzak elikatzeagatik.

Baina tesi hau landa eremuan, lokatzetan, negutegietan eta laborategietan sortu bada, akademian, liburutegian, pantailaren aurrean, eta unibertsitateko mintegi-geletan ere sortu da.

Olatz González Abrisketari, tesi honen zuzendariari, esker zintzoak. Duela 10 urte baino gehiago antropologiarako grina pizteagatik eta antropologo bilakatzeko itxaropenari tokia egiteagatik; azkenengo urteotan tesiaren bide malkar honetan laguntzeagatik; inspirazio teoriko eta analitikoagatik; ondo idazten zuenari bere moldeen mugak erakutsi eta bide berriak irekitzeagatik -hau izerdi eta frustrazioa!-; etnografia zer den erakutsi, eta horretaz gozatzeko atea irekitzeagatik.

Marta Luxán Serranori. Nire aingeru guardakoa -barkatu kutsu erlijiosoagatik!-, akademian eta batez ere akademiatik kanpo. Nagusitan izan nahi duzun hori. Ikerketari lotua mantentzeagatik, interes eta gozamenetik; zure pribilegioak partekatu eta enplegu-bideak irekitzeagatik; partekatutako korridore eta termo-bazkariengatik; beti animoak igotzeko eta testuak zuzentzeko duzun prestutasunagatik. Orain hitzez zerrendatu ezin dudana guztiagatik.

Mari Luz Estebani. Kudeaketa lanengatik. Doktorego-mintegiak antolatzeagatik. Tokia emateagatik, eta norbere tokia errespetatzeagatik. Zuzenketa fin eta zainduengatik.

Doktorego-programako kideei, doktoregai zein tutore eta zuzendariei.

Eta bereziki urte hauetan zehar bulegokide eta bidelagun izandakoei: Eli, Carlos, Maria, Ainara, Laura, Jaime, Olatz, Miriam, Iosune eta Elisari. Izandako elkarrizketengatik; babesak izateagatik; noizbait, bulegoan, isilik egoteagatik.

Eta berriz, Maria Zapatari. Masterretik hasi, etxean hartu, beka batera jaso, eta garaiz bukatzeagatik.

Bukatzen dela erakusteagatik. Eta tesiaren indibidualtasunetatik "gure" gaiak ateratzeagatik. Ederra psikofarmako eta hazien arteko loturak batera topatu izana!

Eta berriz, Ainara Barroni. Liman bidelagun ikaragarria. I-ka-ra-ga-rri-a!

Eta unibertsitatearen aurpegi ez-horren liraina diren eta jaten dutenei.

Goizean bulegoan bakarrik nengoenean, ia egunero, garbitzera alai eta kantari zetorrenari. Fakultateko korridoretan "desentonatzegatik"; nire zapatatako lokatzaren arrastoen aurrean ezer ez esateagatik. Kudeaketak eta burokrasia kontuak hain ondo eraman dizkizazuenei. Zuek gabe, matrikula eta titulurik ez.

Horien artean, Ana Mariri eta Tereri. Zuen lana egiteaz gain, zuen bulegoan alaitsu hartzeagatik. Fakultateko atezainei, eta Mikeli: bulegoko atea jo eta ateratzeko txartela dudan galdetzean, noizbait etxera joan behar dela gogorarazteagatik.

Fakultateko kafetegian hainbat eta hainbat kafe eta tortilla pintxo jarri dizkizadenei.

Izenak ezagutu ez dizkizadenei.

EHUko eta fakultateko ateetatik harago, kongresuetan, mintegietan, eta bestelako gune akademikoetan nire lanaren berri entzun eta zuen iritzia eta kritikak partekatu dituzuenoi. Ankulegiko kideoi. SIMReFeko kideoi. Ingurugiro-antropologiaren sareko kideoi.

Akademiatik kanpo eta akademiaren bazterretan hausnarketa eta gogoetarako kide izandakoei. Joxemi Zumalabe eta berriz ere SIMReFeko kideei. Bestelako espazioetan, maiz janariaren bueltan, nirekin hausnarrean ibilitako guztiei. Kide feministei. Feminismoaren bazterretako feministei.

Tesia idatzi bitartean moduren batean edo bestean lagundu didatenei: bibliografia partekatu, atalen bat irakurri, eztabaida bat izan,... Josu Ozaita, Aitzpea Leizaola, Ixone Fernández de Labastida, Inaki Martínez de Albeniz, Jaime Altuna, Iosune Fernández, María Zapata, Olatz Dañobeitia, Miriam del Pino, Marta Luxán, Miren Guilló, Jokin Azpiazu, Elixabete Imaz... eta ahazten ditudanei.

Tesi hau euskaraz idaztea posible egin duzuen guztioi. AEKri, nola ez, eta bertan izandako irakasleei.

Saileko kideei, euskaraz lan egitea posible egiteagatik. Eta nire modura, "kanpotik" etorri eta/baina euskarazko giroan murgildu zaretenoi.

Nire galderei askotariko erantzunak emanik antropologiako hiztegia euskaraz lantzen laguntzeagatik: Jaime Altuna, Miren Artetxe, Jone Miren Hernández eta Elixabete Imazi.

Euskarazko atalak zuzenduz nire segurtasunik eza linguistikoa lasaitzeagatik: Garazi Eizagirre, Marta Luxán, Jokin Azpiazu eta Maider Arregiri.

Itzulpenetan fin eta eskuzabal aritzeagatik, Nerea Eizagirreri.

Astun eta luzea, eta batez ere hitz-zentrikoa izan daitekeena, eta badena, arintzeagatik.

Maddi Zumalaberi egindako marrazki eder eta indartsuengatik.

Alberto Gili formatu kontuetan eskua botatzeagatik.

Eta ez akademian, eta ez landa eremuan. Edota horietan ere, baina horietan soilik ez. Bizitzan mantendu nauzuenoi. Jasan nauzuenoi. Bultzatu eta estutu nauzuenoi. Nire ondoan eutsi duzuenoi. Baita etsi duzuenoi ere.

Etxekoei, lehenik eta behin. Ainara eta Loretxuri. Hau zuena ere bada, badakizue. Tesitik deskonektatzeko gunea sortzeagatik. Baita beharrezkoa izan denean, tesiaz entzuteko prest egoteagatik eta horretan bultzatzeagatik.

Leire eta Pauri, baita Argi eta izenik gabeko katuari ere. Maria, Fredy eta Irairi. Beste etxekoei, beste familiari. Mercè eta Santi gurasoei, eta Ainhoa ahizpari. Gurasoei, ez galdetzeagatik, batez ere, ez galdetzeagatik. Per no preguntar. Per aguantar les ganes de pressionar i preguntar. Eta ahizpari... per acollir-me de braços oberts a Lima. Per compartir el petit Bru durant tres mesos tan durs com meravellosos. Eta Arnauri, bere etxean eroso eta eskuzabal hartzeagatik.

Mertxe eta Maritxuri. Bestelako genealogia, ahaidetasun- eta zaintza-harremanak errealitatean erakusteagatik. Tokiekiko lotura eta genealogiak ere badaudela erakusteagatik. Irribarreengatik. Zuen azalaren zimurren eta begirada sakonen maitasunagatik. Nire hemengo "ez-ama", "ez-amona", "ez-izeba" izateagatik. "Odolezko familian" topa ezin daitezkeen figurak izateagatik. Bestelako figurak sortzeko bideak marrazteagatik. Etxean sentiarazteagatik.

Maitasun gertuko eta urruneko sarekideei.

Nokalariak eta bailarako ez nokalariak. Bitzitzan eusteagatik. Elkar eusteagatik, eta erortzekotan han egoteagatik. "Azpian sare bat duenak jausteko beldurrik ez du" entzun nion behin Ane Labakari. Horretxegatik beragatik. Ainhoari, gorabeherak gorabehera, eta joan-etorriak joan-etorri, sareak malguak direla baina puskatzeko zailak direla erakusteagatik; eta, berriz ere, berresteagatik. Konpromisoagatik. Olaiari, azkenengo urteotako pausuz pausuko, mendiz mendiko, palaz palako laguntasunagatik. Zure bizitasunagatik.

Eta bailaratik kanpoko lagunei. "Mallorcako" Martari, Piliri, "Ainhoa BHT"ri. Albertori, mendiak, tomateak eta piperrak,... poztasun, negar eta buruhausteetan bidelagun izateagatik. Aipatu ezin ditudan lagun guztiei.

Eta Catalunyakoei. Hele, Júlia, Dèlia, Ester, Sandra,... distantzian egoteagatik.

Ni eusteagatik eta tesiaren albo kalteak pairatzeagatik, baita esteagatik ere, Maitane eta Garaziri. Eta, nahi ez banuen ere, urte hauetan hegan egin duzuenoi. Bizitzaren bizigarri izateagatik. Eta joandakoan, bizitzaz erakutsi didazuenagatik. A l'Àvia Lluísita. Eta goizegi joan zenari, a la Mercè Renau.

Aurkibidea

SARRERA.....	1
---------------------	----------

I. Atala ETNOGRAFIAREN OINARRIAK

1. ETNOGRAFIAREN ABIAPUNTUA	15
--	-----------

1.1. Haziak, tomateak eta barietateak. Ikergaiarenganako hurbilpen kontzeptuala.....	16
1.1.1. Haziak.....	16
1.1.2. Haziak, tomateak eta barietateak.....	19
1.1.3. Barietateak.....	20
1.1.4. Natura, bioaniztasuna eta kontserbazioari hurbilpen teoriko-kontzeptuala.....	22
1.2. Ikergaia eta ikerketa-helburuak.....	26

2. ETNOGRAFIAREN NONDIK NORAKOAK.....	31
--	-----------

2.1. Amildegiaren aurrean ezin jauzi egin. Tokian tokiko lanaren abiapuntua.....	34
2.2. Noraezean norabait, eta nonbaiteraino.....	36
2.2.1. Etnografiaren pausuak, faseak eta ekimenak.....	37
2.2.2. Bi pertsonen artean egindako etnografia partekatua, eta sektoreari itzultzea.....	43
2.3. Norbere burua lanabes.....	48
2.3.1. Burua makur eta ahotsa ahul jendeari kolaborazio eske.....	48
2.3.2. Haziak eta landareek nola, nik ere konfiantza irabazi behar nuen.....	51
2.3.3. Eremu tekniko eta lan-eremuen barrenean eroso.....	54
2.4. Lekuan lekuko kaiera bidelagun, gerora egindako hausnarketak eta proposamenak.....	57
2.4.1. Etnografiaren denborak eta espazioak.....	57
2.4.2. Barietatearen historiak (berr)egin nahian horien memoria ere idatzi dugu.....	59
2.4.3. Ingurumen-antropologian pertzepzio parte-hartzailerako aukerak eta beharra.....	60
2.4.4. Bisitaldia.....	67

II. Atala TOMATEAK EUSKAL HERRIKO ISURIALDE ATLANTIKOAN

3. LOS TOMATES COMO PRODUCTO AGROALIMENTARIO.....	73
--	-----------

3.1. La dimensión cultural e identitaria de la alimentación.....	73
3.1.1. Alimentación e identidad.....	73
3.1.2. Producción de la diferencia, revalorización del sabor, localidad y autenticidad, e importancia de la genética, la limpieza y la higiene.....	76
3.1.3. Gastronomía e identidad en el País Vasco.....	82

3.2. Contexto agrícola vasco a finales del siglo XX e inicios del XXI.....	89
3.2.1. Evolución y características del sector agrícola guipuzcoano.....	93
3.2.2. Desarrollo de la agricultura ecológica.....	99
3.2.3. Producción de calidad y producción de tomates en el País Vasco.....	109
3.3. De "comida de maquetos" a la reina de la huerta.....	116
3.3.1. El cultivo de tomate en el mundo.....	118
3.3.2. La aceptación y "ascensión" del tomate fresco en el País Vasco.....	127
3.3.3. De vuelta al origen. La situación actual de la producción tomatera en Perú.....	139
4. DEL FRUTO A LA SEMILLA.....	143
4.1. El surgimiento y valorización de las variedades de cultivo y la biodiversidad cultivada.....	144
4.2. Nociones básicas sobre reproducción vegetal.....	148
4.3. Desarrollo de la biotecnología vegetal.....	155
4.4. Regulación y privatización de la producción de semillas a través de los derechos de propiedad intelectual sobre la vida.....	162
4.4.1. Marco general de la protección -y patentes- vegetal.....	163
4.4.2. Transformaciones que posibilitan establecer patentes sobre variedades vegetales.....	166
4.4.3. Conflictos y críticas en torno a estas patentes.....	169
4.5. Regulación sobre producción y comercialización de semillas en el Estado español.....	172
4.5.1. Marco regulador sobre la producción y comercialización de semillas en el Estado español.....	172
4.5.2. Registro de variedades comerciales. Exigencias y categorías.....	174
4.5.3. Registro para la producción.....	177
III. Atala	
ARETXABALETAKO LARROSA BARIETATEA	
ARETXABALETAKO LARROSA TOMATE BARIETATEAREN KASUA.....	183
Tomatearen aurkezpena. Aretxabaletako Larrosaren historia eta istorioak.....	183
Aretxabaletako Larrosa tomatea eta bere historia.....	192
1. Fasea. Etxeko tomate(k) edo tomate anonimo bat(zuk).....	192
Trantsizio garaia. Anonimotasunetik aitortzara.....	213
2. Fasea. Aretxabaletako (mozkorra/larrosa/morea) tomatea Gipuzkoan ezaugarritzen, landatzen, errotzen eta zabaltzen.....	230
3. Fasea. Aretxabaletako tomatea "famara".....	242
5. ORIGEN, PARENTESCO Y RE-PRODUCCIÓN EN LA PRODUCCIÓN Y SINGULARIZACIÓN DE LA VARIEDAD.....	289
5.1. Producción del origen y proceso de singularización de la variedad.....	290
5.1.1. Oscilando entre la génesis y el comienzo.....	290
5.1.2. <i>Istoria(k)</i> sobre el origen.....	295
5.1.3. La definición de la forma junto al nombre.....	298

5.2. Parentesco transespecie y coreografías reproductivas.....	299
5.2.1. Un acercamiento a la reproducción y el parentesco desde la antropología.....	301
5.2.2. Repensar el parentesco desde la reproducción vegetal. Parentesco transespecie, género e importancia de otras genealogías.....	313
5.2.3. Coreografías reproductivas y tensiones entre diversificación y homogeneización en la singularización de la variedad.....	328

IV. Atala

JACK BARIETATE KOMERTZIALA ETA EUSKAL TOMATEA

JACK TOMATE BARIETATEAREN KASUA.....339

Jack tomate barietatearen aurkezpena.....	342
Jack tomatearen irudi eta aurkezpen komertzialak.....	342
Jack bertakoa eta kalitatekoa: "hemengoa" eta "ona".....	345
Jacken azala: euskal tomategintza eratu eta babestu duen ezaugarria.....	347
Ekoizpenerako ere ona, edota jada ondo ezagutzen duten tomatea?.....	351
Ona bertakoa da, edo bertakoa ona da.....	352
Jack tomatearen (euskal) historia.....	353
Eguzkipe baserrirantz gerturatzeko.....	354
Erain baserrirantz gerturatzeko.....	359
Baratzegintzan espezializazioa eta Jack barietatearen etorrera.....	362
Jack barietatearekin batera tomategintza sektorearen garapena eta bilakaera I: azpiegitura eta berrikuntza teknologikoak.....	368
Jack barietatearekin batera tomategintza sektorearen garapena eta bilakaera II: merkaturatze-bideak.....	377
Jack barietatearekin batera tomategintza sektorearen garapena eta bilakaera III: sareak, entseguak eta barietateak.....	384
Barietatearen historiatik Jack hazi eta landareen urteko ekoizpena.....	388
Jack hazia. Lehenengo belaunaldiko hibrido zahar bat Bayerren eskuetan.....	390
Jack haziaren ekoizpen- eta merkaturatze-prozesua.....	394
LimaHazi. Hazien hibridazio-prozesua.....	400
Jack tomate landareen ekoizpena.....	411
2020. urtean Jack barietatearen hegemonian arrakalak? Etorkizunari begirada bat.....	414

6. LA RE-PRODUCCIÓN DE LA SEMILLA. TECNOBIOPOLÍTICA DE LA REPRODUCCIÓN VEGETAL.....417

6.1. Sexo, género y sexualidad en la reproducción vegetal. Explicaciones heteronormativas en la reproducción de híbridos hortícolas F1.....	419
6.1.1. Las nociones de sexo, género y sexualidad en el parentesco y la biología.....	419
6.1.2. Pero... ni el sexo ni el género son categorías precursores.....	421
6.1.3. Generización y sexualización de los parentales. Performatividad del género y el sexo en la reproducción vegetal.....	424
6.1.4. Sexualización y generización de las plantas según su función reproductiva. El ideal heteronormativo en la reproducción vegetal.....	429
6.2. Pureza, anonimato y trazabilidad en la re-producción de semillas híbridas. Procesos de genetización y mercantilización de la vida en la reproducción vegetal y humana.....	432
6.2.1. Fetichismo del gen y genetización de los "hechos de la vida".....	433

6.2.2. La producción de la pureza y la construcción de la propiedad y paternidad en la reproducción de semillas híbridas.....	435
6.2.3. Anonimato, manos expertas, cortes en el origen e identidad en la reproducción "asistida"	437
6.2.4. Del anonimato a la trazabilidad.....	439
6.3. Tecnobiopolíticas de la reproducción vegetal. Un análisis xenofeminista de las lógicas de generación y reproducción en la variedad Jack.....	441
6.3.1. El proceso de hibridación para la re-producción de semillas F1.....	442
6.3.2. Momentos de reproducción y generación en la re-producción de semillas de la variedad Jack.....	444
6.3.3. Interrogantes iniciales desde una mirada xeno-trans-feminista.....	448
6.3.4. Tecnobiopolítica de las F1. La reproducción de lo mismo y el cierre a la afectación mutua.....	451
6.3.5. La generación única como base para la producción de lo mismo.....	454
6.3.6. Rumiando desde el feminismo. Críticas xenofeministas a la (no) generación y a las (no) genealogías en las variedades híbridas F1.....	455
7. LA PRODUCCIÓN DEL TOMATE VASCO. LA PRODUCCIÓN DEL ORIGEN, LA CALIDAD, Y DE IDENTIDADES Y ARTICULACIONES TERRITORIALES.....	461
7.1. Diferenciación y producción de la calidad.....	462
7.1.1. La producción de <i>tomates sabor</i> frente a los <i>tomates piedra</i>	464
7.1.2. La producción local y de calidad frente a la cantidad y a los tomates "de ahí abajo" ...	468
7.1.3. La identificación y garantía de la calidad del producto.....	471
7.2. La producción y performatividad del origen.....	476
7.3. Articuciones territoriales y producción de diferentes nos/otros.....	481
7.3.1. La producción de la calidad y la localidad frente a un "allá abajo" generalizado y homogeneizado.....	482
7.3.2. Explotación y colonización en la producción de calidad y localidad.....	487
7.4. Pureza, limpieza y tradición.....	490
BUKAERAKO HAUSNARKETAK.....	493
REFLEXIONES FINALES.....	509
BIGLIOGRAFÍA.....	527
Irudien aurkibidea.....	544
Grafikoen aurkibidea.....	545
Eskemen aurkibidea.....	545
Taulen aurkibidea.....	546
ERANSKINAK	
Eranskina I Aipatutako lege eta araudien taula.....	548
Eranskina II Berriemaileen, elkarteen eta aztertutako ekimenen taula.....	549
Eranskina III Aipatutako elkarte eta erakundeen taula.....	555
Eranskina IV. Jack hazi eta landareen ekoizpen-prozesuaren ilustrazioak.....	557

Akronimoak

- **BOPV.** Boletín Oficial del País Vasco
- **CAPV.** Comunidad Autónoma del País Vasco
- **CPE.** Convenio sobre la Patente Europea
- **DHE.** Distinción, Homogeneidad y Estabilidad
- **DOP.** Denominación de Origen Protegida
- **EAE.** Euskal Autonomia Erkidegoa
- **EE.UU.** Estados Unidos
- **EHKO.** EHkolektiboa
- **EHNE.** Euskal Herriko Nekazarien Elkarte
- **ENEK.** Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua
- **ETG.** Especialidad Tradicional Garantziada
- **FAO.** Food and Agriculture Organization of de United Nations
- **GATT.** General Agreement on Tariffs and Trade
- **GILBE.** Gipuzkoako Lorazale eta Barazkigileen Elkarte
- **GSPP.** Good Seeds and Plant Practices
- **IFOAM.** International Federation of Organic Agriculture Movements
- **IGP.** Indicación Geográfica Protegida
- **MAL.** Master Amaierako Lana
- **MCC.** Mondragón Corporación Cooperativa
- **OMC.** Organización Mundial del Comercio
- **OMG.** Organismo Modificado Genéticamente
- **PAC.** Política Agrícola Común
- **PVP.** Plant Variety Protection
- **RAE.** Real Academia de la Lengua Española
- **SAU.** Superficie Agraria Útil
- **SVI.** Sin Valor Intrínseco
- **TFM.** Trabajo de Final de Máster
- **TIRFAA.** Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y Agricultura
- **TRA.** Técnicas de Reproducción Asistida
- **TRA-D.** Técnicas de Reproducción Asistida con Donante
- **TRIPS.** Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights
- **UE.** Unión Europea
- **UPOV.** Unión para la Protección de Obtenciones Vegetales
- **ZAM.** Zona de Agricultura de Montaña

Sarrera

Hazi txiki bakoitza istorio zahar bat baino ez da, egunero birsortzen dugun agertokian
esnatzeko zain dagoena.
Aleka Euskal Herriko Hazi Ekologikoak

Pero nosotros estamos en, o sea, lo que nosotros estamos evitando que se extinga es una actividad, no es una semilla. Es una actividad agraria. Y en ese sentido la semilla es un aliado, más que... O sea, yo creo que tiene valor como herramienta para nuestra actividad, no como, no como valor aislado por ser semilla local y tal.
Juan (elkarrizketa)¹

2015eko urrian gaude. Donostiko Amara auzoan dagoen *Kaxilda Liburudenda eta Jatetxean* 20 bat lagun elkartu gara, *Euskal Herriko Hazien Sareak*² eta *Hazizaleak Elkarteak* antolatu duten "Norenak dira Haziak?" jardunaldian. Ia urtebete daramat tesian murgilduta, baina oraindik ez dut lortu ikergaia erabat zehaztea. Olatz Gonzalezek, nire tesi zuzendariak, hazi edo labore mota batean zentratzeko gomendatzen dit, baina nik oraindik ez dut argi ikusten. *Haziera Hazien Artxiboaren*³ arduraduna eta tesi honetan bidelagun izango dudana Marc Badalek⁴ tomatearen inguruan zentratzera bultzatu nau, berak agronomiatik eta ingurugiro-

-
- 1 Nik jarritako izena da hau, elkarrizketatu guztiei izena aldatu baitiet, anonimotasuna bermatze aldera.
 - 2 Euskal Herriko Hazien Sareak-Red de Semillas de Euskadi Euskal Autonomia Erkidego mailan lan egiten duen elkarte da. 1996ean sortu zen eta 2001ean erregistratu zuten. Bere helburua bertako barietate eta haziak berreskuratu eta gordetzea da, baita landutako bioaniztasunaren gaiaren inguruan informazioak biltzea, sortzea eta zabaltzea ere. Etnografia honetan agertu diren elkarte eta erakundeen taula kontsulta daiteke Eranskina IIIan.
 - 3 Haziera Hazien Artxiboa Donostiako Cristina Enea Fundazioaren baitako ekimena da. Bertan, bertako barietateen haziak gordetzen dira, eta nahi duenak eraman ditzake lugin txiki batzuk, bere baratzean ugaltzeko eta barietatea erabiltzeko. Halaber, bertako hazi eta barietateen inguruko informazio eta jakintza praktikoak partekatzeko eta zabaltzeko gunea da. Donostian kokatuta, hirian bizi direnei bereziki zuzendua da ekimena, eta beraz, lan dibulгатzailea da batik bat bertan egiten dena. Informazio gehiagorako, ikus: ><https://www.cristinaenea.eus/eu/haziera-proyecto-haziera>>. [Azkenengo ikustaldia: 2020/11/03].
 - 4 Marc Badal Master Amaierako Lana egiten ari nintzelarik ezagutu nuen. Orduan Jada Haziera proiektuaren arduraduna zen. Horretaz gain, eskarmentu handia du lehenengo sektorean dinamizatzaile lanetan eta

zientzietatik azaldu ezin dezakeena antropologiatik azaldu dezakedalakoan. Euskal Herrian horren gaizki ematen den labore mota bat -tomatea, alegia- baratzezain onaren ikur eta identitatearen oinarria nola bihurtu den antropologiatik azal dezadala nahi du Marcek. Baina, esan bezala, 2015eko urrian gaude eta Olatzek eta Marcek oraingoz ez naute konbentzitu.

Jardunaldi horretan, landutako bioaniztasunari lotutako zenbait gai landu da, baina bereziki hazien pribatizazioaren gaiaren bueltan aritu gara. Izan ere, Euskal Herrian *Aretxabaletako Larrosa* eta *Puntaluze* edo *Pikoluze* izenez ezagunak diren bertako bi tomate barietateak pribatizatzeko arriskuan dauden beldur da zenbait eragile. Horren aurrean, gaiaren bueltan hitz egin eta bertako bi tomate barietate horien erregistro parte-hartzailea egitea erabakia dute. Aretxabaletako Larrosaz, Pikoluzez eta hazien pribatizazioaz gabiltzalarik, baina, Jack tomatea ere agertu zaigu mintzagai. Agian, lehenago banuen tomate horren berri, baina gogoan iltzatuta egun hau geratuko zait. Borobilean jesarrita eta adi elkar entzuten ari garelarik, asko harritzen gaituen informazioa atera da: Euskal Autonomia Erkidegoan - aurrerantzean EAE⁵, eta bereziki Gipuzkoan eta Bizkaian gehien ekoizten den eta *Eusko Label*⁶ markaren barruan hegemonikoa den tomatea *Jack* barietatekoa da, eta horren hazia *Monsanto* enpresarena da⁷. Hartara, Eusko Label markarekin gehien saltzen den tomatea *Monsantorena* da.

Nola liteke *Euskal Tomatea*⁸ *Monsantoren* tomatea izatea? Hau da, agroindustriako enpresen artean famarik txarrena duen enpresarena da Euskal Tomatearen hazia? Jack tomatearen kasua

ikerketak eta txostenak egiten, bereziki agroekologian eta hazi eta labore barietateen inguruan. Halaber, agroekologia, nekazaritza eta parte-hartzearen inguruko hainbat argitalpen eta libururen egilea da. Tesi honen baitan berarekin batera egin dudan lekuan lekuko lanaren emaitza da horietako bat, *Aretxabaletako Tomatea. Bioaniztasuna, lurraldea eta jakintza partekatua* liburua, hain zuzen (2018).

- 5 Tesia EAEn eta batez ere Gipuzkoan kokatu dut. EAE eremu politiko-administratibotzat hartzen dut, eta bertan tesia kokatzea erabaki dut, bertako lege, administrazio eta kudeaketek eragin nabarmena dutelako lehenengo sektorean. Hala ere, bestelako lurralde-eremuei ere erreferentzia egingo diet: probintziei -bereziki Gipuzkoari-, estatuei -bereziki Estatu espainiarrari-, muga administratiboetatik at kokatuta dagoen Euskal Herriari, eta Europar Batasunari. Terminoa hauek nola definitu eta erabiltzen ditudan jakiteko, ikus 3.2. atala.
- 6 Eusko Label EAEn elikagaien kalitatea eta euskal jatorria bermatu nahi duen marka da. 1989. urtean sortu zen, eta orduan erabat publikoa zen. Orain, aldiz, Eusko Jaurlaritzari atxikita dagoen baina pribatua den Hazi Fundazioak kudeatzen du.
- 7 Etnografia honen hastapenetan halaxe zen, Jack hazia *Monsantorena* zen. Handik urte gutxi batzuetara, 2018an, Bayerrek *Monsanto* absorbitu zuen. Hala ere, tesian zehar *Monsantoz* hitz egingo dut batez ere. Izan ere, erosketa baino gehiago fusioa izan zen horri leporatzen zaio ospe txarra zuen *Monsantoren* izena ezabatzea, eta nik orain ez dut enpresa estatubatuarra itzalean utzi nahi. Edonola ere, Bayerri ere erreferentzia egingo diot, fusioa edo erosketa bera ere ez baitut ezkutatu nahi. Ikus: <https://elpais.com/economia/2018/06/04/actualidad/1528093556_668876.html>. [Azkenengo ikustaldia: 2020/11/03].
- 8 Eusko Label markaren barruan, *Euskal Tomatea* azpi-marka bat da. Zigilu horrek adierazten du EAEn ekoiztuak izan direla tomateak.

ezagutzen eta ulertzen joan naizen heinean hasierako harridura hori lausotzen joan zait, eta "normalizatzen" joan naiz gertaera hau. Hala ere, niretzat gero eta "naturalago" den horrek besteen harridura pizten du oraindik ere eta, beraz, nire hasierako harridura horrekin topo egiten dut behin eta berriz tesian zehar.

Joseba Zulaikak harridura berberarekin irekiera ematen dio *Violencia vasca: metáfora y sacramento* liburuari. Etnografia horren lehenengo egunean, heriotza baten aurrean hainbat emakumek galdera egin zion Zulaikari "baina, hori nola leike?" (1990, 14). Bere baitan, galdera bat baino, harriduraren adierazpena ziren hitz horiek. Nire tesi zuzendariari entzun diodanari jarraiki, harridura etnografia baterako abiapuntu egoki eta emankorra dela uste dut. Euskal Tomatearen kasuan, harridura hori ezjakintasunari erabat lotuta dago. Marka horren atzean zein barietate eta ekoizpen mota dauden ezagutzean harritzen gara, eta horrek agerian uzten digu gure ezjakintasuna, baita markarekiko konfiantza ezjakintasun horretan oinarritzen dela ere. Euskal Tomatea zer den eta nola definitzen den ulertzeko "ezjakintasun" hori gakoa da. Are, Euskal Tomatea Monsantoena nola izan daitekeen ulertzeko "ezjakintasun" hori ere gakotzat har dezakegu. Halaber, "euskal" nozioaz hitz egiten digu harridura horrek, baita elikagaien zigiluekiko dagoen atxikimendu eta jakintzaz ere. Galderak areagotzen zaizkit buruan: nola definitzen ari da Euskal Tomatea, zein den, nolakoa den eta nondik datorren jakin ez dezagun? Areago, nola definitzen ari da galdera hau egin ez dezagun? Euskal Tomatea zer da? Nola eta zerk definitzen du? Zein elementu dira gakoak bere konfigurazioan? Eta, EAEn zerk bilakatu du gehien ekoizten den tomate barietate?

Harridura berberetik, baina beste norabide batean, bestelako galdera multzoa ere badator kit burura. Jack tomatea euskal tomatearekin eta bertakotasunarekin lotuta agertzen zaigu, eta horrek *euskal* nozio eta identitatearengana eramaten gaitu, nolabaiteko bertakotasun nozio batengana, alegia. Baina, Monsanto tartean agertzean, harridura sortzen zaigu; bertako edo euskaldun definitzen den hori -tomatea, kasu- enpresa transnazional horrekin bateraezina da askoren iruditegian. Berriz ere, galderak biderkatzen zaizkit buruan: Nola eraikitzen ari da *euskal* identitatea eta nozioa tomate hauen bitartez? Nola eraikitzen dira *euskal* identitatea eta bertakotasuna, horietan Monsanto tokiko zentral bat duenean? Eta/edo nola erabiltzen ari da nozio identitario hura nekazaritzaren produktua den elikagai bati bidea emateko? Zeri egiten dio erreferentzia jatorriak? Nola definitzen da?

Bestalde, eta norabide berean, Donostian 2015ean egin zen hazien pribatizazioari buruzko jardunaldi horretan entzun nuen beste informazio batek ere harridura eragin zidan.

Aretxabaletako Larrosa tomateak, Gipuzkoan bertako bariatetetan ezagunenetarikoa, 40 bat urte baino ez darama lurralde horretan. Aramaioko moja batek, omen, ekarri zuen, ez dakigu nondik, eta aretxabaltar bati eman zion. Azkenengo horren bitartez, bariatate horren inguruan luzaz ezaguna izan den historiaren protagonistarengana heldu zen bariatatea, Keparengana⁹, alegia. Ostera ere, egin dezakegu galdera: nola liteke, bada, Gipuzkoan 40 urte baino ez daramana "bertako bariatetetzat" hartzea eta, are, bertako bariatateen artean gehien nabarmentzen direnetakoa izatea?

Bi bariatateek antzeko harridurara eta galderetara garamatzate eta jardunaldi horren ostean hasi nintzen ikergaia gero eta argiago ikusten. Nire zuzendariak eta Marc Badal bidelagunak lehenago iradoki zidatena zentzua hartzen zihoan. Bazegoen labore zehatz baten inguruan zer ikertua, tomateen inguruan, alegia. Areago, bariatate baten edo biren kasuan jar nezakeen arreta, eta handik bioaniztasunaren inguruan eta labore bariatateen inguruan nituen kezketara heldu. Aretxabaletako Larrosa tomatea oso aproposa agertu zitzaidan horren inguruan tesia zentratzeko. Bestalde, bertako bariatatearen ondoan bariatate komertzial batek toki nabarmena zuen, eta kontrasterako interesgarria izan zitekeela iritzi nion hasierako une hartan. Azkenean, bi bariatate horiek tesia bideratu dute, eta hau Aretxabaletako Larrosa eta Jack bariatateen kasu-azterketan oinarritutako etnografia izan da.

Berez, Aretxabaletako Larrosa eta Jackek, eta beraien inguruan eratzen diren logikek, oso ezberdinak izan beharko luketela pentsa genezake; bata bertako bariatatea baita, eta bestea komertziala. Aitzitik, hasiera batean, jada antzeko galderetara eramaten gaituzte bi kasuek. Beraz, hasieratik elkarren ondoan agertu zitzaizkidan Jack eta Aretxabaletako Larrosa tomate bariatateak. Bien arteko harremana, aldiz, anbigua eta askotariko ertzetakoa da: elkarren ondoan agertu bai baina, batzuetan, antagonista edo kontrajarriak bezala; beste batzuetan, elkarrengandik espero baino gertuago; hainbatetan, lehiakide; besteetan, elkarren erreferentzia eta ispilu. Soilik Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruan aritu nahi izan banu ere, Jack bariatatea sartu beharko nuke tesi honetan, etengabean agertu baitzait bertako bariatateen inguruko solasaldietan zein behaketetan. Finean, elkar eratzen duten bariatateak ditugu.

9 Aurrerago aurkeztuko dut hobeto zein den Kepa. Hala ere, berriemaileen zerrenda eta ezaugarri nasugiak ikusteko, ikus Eranskina II. Bestalde, esan bezala, tesi honen berriemaileei izenak aldatu dizkiet, baita baserriei eta zenbait ekimeni ere. Pertsonen kasuetan, izenak jaso bezala itzuli ditut. Izenez, ezizenez, izen eta abizenez, edota izenik erabili gabe aipatu badizkirate pertsonak, nik neuk ere horrela anonimizatu ditut. Izen eta abizenaz aipatuak zirenei izen eta abizen faltsuak jarritz, ezizenez aipatuak zirenei, ezizen berri bat jarritz, edota izenik erabili gabe euren lanbide edo rolagatik aipatuak izan direnak horrela ere aipatuz nik.

Biak ala biak, belaunaldi baten denbora daramate Euskal Herrian. Aretxabaletako Larrosa tomateak 40 urte inguru daramatza Gipuzkoan, eta Jack barietatea duela 30 bat urte hasi zen ekoizten EAEn. Halaber, biak ezagunak dira EAEn. Bertakoaren kasuan, barietatearen izenarekin. Komertzialaren kasuan, aldiz, ez da horren ezaguna barietatea bera, horren tomateak baizik. Euskal Tomatea markapean edo bertako moduan zigilurik gabe identifikatuta, Jack tomateak ezagunak dira Gipuzkoako denda, azoka eta baratzeetan. Hartara, logika ezberdinetan bada ere, biak aitortza publikoa duten tomateak dira.

Bestalde, bi kasuetan berauen inguruan identifikazio- eta bertakotze-prozesuren bat jazo da, eta biak ala biak lurralderen bati atxikiak izan dira. Barietate komertzialaren kasuan, "euskal" abizena jarri zaio, eta modu zabal batez "bertako" gisa ezaguna da; batzuetan baserri bati atxikia eta beste batzuetan "tokian toki" ekoiztua izateagatik baloratua, modu zabal batez "bertakoa = euskal" ekuazioak lotzen dio tomate hau lurraldeari. Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasuan, aldiz, izenak berak ematen dio jatorria barietateari, eta toki zehatz batean kokatzen du: Aretxabaleta herrian.

Laburbilduz, azkenengo 30 eta 40 urteotan nolabaiteko "bertakotze" prozesuren bat bizi izan duten bi tomate barietateekin hasi nuen etnografia hau, bata komertziala eta bestea "bertakoa" edo "tokian toki" ugaldua. Hasieran, nituen informazioek bertakotasun horren inguruan galdetzera eta hausnartzera eramanez ninduten eta, horrekin batera eta hortik abiatuta, behatu diet barietateen ugalketa eta ekoizpenari, eta horien inguruan edo horiekin batera sortu eta mugatzen den aniztasunari.

Etnografia hau batez ere Gipuzkoan garatu eta testuinguratu dut. Alabaina, tomate hauetatik eta EAETik harago doan testuinguru zabalago batean ere kokatu dut hasieratik. Ikergaiak berak ere horra eramanez nau, eta Perun egindako ikerketa-egonaldiari esker hurbildu naiz tomate hauen ekoizpen globalera¹⁰. "Berotze globala" deritzon garaian bizi gara. Batzuek, bizitzen ari garen garai ekologikoa gertaera batera mugatu eta "aldaketa klimatikoa" terminoa darabilte, subjektu eta ardurarik gabeko gertakaria balitz bezala; beste batzuek, aldiz, ardura argi identifikatu eta gizakiongan jartzen dute. Horien artean, "Antropozeno" terminoa darabil

10 2018ko martxotik ekainera Liman (Perun) izan nintzen, ikerketa-egonaldia egiten. Ordurako lekuan lekuko lana amaitutzat ematen nuen arren, bertan azkenengo saio etnografiko batzuk egiteko parada izan nuen. Saio horiek gakoak izan dira batez ere Jack hazien ekoizpenaren dimentsio transnazionala ezagutzeko; eta, Euskal Tomatearen ulerkerari dimentsio transnazionala erantzi diote. Halaber, egonaldi hori ezinbestekoa izan da tesi honek nazioarteko aipamena eskura dezan.

hainbatek¹¹, eta hasiera batean geologian eta "natur zientzietan" garatu arren, gaur egun antropologia eta bestelako gizarte zientzietan ere erabiltzen da. Geologiari oso lotua izan den kontzeptu honekin, Holozenori segida ematen dion garai geologiko berri batean gaudela proposatzen da. Gizakion ekintzek eragindako aldaketak -"aldaketa antropogenikoak"- ur, harkaitz eta atmosferan iltzatuta geratu dira, eta horrek garai geologiko berri batean kokatzen gaitu: Antropozenoan. Ingurumenarengan gizakiok gaur arte izan dugun eragina hain da handia, non garai geologikoaren ezaugarri nagusia hauxe bera den. Mundu geologikoa eragin horren ondorioa da egun. Kontzeptua, baina, problematikoa izan da, eta horren aurrean bestelako terminoak jarri dira mahai-gainean: Kapitalozeno, Plantationoceno eta Chthuluceno, besteak beste¹². Edonola ere, garai geologiko eta ekologiko berri edo berezi batean bizi gara, zeinetan gizakiok eragindako aldaketak gizakiongan ere eragina izaten hasi diren.

Egoera honen aurrean, aldarri eta kritika "ekologistak" ugaritu egin dira, eta horietako batzuk feminismotik egin dira, ekofeminismotik, hain zuzen. Ekofeminismoa, ordea, oso ezaguna izan da bere bertsio esentzialistan edo "klasikoan", Alicia Puleoren hitzetan¹³. Natura/kultura dikotomiari emakumea/gizon dikotomia sexuala lotu, eta emakumeak "naturatik" gertuago agertu dituzte ekofeminista esentzialistek. Ikuspegi konstruktibista batetik, aldiz, lotura hau "eraikia" dela baieztatzen da. Hala ere, maiz emakumeak naturaren zaintzaileago agertzen ditu ikuspegi horrek, sozialki eta kulturalki esleitu zaizkien rolengatik bada ere. Halaber, emakumeek eta naturak zenbait ezaugarri partekatzen dute ekonomia kapitalistan: biak kapitalaren metaketarako "espoliorako" gorputzak edo lurraldeak izan dira (Federici 2004), eta dira.

Halabeharrez euren burua ekofeministatzat hartu gabe eta beti feminismo eta ekologismoaren arteko lotura horren esplizitua egin gabe, azkenengo urte eta hamarkadotan, ugaritzen ari dira ikuspegi feminista antiesentzialista batetik egoera ekosozial berria ikertzen eta teorizatzen ari diren akademiko feministak: mundu mailan, Donna Haraway eta Anna Tsing dira, besteak beste, oihartzuna izan duten eta izaten ari diren ahotsak. Harawayen proposamenei jarraiki, natura eta kultura bereizten zituen dikotomia modernoa baztertu, eta mota ezberdinetako

11 80. hamarkadan Eugene Stoermer ekologoak terminoa sortu zuen, baina 2000 hamarkadan zabaldu zen gehienbat diskurtso globalizatzaileetan. Orduan, Stoermerren proposamenari jarraiki nobel sari bat duen Paul Crutzen kimikariak Holozenoa ordezkatzeko zuen termino geologiko berri bat behar zela defendatu zuen. Hainbesterako ziren gizakion ekintzen eraginak, zeren garai geologiko berri batez hitz egin behar zela zioen (Haraway 2019, 79-80).

12 Terminu hauen sorrera eta esanahietan sakontzeko, ikus Haraway (2016b; 2019).

13 Ikus: <<https://mujeresenred.net/spip.php?article2060>>. [Azkenengo ikustaldia: 2020/11/03].

izakiek elkar osatu eta eratu egiten dutela baieztatzen duen planteamendua darabilte feminismitik. Harri, landare, eta gizakiak ez diren bestelako animaliekin elkar sortu, elkarri eragin, eta elkarren menpe gaude. Besteekin ditugun harremanen ondorioa gara eta, beraz, harreman horietatik at ez gara.

Tsingek (2015a) azpimarratzen du Antropozenoan ez dugula egoera latzen aurrean beste espezie batzuekin batera elkar babesteko eta bizitza birsortzeko aterperik. Aterpeak galdu ditugu. Harawayen hitzetara eramanda: "En este momento la tierra está llena de refugiados, humanos y no humanos, sin refugios"¹⁴ (2016b, 18). Haraway, bestalde, antropozeno terminotik urruntzen da. Kapitalozeno terminoarekin bat egiten du hasiera batean, eta gerora Chthuluzenoa lehenesten du. Bere iritziz, Antropozenoa garai bat baino gehiago, "muga-gertaera" bat da, (un "*evento-límite*") (2016b, 17). Aurrekoarekin eta ostekoarekin apurketa handiak ezartzen ditu Antropozenoak. Egoera larri batean kokatzen gaitu eta, horren aurrean Harawayen proposamena garai hau ahalik eta motzena izan dadin lan egitea da, berriz ere aterpeak sortzeko gaitasuna izango dugun garai berriak sortzeko (Ibid., 17). Eta bere posizio eta proposamena guztiz politikoa da. Bere eta gustuko dituen fikzio-ariketa horietako bat egiten du oraingoan ere. Antropozeno eta Kapitalozenoaren izugarrikerien aurrean, ez du joera apokaliptikoekin bat egiten, ezta teknologiekiko sinesmen itsuan oinarritutako itxaropen edo fede inozoarekin ere, eta ez du horrelakorik elikatu nahi. Bizi dugun egoera latz horren aurrean, Harawayek proposatzen du "*staying with the trouble*"; egon gaitezen arazoarekin.

Elkar-egiten dugu eta, beraz, elkar-egin behar dugu. Bizi dugun egoera latzari ekiteko, elkarrekin jardun behar dugu, elkarrekin eta elkarrengan pentsatuz. Gizakioi eragin digunean, gizakion ikuspegitik hasi da asko Antropozenoaz eta balizko "aldaketa klimatikoaz" hitz egiten. Gizakion eragina gatazkatsua den unean eta hori gure kontrara etorri zaigun unean, proposamen askok gizakia mantendu du zentroan. Horren aurrean, Haraway eta Tsingen proposamenek gizakiongandik desplazatzen dute begirada, eta bestelako izakiak ere "gizarte" zientzietako ikusmiran jarri dituzte. Horrekin batera, espezieen arteko definizioa eta bereizketa modernoa kolokan jarri, eta espezieen arteko mugetatik at pentsatzen jartzera gonbidatzen gaituzte, multiespezie-ikasketen eremuan kokaturik.

Planeta kaltetuan eta kapitalismoaren aurrietan bizi garen honetan (Tsing 2015b), haziek eta aniztasun biologikoak toki nabarmena hartzen dute. Haziak, pertsonekin eta bestelako

14 "Une honetan, lurra aterperik ez duten errefuxiatuez beteta dago, gizakiak direnak eta ez direnak". Kapitulu honetan, nik neuk egin ditut jatorriz euskarazkoak ez ziren aipu eta testuen itzulpenak.

espezieekin elkar-ekiten, bizitzarako aterpeak dira, espezie-arteke bizitzarako babesgune, alegia. Bestalde, aniztasun biologikoa elkar-ekintza horren emaitza da. Halaber, zenbatu daitekeen eta "galtzen" edo desagertzen ari den zerbait da aniztasun biologikoa; bizitza zehatz batzuk desagerrarazi ditugu. Azkenik, baliabidea da; bizitzak eta aterpeak sortzeko baliabidea da. Hortaz, bioaniztasunaren galera, eta zehazki landutako bioaniztasunaren galera, egungo testuinguru ekosozialaren ezaugarrietako bat da. Esan bezala, bizitza zehatz batzuk desagerrarazi ditugu. Baina txanponak badu beste aldea. Bizitza batzuk desagerrarazi ditugu beste batzuk bultzatu eta babestu ditugulako, hain zuzen. Beraz, horren aurrean, ikuspegi kuantitatiboa soilik ez, ikuspegi kualitatiboa ere izan behar dugu. Zeintzuk dira desagerrarazten ditugun bizitzak, eta zeintzuk elikatzen ditugunak? Zeintzuk dira bizitza legitimoak (Fassin 2009), negar eragin dezaketenak (Butler 2010), edo bizitza eta sostengatuak izatea merezi dutenak (Pérez Orozco 2019)?

Bioaniztasunaren kontzeptua, baina, problematikoa suerta daiteke darabildan planteamenduarekin. Izan ere, natura eta kultura bereizten dituzten ikuspegi kontserbazionistek erabiltzen dute, aniztasuna esentzializatu eta era kuantitatiboan neurtuz. Halaber, posizio eta jardun erabat kontraesankorretara garamatza kontzeptu horrek. Izan ere, zerbait zenbakarri eta ukigarri moduan tratatzen da bioaniztasuna, eta bere baitan gorde nahi da, bizitza horiek sortu dituzten harreman eta testuinguruak erabat ahazturik, alboraturik eta, are, eraldaturik. Esan bezala, bizitza eta izakiak harremanetan egin, sortu eta eratzen gara. Beraz, egungo egoeraren aurrean hartu beharreko neurri, pausu eta jardunek ere erlazionalak eta multidimentsionalak behar dute izan.

Edonola ere, bioaniztasunaren galeraren problematika tesi honen abiapuntuetako bat izan zen, eta tesi osoa zeharkatu du. Ia tesiaren testuingurua ere badela esan nezakeen. Hartara, erabat ezin alboraturik, terminoa erabiliko dut hainbat unetan, kontraesanak agerrarazteko eta errealitatea problematizatzeko akuilu. Ez dut terminoa erabat baztertu nahi, tesirako interesgarriak diren zenbait elementu ekartzen baitizkigu. Alde batetik, aniztasuna askotariko ertzetako gaia da, horrengana gerturatzeko bideak ere askotarikoak dira, eta aniztasunari begirada kualitatibo batetik ere behatu diezaiokegu. Halaber, aniztasunak biopolitikaz (Foucault 1987) eta teknobiobotereaz (Haraway 2004; Preciado 2008) hitz egiten digu, lehen aipatu galderetara baikaramatza: zeintzuk dira bultzatu eta sostengatzen diren bizitzak eta zeintzuk, aldiz, baztertu edo desagerrarazten direnak? Azkenik, aniztasuna feminismoan tokia hartu duen gaia da eta, oraingoan ere, aniztasun biologikoa edo landare eta baratzeetako

aniztasunaz mintzatzean, begirada eta eztabaida feministek analisirako gakoak eman diezazkigukete.

Laburbilduz, ekologia zein ingurune eta gizakion arteko harreman gatazkatsuek garrantzia hartzen ari diren testuinguru ekosozialean kokatzen dut bi "euskal" tomateen inguruko etnografia hau, (bio)aniztasunaren problematika abiapuntu eta ardatz. Hazien pribatizazioari buruzko jardunaldian ikergaia zehazten hasi nintzen eta Aretxabaletako Larrosa eta Jack tomate barietateen kasu-azterketak egitea erabaki nuen. Bi barietateen historia, EAEn eta Gipuzkoan daramaten 30 eta 40 urte hauetan egin duten ibilbidea, eta euren inguruan sortu diren istorioak jaso eta ezagutu nahi izan ditut, baita barietateen egungo egoera eta horien inguruko praktika, sare, eta ugalketa-bideak ere. Barietateak nola bilakatzen diren barietate aztertu dut. Hala, Jack barietate eta haziak Euskal Tomate nola bilakatzen diren eta Gipuzkoara izenik gabe heldu zen tomatea Aretxabaletako Larrosa nola bilakatzen den aztertu dut. Prozesu hauetan, ugalketa-praktika, -harreman eta -logikak, tomatearen inguruan erazten diren (ahaidetasun-)harremanak, eta jatorria, bertakotasuna eta euskalduntasuna sortzeko prozesuak nabarmenduko dira, ditut.

Lanaren egituraz

Azkenengo bi urteetan zehar, testuari forma eman ahala, egitura behin eta berriz aldatu dut, maiz zalantzati. Adibidez, kasuak idazten hasi, eta berehala ohartu nintzen testuinguruaren zenbait informazio jaso eta eman behar nuela, kasuak ulergarri egite aldera. Hartara, horri atal oso bat eskaini diot. Lehenengo atalean (*I. Atala. Etnografiaren oinarriak*), tesiaren abiapuntua edo oinarria ezartzen dut, eta bi kapitulak osatzen dute: lehenengoan, tesiaren ikergaia eta helburuak definitzearekin batera, oinarri kontzeptualak garatzen ditut (*1. Etnografiaren abiapuntua. Oinarri kontzeptualak eta gaiaren definizioa*). Bigarrenean, ikerketa-prozesuaren inguruko zenbait hausnarketa eta xehetasun jasotzen dut, metodologiari tokia eginik (*2. Etnografiaren nondik norakoak. Ikerketaren prozesu, hautu eta ekarpen metodologikoak*).

Sarrerako atalaren ostean, bigarren atal nagusiak (*II. Atala. Tomateak Euskal Herriko isurialde Atlantikoan*) "testuingurua" osatzeko funtzioa izan behar zuela argi ikusi nuen hasieratik. Zehazki, nekazaritzari, elikadura-ohiturei eta -identitateei, eta barietateak ugaltzeko praktikei eta legediei lotutako informazioak sortu eta jaso ditut tesiaren bigarren atal nagusian, eta atal hau bi kapitulutan bereizi dut. Lehenengoan (*3. Los tomates como*

producto agroalimentario), elikaduraren zein nekazaritzaren testuingurua osatzen dut, tomatea nekazaritzatik datorren elikagai eta produktu gisa aurkeztuta. Bigarrean (*4. Del fruto a la semilla*), haziengan begirada zentratu, eta haziak ugaltzeko bide, araudi eta praktikei begira jartzen naiz. Bi kapitulu hauek bat datoz tesia zeharkatzen duten bi dimentsio edo kezka nagusiekin: alde batetik, ugalketari eta bizitza-aniztasunari lotutako bioteknologia eta teknobiopolitiken aferari; bestetik, jatorriari lotutako identitatearenari. Bestalde, atal orokor honek, testuinguruan kokatzeaz gain, badu beste funtzio bat; EAEn tomatearen laborantza eta kontsumoaren bilakaera ulertzea eta azaltzea. Lan honen helburua kasuak eta bi barietateen historia eta zabalpena ulertzea izan arren, horretarako ezinbestekoa izan zait tomatearen bilakaera eta zabalpena ulertzea, eta horren baitan bi kasuak kokatzea. Hauxe ere bada bigarren atal nagusi horren helburua, izenburuan bertan jaso dudana bezala.

Tesiaren hirugarren atal nagusia Aretxabaletako Larrosa tomatearen ingurukoa da (*III. Atala. Aretxabaletako Larrosa barietatea*). Kasuak berak (*Aretxabaletako Larrosa tomate barietatearen kasua*) eta analisiaren lehenengo kapituluak (*5. Origen, parentesco y reproducción en la producción y singularización de la variedad*) osatzen dute hirugarren atal hau. Aretxabaletako Larrosa kasu honen bidez bereizi ditudan hiru alderdietako batengana gerturatzen gara: barietatearen eraketara edo ekoizpenera¹⁵. Oraingo honetan, Aretxabaletako Larrosaren kasuan ugalketari zein identitateari dagozkien alderdiak analisiaren kapitulu bakar batean jaso ditut (5. kapituluak).

Jackekin bezala, kasua bera kapituluaren errenkadatik atera, eta formalki ere bereizi dut. Kasuei toki berezi eta nabarmena eman nahi izan diet, osotasunean aurkeztuz eta teoria eta analisia geroko utziz. Kasuek gai askotara eramaten gaituzte, eta analisiarekin batera garatzen banituen, kasuak beraiek zatikatuta eta difuminatuta agertuko ziren, eta indarra eta presentzia galdu. Uste dut etnografia honetan kasuek beraien baitan garrantzia eta interesa dutela, eta horrela aurkeztu nahi izan ditut. Horren ondorioz, hartu duten espazio eta formak eraman naute, esan bezala, kapituluaren errenkadatik ateratzera. Nahi duenak kasuak bakarrik irakur ditzake. Halaber, nire asmoa behintzat izan da kasuak irakurri gabe edo gainetik irakurrita tesia ulergarria izatea eta koherentzia edukitzea.

Hurrengo eta azkenengo atal nagusia (*IV. Atala. Jack barietate komertziala eta Euskal Tomatea*), Jack eta Euskal Tomatearen inguruan eraiki dut. Kasuak berak (*Jack tomate*

15 Etnografia honetan zehar hiru elementu bereizten ditut: haziak, barietateak eta tomateak edo fruituak (ikus 1. kapituluak).

barietatearen kasua) eta analisiaren bigarren eta hirugarren kapituluek osatzen dute laugarren atal nagusi hau. Aretxabaletako Larrosa kasuarekin ez bezala, hemen alderdi identitarioa eta ugalketari dagokiona bi kapitulu ezberdinetan aztertu ditut. Lehenengoan (6. *La reproducción de la semilla*), haziaren ekoizpenarengana eta ugalketarengana gerturatzen gara eta, hortaz, ugalketaren dimentsioari eta dimentsio bioteknologikoari eta biopolitikoari erreparatzen diot batez ere. Bigarreanean (7. *La producción del tomate vasco*), tomatearen ekoizpenean arreta zentratu, eta jatorriari lotuta agertzen zaigun dimentsio identitarioari so jartzen naiz.

Aurreko kapitulu eta atalak solasean jarri, eta azkenengo atalean (*Bukaerako hausnarketak*) ondorioak zein bestelako hausnarketak, kezkak, zalantzak, galderak, interes eta jakin-gurak jasotzen ditut. Aretxabaletako Larrosa eta Jack tomate barietateen historia, istorioak eta nortasuna ezagututa, berauetan jatorria, identitatea, ugalketa eta aniztasuna nola agertu, artikulatu eta eratzen diren laburbiltzen dut, betiere begirada feministak ematen digun konplexutasuna eta aberastasuna bidelagun.

Euskaraz hasi naizen arren, testua euskaraz eta gazteleraz idatzi dut. Kapitulu batzuk hizkuntza batean daude, eta beste batzuk bestean. Beraz, ez ditut bi hizkuntzak nahasten horien baitan. Hala ere, nireak ez diren hitzak -izan tokian tokiko lanetik ateratakoak, izan liburu edo beste dokumentu batzuetatik ateratakoak-, jatorrizko hizkuntzan jaso ditut beti. Jatorrizko hizkuntza eta kapituluarena ezberdinak diren kasuetan, nik neuk egindako itzulpenak gehitu ditut. Bestetik, ahalegindu naiz hizkuntzaren erabilera ez-sexista egiten, baina gaztelerazko kapituluetan generiko maskulinoa edo femeninoa erabiltzerakoan, zalantzan ibili naiz. Ahal izan dudan guztietan, termino neutroak erabiltzen saiatu naiz. Beste batzuetan, baina, ezin izan dut. Horrelakoetan, generiko femeninoa erabiltzearen aldekoa naiz normalean. Oraingo honetan, baina, ez dut horrela egin. Izan ere, oso maskulinizatuta dauden lan eta sektoreen inguruan hitz egiten dut hainbat unetan, eta horrelakoetan femeninoz hitz egitea desgokia suertatzen zitzaidan. Izan dezakeen potentzialitate performatiboa ukatu gabe, gizonen gain-presentzia ezkututzen ari nintzen sentsazioa nuen. Ondorioz, zenbait unetan generiko maskulinoa kontzienteki erabili dut. Beste batzuetan, aldiz, generiko femeninoa lehenetsi dut, normalean segitzen dudan irizpideari jarraiki.

I. Atala

Etnografiaren oinarriak



1. Etnografiaren abiapuntua

Oinarri kontzeptualak eta gaiaren definizioa

Ikergaia eta lanaren helburuen definizioak hiru oin edo abiapuntu nagusi izan ditu: abiapuntu etnografikoa, abiapuntu edo testuinguru ekosoziala, eta abiapuntu edo oinarri kontzeptuala. Abiapuntu etnografikoa, 2015eko jardunaldian zein egin nituen bestelako lekuan lekuko lanaren hasierako saioek eman zidaten, baita Master Amaierako Lanetik (MAL, edo TFM gazteleraz) neukan ezagutzak ere¹⁶. Lehenengo informazio eta ezagutza horiei esker erabaki nuen tomatearengan zentratzea eta, zehatzago, bi tomate barietateen kasu-azterketa egitea. Ikergaia euskal testuinguruan eta bereziki Gipuzkoan kokatu dudan arren, horri marko ekosozial eta globala ematea ezinbestekoa iruditu zait. Horrek norabide ematen die gaiari zein helburuei, baita erro zehatz batzuk ere. Abiapuntu edo testuinguru etnografiko eta ekosozialarekin batera, oinarri kontzeptualek lagundu didate ikergaia eta lanaren helburuak zehazten. Haziak -baita barietateak eta tomateak beraiek ere-, gehienetan, objektu soil batzuk baino, izaki bizidun gisa agertu zaizkit; harremanek eta harremanetan osatutakoak. Are, objektifikatuta agertu zaizkidanean ere, sare eta harremanetan eginak eta ekinak aurkitu ditut. Hartara, hazi, tomate eta barietateetara nola gerturatu, eta berauek nola definitu nahi nituen problematizatu eta aztertu behar izan dut. Orain, etnografia honen oinarrian dagoen hurbilpen kontzeptuala argitzeko unea da.

16 2014an aurkeztu nuen *Las semillas como cuerpos generizados y generizantes. Un análisis de género de los discursos en torno a la biodiversidad cultivada* izenburuko lana. Bertan, landutako bioaniztasunaren eta bertako barietateen inguruko diskurtsoak ikuspegi feministatik aztertu nituen. Euskal Herrian haziekin gertatu eta gertatzen ari denaz aztertzen duten lanen gabezia izan zen lan horren ondorioetako bat.

1.1. Haziak, tomateak eta barietateak. Ikergaiarenganako hurbilpen kontzeptuala

1.1.1. Haziak

Ugaltzeko gaitasuna duten izakiak dira haziak. Halaber, maiz, haziak beraiek elikagaiak ere badira. Haziak ekoiztean haziak ugaltzeko ere egiten dira. Hortaz, besteak beste feminismotik oso kritikatu izan den "ekoizpena-ugalketa" dikotomia lurruntzen da haziak ekoiztean/ugaltzean, eta dikotomia hori iraultzeko eta horretatik at pentsatzeko eta munduak sortzeko bide dira haziak. Hala ere, hazien inguruko pribatizazio- eta merkantilizazio-prozesuek berauen funtzio bikoitz hori bitan banatu dute; haziak edo elikagaiak dira -beraz, produktu edo merkantzia-, edo produkzio bideak dira -ugaltzeko dira hazi-merkantziak ekoizteko- (Kloppenburger 1988). Prozesu horiek beraiek sortu dute, neurri batean, "ugalketa/ekoizpena" dikotomia hazien inguruan.

Haziek, baina, nekazaritzan eta elikaduran duten funtzioetatik harago, horietatik bereizi ezin daitekeen funtzio sozial eta kulturala ere badute (Aistara 2011, 493; Barba 2014):

Description of seeds as 'heirloom varieties' conjure images of carefully protected and cherished objects with an enduring past ritualistically laid in the hands of the next generation. Yet seeds are quintessential migrants, passing unseen across human-created borders throughout time, bringing old-world crops to the new, and sometimes invading new territories on their own (Crosby 2004). For people, seeds and plants can be the embodied memories of home and marker of tradition (Nazarea 2005b) (Aistara 2014, 12)¹⁷.

Haziak 'barietate tradizional' gisa deskribatzeak, hurrengo belaunaldiaren eskuetan erritualki jarritako eta iragan iraunkorra duten objektu preziatu eta babestuen irudiak ekartzen dizkigu. Hala ere, haziak zerbait badira, migratzaileak dira, eta denboran zehar pertsonen sortutako mugak zeharkatzen dituzte, ikusezin; 'iraganeko munduko' laboreak ekartzen dituzte orainera, eta, batzuetan, lurralde berriak inbaditzen dituzte beraien baitan (Crosby 2004). Pertsonentzat, haziak eta landareak etxeko oroimen haragituak eta tradizioaren erakusle izan daitezke (Nazarea 2005b).

Hartara, haziak gordetzearekin batera, pertsonak eta espazioak lotu eta birlotu egiten dira, belaunaldi eta muga geografikoak zeharkatuz (Aistara 2014, 15). Haziak harremanak dira, eta komunitate ezberdinetako memoria gorputzen dute. Halaber, gorde, ugaltzeko, trukatu eta ereiten dituzten nekazari askorentzat haziak izaki bizidunak dira, zeinekin harreman esanguratsuak dituzten. Pertsona eta haziek elkar zaindu eta hazi egiten dute; kolaboratzen dute, elkar babesten dute, eta konplizeak dira bizimodu zehatz batean (Aistara 2011, 493). Hazi eta giza-komunitateen artean ahaidetasun-harremanak sortzen dira, eta genealogiaren terminologia

¹⁷ Kapitulu honetan egileak egin ditu jatorriz euskarazkoak ez ziren aipu eta testuen itzulpenak.

nabarmetzen da hazien inguruko harremanez ari garenean (Franklin, Lury, eta Stacey 2000b; Van Dooren 2008; Aistara 2014; Carro-Ripalda, Astier, eta Artía 2015). Gizakiak eta labore barietateak "lagun espezieak" (*companion species*) (Haraway 2016a) dira: "They are natural living organisms on which humans have intervened and have thus coevolved with humans since the beginning of the agriculture¹⁸" (Müller 2014a, 3).

Gizakiokin batera elkar-eratzten diren izakiak dira, beraz. Horrela begiratuta, "natura/kultura" dikotomiatik at ulertzen ditut, eta horrela ere definituak izan dira. Beraien inguruan "purifikazio prozesuak" (Latour 1991) egin diren arren, horiek erabat inposatuta izan dira, nekazaritzarako haziak eta labore barietateak landare eta gizakion arteko harremanaren ondorioa baitira. Ezin ditugu kokatu "naturaren" aldean, ezta "kulturaren" aldean ere. Donna Harawayen terminologian, "cyborgak" (1995) edo "naturokulturak" (2004; 2016a) dira. Halaber, hazi bat ugaltzean, izaki biologiko bat ugaltzearekin batera kultura ere ugaltzean, zabaldu eta eraldatu egiten da (Franklin et al. 2000b). Horrenbestez, "natura/kultura" dikotomia gaindituta, espezie-arteko aliantzarako izaki aproposak dira, espezieen arteko ahaidetasun berrietarako aukera (Haraway 2016b; 2019); bizitzak birsortzeko espezie-arteko aterpeak (Tsing 2015a).

Hala eta guztiz ere, esan bezala, hazien inguruan purifikazio- eta merkantilizazio-prozesuak bultzatu dira, eta horiekin batera "natura/kultura" dikotomian kokatuak izan dira. Hori, baina, modu ezberdinetan interpretatu egin da. Sarah Franklin, Celia Lury eta Jackie Stacey (2000b) luzaz desnaturalizatu egin direla baieztatzen dute. Esanahi kulturez betetako izakiak izan dira, kulturen eta tokian tokiko historian txertatuta. Gerora, landutako bioaniztasunaren galeraren aurrean, birnaturalizatuak izan dira, eta horien inguruan kontserbazio-estrategia eta -ekimenak bultzatu dira. Birgit Müllerren (2014b) arabera, haziak naturatik bereizten dira - purifikatu egiten dira- eta gizakion ekintzaren ondorioz hartuak dira. Latourren terminologiarekin jarraituz, translazio prozesu bat gauzatzen da hazien inguruan; "naturaren input" moduan hartuta, beraien inguruan egiten diren hobekuntza-programen bidez gizakion sorkuntza bilakatzen dira (Van Dooren 2008), eta horrela pribatizatu eta merkantzia bilaka daitezke. Ezaugarritzeko, sailkatzeko, izendatzeko eta erregistratzeko prozesuen bitartez haziak jabego eta merkantzia bilakatzen dira (Van Dooren 2008; Aistara 2014). Kategorizazioa eta erregistroa diziplinarako teknikak dira, zeinen bitartez boterea zirkulatzen den (Aistara 2014). Zentzu honetan hazien biopolitikaz hitz egin dezakegu. Hala ere, XXI.

18 "Izaki bizidun naturalak dira; gizakiek beraingana eragin dute, eta beraiekin batera eboluzionatu dute gizakiak ere nekazaritza hasi zenetik".

mendean gorputzak eta izakiak inguratzen dituen teknologiarengandik bereizi ezin ditugula kontuan hartuta, nekazaritzako hazi eta barietateen inguruan aritzean teknobiobotereaz (Haraway 2004; Preciado 2008) mintzatzea nahiago dut.

Bereziki azkenengo mende erdian zehar hazien inguruan jazo diren pribatizazio-, merkantilizazio- eta purifikazio-prozesuek haziak berauen testuingurutik bereizi dituzte, hazien genetikarengan begirada zentratuz eta horren arabera horien identitatea eraikiz. Modernitatean "natura" edo "bizitza bera" (*life itself*) biologizatu bazen, azkenengo hamarkadotan genetizatu da. Bizitza informaziotzat hartua, instrumentalizatu, merkantilizatu eta pribatizatu da (Franklin 2000). Gorputza edo subjektua jada ez da "molarra", "molekularra" baizik (Rose 2007), eta zatikatu egiten da. Zatiketa horretan, nahiz eta gizaki eta ez-gizakion arteko ekintzaren nodoak izan, geneak beraien baitako objektu gisa tratatzen dira, eta bizitza eta ugalketa unitatetzat hartzen dira (Haraway 2004). Horrek, genearen fetixismoaz edo fetixismo genetikoz mintzatzera darama Haraway, eta ideia horri jarraiki hazien fetixismoaz dihardu Guntra A. Aistarak (2011).

"Kapitalismoaren forma berri gisa", bioekonomiak¹⁹ bizitzaren zientzia eta kapitalismoaren arteko artikulazio konplexuei erreferentzia egiten die, eta artikulazio horiek zenbait eremutan gertatzen dira: biobankuetan, bioprospekzioetan, laguntza bidezko ugalketarako teknologietan, edo genetikoki eraldatutako organismoetan, besteak beste (Pavone eta Goven 2017). Halaber, askotariko forma hartzen ditu bioekonomiak: neoestraktibismoan, nekazaritzan, medikuntzan edo gizakion zein bestelako izakien ugalketan, besteak beste, ikus dezakegu (Lafuente Funes 2017). Bioekonomietan material biologikoa birbaloratu eta esanahi berriz betetzen da; ikerketarako eremu, teknologiarako gorputz, eta merkantzia bilakatzen da material biologikoa, eta horretatik etekinak ateratzea helburu, merkatu kapitalisten zentroan kokatzen da. Bioekonomien gorakadaren garaian eta Antropozeno edo Kapitalozenoan kokatzen da lan hau eta bertan aztertzen ditudan hazien inguruko harreman, historia eta praktikak.

19 "Bioekonomia" eta "bioekonomiak" terminoen esanahiak eztabaidatuak eta borrokatuak izan dira, eta badira. Izan ere, hasiera batean terminoa garapenari egindako kritikei eta garapen sostengarriaren ideari lotuta agertu zen. Egun, aldiz, maiz ekonomia kapitalista bera bultzatzeko eta definitzeko erabiltzen da termino hau (Lafuente Funes 2017). Vincenzo Pavone eta Joanna Govenek (2017) terminoaren hiru interpretazio bereizten dituzte. Ematen duten hirugarrena da orain erabiltzen dudana: bioekonomia kapitalismoaren forma berri gisara definitzen dute hirugarren adiera horretan.

1.1.2. Haziak, tomateak eta barietateak. Lekuan lekuko lanak ezarrarazi didan bereizketa

Haziez ziharduen, batik bat, tesi hau egiteko bekarako aurkeztu nuen proiektuak. Haziekin batera, labore barietateez eta bioaniztasunaz ere hitz egiten nuen. Orduko hartan ez nuen aurreikusten hazi, barietate eta fruitu edo tomateen artean bereizketa argi bat egin beharko nuenik eta errealitate berdinari erreferentzia egiten zioten terminotzat nituen. Landutako bioaniztasunaren galeraz mintzatzeko behar nituen kontzeptuak ziren, alegia. Aitzitik, etnografian aurrera egin ahala, gero eta argiago izan dut termino horiek bereizteko beharra.

Andeetan nekazaritzarako landareetan hiru alderdi bereizten dituzte: alde batetik hazia identifikatzen dute; bestetik landarearen gorputza; eta, azkenik, espiritua. Patataren -"paparen"- kasuan, hazia tuberkulua bera da, landarearen gorputza landarea bera, eta espiritua landarearen fruitua (Lema 2020). Hau ez da zehazki nik aurkitu dudana bereizketa. Halaber, lekuan lekuko lanean hiru alderdi ezberdinei erreferentzia egin bazaie ere, inork ez dit horien inguruan era koherente eta kontziente batean hitz egin. Hots, hemen ez dago Andeetan bezala landareen ikuspegi osorik zeinetan hiru alderdi horiek identifikatzen diren. Edonola ere, bertako hazi eta barietateen gaira gerturatzean, eta ikertutako bi barietateen inguruan egindako saio etnografikoetan, bereizi beharreko hiru elementuekin egin dut topo: hazi, barietate, eta tomate edo fruituekin. Hainbatetan, hiru alderdi horietako baten inguruan hitz egin didate edo jardun dugu. Beste batzuetan, aldiz, bereizita agertu dira. Halaber, baten inguruan egindakoak besteengan eragina du maiz. Esaterako, haziekin egindakoak fruituari eragiten dio, edo tomatearekin egin eta bilatutakoak hazia edo barietateari. Adibidez, Jack kasuan tomatea bere ezaugarriengatik eta jarri zaion izenagatik ezaguna da, eta horretarako ezinbestekoa izan da haziaren izena, ekoizpen-prozesua, eta -harremanak ezkutatzea. Halaber, tomateen ekoizpenerako, Gipuzkoako tomategintza sektorean barietatearekin duten aspaldiko harremana eta horren inguruan duten aspaldiko jakintza ezinbestekoak dira.

Horrenbestez, hasiera batean hazien inguruan jardun behar zuen lan hau hazi, tomate eta barietateen inguruko lana izan da, eta hiru alderdi horiek argiki bereizi ditu. Halaber, bereizketa horren identifikazioa gakoa izan da bi barietateen kasuen analisirako. Izan ere, une batzuetan haziaz, barietateaz edo tomateaz ari ginela konturatzeak horien inguruko praktika, harreman eta identitateak argiago ikusten lagundu dit.

1.1.3. Barietateak²⁰

Botanikan, labore barietateak espezie taxonaren azpian dagoen kategoria edo taxon moduan definitzen dira. Halaber, identifikatzen duten zenbait ezaugarri dute barietateek, espezie berekoen artean gurutzatu eta ugaltu daitezkeen arren. Bestalde, legalki ematen den definizioa ez da askoz zehatzagoa. Kasu horretan, berriz ere, barietateek beraien artean bereizten dituzten mota ezberdinetako ezaugarriak dituztela dio hori arautzen duen legeak²¹. Halaber, barietatea norbanako edo unitate gisa identifikatu behar dela dio araudiak. Hala ere, nahiko zabala eta anbigua izan arren, definizio legalak eragin zehatzak ditu, horren arabera erregistratu, babestu, pribatizatu eta ekoizten baitira haziak. Definizio botanikoa zein legala, biak ala biak, oso zabalak dira, barietateak zerk identifikatzen dituen eta beraien arteko mugak zerk ezartzen dituen ez baitute zehazten.

Beraz, labore barietateak taxon botaniko eta kategoria legalak direla baieztatu dezakegu lehenik eta behin. Ez dira, "berez", "naturan" aurkitzen dugun zerbait; naturan kokatu eta gizakiok mugatu, definitu eta sortzen duguna baizik. Barietateak, haziak bezala, gizaki eta landareek batera izandako existentzia eta bilakaeraren ondorioa dira. Halaber, zenbait identifikazio- eta singularizazio-prozesuren emaitza ere badira.

La singularización no es otra cosa que la producción de entidades, la demarcación de objetos diferenciados, en este caso los tipos y clases del fruto que observamos en el mundo. Se trata de una suerte de orden de las cosas en sí mismas, en el que la plasticidad de las poblaciones de manzanas está, no obstante, sujeta al principio de la forma y de la distribución de formas en el espacio y en el tiempo, formas que hablan el lenguaje de las variedades (Cañedo, prentsan).

Singularizazioa izakien ekoizpena edo eraketa baino ez da, objektu bereizien mugaketa; kasu honetan, munduan behatzen ditugun fruitu mota eta klaseena. Gauzen beraien ordena-zortea da, zeinetan, hala ere, sagarrondo-populazioen plastikotasuna formaren printzipioari eta espazioan eta denboran formek duten banaketari lotuta dagoen, eta forma horiek barietateen hizkuntza adierazten duten.

Barietateak ez dira klasifikazio huts baten ondorio diskurtsiboa, klasifikazio horrekin batera abian jartzen diren praktiken ondorioa baizik. Praktika horiek barietateak beraien artean bereizi, zerbait gisa definitu, eta horrela tratatu, ugaltu eta hazi egiten dituzte, barietateei beraiei forma eta existentzia emanez (Cañedo, prentsan). Horretan, barietateen hazkuntza

20 Barietatearen nozioan eta definizioan 4.2. atalean sakonduko gehiago.

21 Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos. Ikus: <<https://www.boe.es/boe/dias/2006/07/27/pdfs/A28165-28178.pdf>>. [Azkenengo ikustaldia: 2020/07/20]. Tesirako kontsultatutako lege eta araudien taula aurki daiteke Eranskina Ian.

(*crianza*) gakoa da²². Barietate baten haziak gorde; erein; landaretxoak aldatu; landareak zaindu, bideratu, kimatu, mugatu eta bultzatu; eta zein landare eta fruitu edo loretatik hazia atera hautatu; hori da barietateen hazkuntza. Barietateen hazkuntza-prozesuetan barietateak beraiek sortu eta birsortu egiten dira, espezieen mugak gainditzen dituen harreman- eta praktika-sareen baitan. Hazkuntza-prozesuak, baina, ez dira norabide bakarrekoak, eta barietateak eta landareak hazten diren bezala, horiekin harremanetan dauden pertsona eta komunitateak ere hazi egiten dira (Rengifo eta Ishizawa 1997). Esan bezala, barietateak, gizakiok eta komunitateak batera eratu, existitu eta aldatu egiten dira.

Barietateen hazkuntza barietateak beraiek sortzeko prozesua da, ontografia²³ bat: "La crianza da manzanas opera, así, como una *ontografía* que practica diferenciaciones en el mundo de lo real, que traza formas en el marco de procesos de singularización" (Cañedo, prentsan)²⁴. Beraz, barietateak bereizteko, sortzeko, landatzeko eta ugaltzeko prozesuek barietateak beraiek sortzen dituzte, "errealaren munduan" barietateak kokatu eta definitu egiten baitituzte.

Barietate hibridoen kasuan, Montserrat Cañedok honakoa baieztatzen du: barietateak ez dira hibridoak sortzeko prozesuen abiapuntua, helmuga baizik. Hibridoak soilik dira barietateak potentzialki. Barietate bat izatera heltzeko, barietateak probatu, erregistratu, izen batekin identifikatu eta ezagutarazi egin behar dira. Orduan bakarrik "barietate" bat dira. Are, zenbait kasutan, izen batekin erregistratuta eta beste nonbaiten merkaturatzen diren barietateak toki berri batera heltzean berriz ere "barietate" bilakatu behar dira. Kasu honetan, bakarrik lurrak, klimatologiak, inguruko xomorroek, bertako nekazarien egiteko moduek eta bestelakoek emango diote heldu berri den barietateari "barietate" estatusa (prentsan). Beste hitz batzuetan esanda, "el estatus de variedad de un material vegetal es el producto del mismo dispositivo evaluador, y está sujeto a una relativa labilidad. Lo que en cada momento cuenta como *una* (variedad) es relativo a un entramado práctico que permite esa enunciación" (Ibid.)²⁵. Hortaz,

22 Bi prozesuen arteko tentsioak osatzen du hazkuntza terminoa; hazkuntzak bilatzen du norbanako baten garapen autonomoa baina, era berean, garapen hori bideratu edo diziplinatu nahi da (Cañedo, prentsan).

23 Cañedok zentzu etimologikoan erabiltzen du ontografia hitza. Ontografia munduaren "grafia" edo idazketa da, beraz. Mundu erreala praktikatu egiten da, ekintzan sortzen da, eta horixe bera azpimarratu nahi du Cañedok gailendu den "ontologia" terminoaren aurrean (prentsan).

24 "Beraz, sagarren hazkuntzak mundu errealean desberdintasunak praktikatzan dituen *ontografía* bezala jarduten du, singularizazio-prozesuen baitan formak marrazten dituena".

25 "Landare-material baten barietate-estatusa barietatea balioztatzen duen mekanismoaren beraren emaitza da, eta nolabaiteko labilitatearen menpe da. Une bakoitzean norbanakotzat (barietatetzat) hartzen dena, enuntziatio hori ahalbidetzen duen egitura praktikoko bati lotua zaio".

El ejercicio ontográfico de creación -de escritura de entidades en la piel del mundo-, en el que consiste el discurso de las variedades, implica singularizar objetos, no como un proceso de revelación y descubrimiento de algo que estaba oculto y ahora, finalmente, la ciencia de las plantas logra nombrar; sino como una práctica de estabilización de líneas de diferencia genética interna a la especie (Ibid.).

Sorkuntza-ariketa ontografikoak -munduaren azalean izakiak idazteko ariketa, alegia-, zeinetan barietateen diskurtsoa oinarritzen den, objektuak bereiztea dakar, ez ezkutuan zegoen eta orain landareen zientziak izendatzea lortu duen zerbait ezagutarazi eta aurkitzeko prozesu gisa; espezie barruko diferentzia genetikoko lerroak egonkortzeko praktika gisa baizik.

Ikusi bezala barietateak zerbait mugikorra eta ahula izan arren, zerbait finko eta egonkor gisa ere aurkezten dira. Hartara, barietateetan, singularizazio eta dibertsifikazioaren arteko etengabeko tentsioa ikusten dugu. Espezie baten barruan dagoen aniztasunaren *continuumean* norbanako edo unitate gisa definitzen den hori dira barietateak. Aniztasun horren beharra dute, eta horren barruan mugitu, definitu eta birdefinitu egiten dira etengabe. Bestalde, barietateak bereizi eta sortzen direnean -Cañedoren terminologian singularizatzen direnean-, usu, nolabaiteko jatorriren bati atxikitzen dira. Toki eta historia batean kokatzen dira barietateak, eta hori ere barietateen definiziorako oinarrietako bat izan ohi da.

1.1.4. Natura, bioaniztasuna eta kontserbazioari hurbilpen teoriko-kontzeptuala

Antropologiaren hainbat arlotan, bereziki mendebalde modernoan naturaren inguruan ezarri zen "natura/kultura" dikotomia oso eztabaidatua izan da azkenengo hamarkadotan. Gai ezberdinetan nola aplikatu den ere aztertua izan da. Ingurugiro-antropologia da dikotomia hori kolokan jarri duen arlo paradigmaticoetako. Izan ere, bere ikergaia "naturatzat" hartu den ingurunearekin zuzen lotuta dago. Lehenagotik jada, antropologia feministan ere era ezberdinetan eztabaidatua izan da dikotomia hori. Natura/kultura dikotomiarekin loturik eraiki zen sexu/genero dikotomia bera ere, eta azkenengo hau bada antropologo feministek gehien eztabaidatu duten dikotomietako bat²⁶. Horrekin batera, beste adibide bat jartzearren, ugalketa/ekoizpena dikotomia bera ere aspaldi kolokan jarri zen antropologia feministan, eta horrek ere badu natura/kultura dikotomiarekin zerikusirik. Beste hainbat arlotan ere dikotomia hori erabili eta/edo kolokan jarri da, besteak beste, tesi honetan presente egongo diren elikaduraren antropologian eta ahaidetasunaren antropologian. Jan daitekeen edozer gauza ez

26 Simone de Beauvoirrek (2019) *Bigarren sexuan* emakumea ez dela jaio, egin egiten dela baieztatu zuenetik, mahai-gainean jarri da emakumeen naturalizazioa eta, horrekin batera, emakumetasuna eraikuntza soziokulturala dela. Beraz, "naturalizatua" izan denari kritikak nabarmenak izan dira feminismoan. Hala ere, generoa eraikia dela onartuta ere, luzaz sexu dikotomikoa "naturaltzat" hartu zen, sexu/genero dikotomia natura/kultura dikotomiaren parera eraikiz. Azkenengo hau ere XX. mendearen bukaerako hamarkadetatik kolokan jarri da.

da elikagai bat. Elikagaia, besteak beste, kulturak egiten du. Jangarria dena eta ez dena ez baita gauza bera kultura guztietan. Baina, elikagaia ez da bakarrik kultura. Gizaki eta inguruaren arteko harremanetik sortzen dira elikagaiak (Fischler 1985). Eta, adibidez, turismoa "ondare natural" eta "ondare kultural" zutabe nagusien gainean eraiki bada luzaz, egun halabeharrez aurreko bien artean kokatu behar dugun hirugarren hanka batean sostengatzen da: gastronomian. Ahaidetasunaren antropologiaren kasuan ere, natura/kultura dikotomiak garrantzia handia izan du. Luzaz, mendebaldean, ahaidetasun-harremanak "biologian" oinarritu ziren eta dira. Horixe bera ere, baina, zalantzan jarri zen, biologia bera kulturalki eraikitako zerbait dela baieztatzean (Schneider 1968; 2007). Ahaidetasun-harremanetan natura eta kultura erabat elkarloturik eta nahasirik daude eta ahaidetasunaren oinarria baino, zenbait ahaidetasun-ereduren ondorioa direla esan dezakegu. Hartara, natura edo biologia bera, baita kultura ere, zenbait sexu-genero sistema, ahaidetasun-eredu edo inguruarekin harremanak sortzeko ditugun bideen ondorioa dira.

Modernitatearen muinean bertan koka dezakegu natura eta kulturaren artean eraikitako bereizketa ontologiko eta epistemologikoa (Latour 1991), eta biologia eta bestelako zientzia modernoek eragin handia izan dute dikotomia honen eraikuntzan. Zientzia modernoak "aurrean" eta zientziarengandik berarengandik bereizita dagoen errealitatea edo objektuak aztertzea baino, errealitatea edo balizko objektu horiek sortzen ditu (Hacking 1986; Latour eta Woolgar 1995; Haraway 1995; Preciado 2008). Besteak beste, sortzen dituen errealitateen artean naturaren nozioa bera eta naturan kokatzen diren objektu eta/edo izakiak ditugu. Halaber, natura terminoa sortzearekin batera "gorputzak" eta "komunitateak" menperatzeko baliabideak ere sortzen ditu zientziak (Haraway 1995, 72). Arraza, sexua eta generoa, besteak beste, natura kontzeptuarekin batera diskurtso biologikoaren produktua dira (Haraway 2004), eta menderakuntza sistema baten barruan eraiki diren kategoriak dira. Natura "bestea" bezala eraiki da klase-, arraza- eta sexu-menderakuntza sistemetan (Haraway 1999). Hortaz, zapalkuntza eta menderakuntza sistema horietatik ateratzeko, bizitzaren bestelako zientzia eraiki behar da, bestelako naturaren kontzeptu batekin -edo batzuekin-. Feminismotik eta ekologismotik erraza ez den ardura eta erronka hori badugula esan zuen jada aspaldi Harawayk (1995, 74). Batetik erauzketa edo estraktibismoan eta esplotazioan, eta bestetik reifikazioan oinarritzen ez den natura kontzeptuaren bila dabil filosofo feminista (1999). Zentzu honetan, natura "topos" bat edo leku erretoriko bezala definitzen du (Ibid.) eta, beraz, eztabaidatzeko gunea. Natura gatazkarako espazioa da, teknologiak gero eta presentzia handiagoa du gatazka horretan, eta gure bizitza esperientziak erabat zeharkatzen ditu naturak

edo bere inguruko gatazka horrek (Hester 2018). Beharrezkoa da, beraz, naturari lotutako gaiei gerturatze feminista²⁷.

Ingurumen-antropologiatik ere, natura kategoria diskurtsibo eta gatazkarako gune gisa definitu da (Ruiz Ballesteros 2018). "Naturalizazioa" lurralde bat natura bilakatzeko estrategia da (Ruiz Ballesteros et al. 2009; Ruiz Ballesteros 2018). Ingurunearen birdefinizio material eta sinbolikoa eragiten du naturalizazio prozesuak, mendebaldeko naturalismoarekin bat (Descola 2012), eta horren arabera birkokatzen dira bertan ematen diren gizaki eta ingurunearen arteko harremanak (Ruiz Ballesteros 2018). Objektu eta substantibo gisa aurkeztua izan den naturaren ideia baztertu eta arrakalatu, lehenengoz adjektibo edo atributu bilakatu -naturalizazioa-, eta azkenik ekintza edo aditz modura kontzeptualizatzea proposatzen du Esteban Ruiz Ballesterosek (Ibid.). Dimensio praktiko eta fenomenologikoari arreta jarrita, natura ingurunean egoteko eta egiteko modu bezala ulertzea proposatzen du egileak, *naturing* terminoaren bidez.

Edonola ere, "natura/kultura" dikotomia kultura zehatz batzuetan sortua eta, beraz, eraikia izan arren, kultura eta gizarte horietan abian den mundua sailkatzeko eta azaltzeko eta munduan egoteko modua da. Horrenbestez, kategoria horiek ezin ditugu guztiz baztertu, behintzat mendebaldean kokatzen ditugun ikergaiak ulertzeko eta aztertzeko oraingoz behar baititugu. Hala ere, mendebalde modernoan hegemoniko bilakatu den "mundu-ikuskerak" edo "ontologia naturalistak" ez ditu mendebaldean ere eta naturalismoaren ondoan existitzen diren bestelakoak estali behar (Montero Cruzada 2017). Are gutxiago bioteknologia, bioekonomia eta Antropozeno edo Kapitalozenoaren garaian, zeinetan natura eta kulturaren arteko mugak lausotu eta balizko bi eremuen arteko hibridazioak -deitu cyborgak (Haraway 1995), deitu naturokulturak (Haraway 2004; 2016a)- ugariak eta nabarmenak diren.

Naturaren -eta kulturaren- inguruan dugun mundu-ikuskerak eta/edo ontologiaren arabera kokatuko gara "bioaniztasunaren" atakan ere. Edo, agian kontrakoa, problematika bera izendatzeko eta definitzeko modua aldatzen da norbere ontologiaren arabera. Aniztasuna, eta kasu honetan landutako bioaniztasuna, zerbait kuantitatiboa balitz bezala definitua izan da. Bizitza guztiek balio bera balute bezala, bioaniztasunak bizitzen urritasuna edo oparotasunari erreferentzia egingo lieke. Nago, ikuspegi horretatik, bioaniztasuna naturan dagoen eta

27 Hala egin eta aldarrikatzen dute *Global Nature, Global Culture* liburuaren sarreran bere egileek (Franklin, et al. 2000a).

estatiko eta monolitikoa den zerbait gisa ikusten dela; bizitzak ez dira harremanetan, bizitzak bizitzak dira, eta bere baitako izaera eta balioa balute bezala aintzat hartzen dira. Zentzu honetan, bestelako zenbait izakirekin gertatu bezala, bioaniztasuna "naturalizatu" egiten da eta, beraz, naturalizatzeko prozesu horren ondorio edo emaitza da bioaniztasuna. *Naturing* ekintza bat bada, bioaniztasuna kontzeptua ere *naturing* ekintza eta/edo prozesuen ondorena da.

Aitzitik, badira aniztasunaren inguruan bestelako ikuspegiak, zeintzuk bioaniztasunaren ideia bertara gerturatzeko baliagarriak izan dakizkigukeen. Aniztasuna era kualitatiboan definitu dezakegu, eta hala egiten dugunean eskuragarri ditugun barietate edo hazi kopuruetatik harago doa (Aistara 2011). Zehatzago, maiz, bioaniztasuna sare, harreman, identitate eta praktika batzuei lotuta izan da, eta aniztasun kulturaletik ezin bereizirik agertzen zaigu. Aniztasuna bada, biokulturala da (Maffi 2005). Ikuspegi horretatik, bizitza-existentzia zehatzak eta zenbakarriak baino, bizitzak sortzeko eta sostengatzeko sareak eta harremanak interesatzen zaizkigu, "bioaniztasuna sortzeko guneak" (*sites of the 'emergence' of biodiversity*) (Van Dooren 2008), alegia. Elkarrizketatu dudan nekazari ekologiko batek esan bezala, berak ez ditu haziak gordetzen haziek beraiek duten balioagatik -soilik-; haziak praktika eta ekimen zehatzak -nekazaritza bera- bizirauteko gure aliatuak dira, eta horregatik zaindu eta ugaltu egin behar ditugu. Edonola ere, zaindu, ugaltu edo biziraute diren eta "anitzak" diren bizitza zehatz horiek badute balio kualitatibo bat bere baitan. Aniztasuna, zentzu honetan, "bestea" da, arraroa eta aurreikusi ezin dezakeguna, "xenoa" (Hester 2018), edota onartezina edo desegokia eta jabetu ezina den bestea (*otro inapropiado/inapropiable*) (Haraway 1999)²⁸. Zentzu honetan, aniztasuna kategoria edo taxonetan sartzen ez den hori da (Ibid.). Eta hori da tesi honetan atxiki eta aitortzen diodan balioa.

Bioaniztasunaren galeraren aurrean, naturalizatuta eta zentzu zenbakarri batean ulertuta, kontserbazioa izan da abian jarri den estrategia bat. Kontserbazioak, baina, kulturatik natura bereizten duen eta objektibizatzen duen ontologia naturalista du oinarri, orokorrean. Erauzketa edo esplotazioaren beste aurpegia da. Hala ere, maiz "berandu" heltzen da

28 Nik Harawaytik hartzen dut kontzeptu hau. Hala ere, nabarmentzekoa da gerora feminista ez-zuriek terminoa erabilia egin duten ekarpena. *Otras inapropiables. Feminismos desde las fronteras* (hooks et al. 2004) liburuaren izenburuan, hain zuzen, terminoa agertzen dute. Kasu honetan, bestetasun arrazializatuaz mintzatzen zaigu kontzeptua. Besteak beste, liburu horretan galdetzen dute -digute- nolatan izan duten horrenbeste oihartzun Harding, Haraway edo Butler bezalako feminista erradikalek Atlantikoko Europa aldean, eta ez, aldiz, feminista ez-zuriek (Biglia, 2004). Beraz, liburu horri erreferentzia egin gabe ezin kontzeptua erabili. Halaber, arrazaren gaian sartuko ez banaiz ere, horrekin estuki lotuta egon daitezkeen genetika eta purutasunaz arituko naiz bestetasunaren eta aniztasunaren inguruan aritzean. Eta, berriz ere, gai hauek lantzean ezinbestekoak iruditzen zaizkit bestetasun arrazializatuetatik egindako ekarpenak.

kontserbaziorako gogoia; "una vez que se completa la dominación, la conservación es urgente. Pero quizás la preservación llegue demasiado tarde" (Haraway 2015, 58)²⁹. Halaber, balizko "natura" suntsitu duten logika berdinen gainean eraikitzen da kontserbazioa.

Proyectos carísimos para reunir diversidad 'de la naturaleza' y almacenarla parecen dar como resultado moneda falsa, semillas empobrecidas y reliquias polvorientas. Como en el caso de la hipertrofia bancaria, la naturaleza que nutre los depósitos 'desaparece' (Haraway 1999, 122).

'Naturaren' aniztasuna bildu eta gordetzeko proiektu oso garestiek diru faltua, hazi pobretuak eta erlikiak baino ez dakartzatela dirudi. Banku-hipertrofiaren kasuan bezala, biltegiak elikatzen dituen natura 'desagertu' egiten da.

Hartara, jada kolokan jarri dudana eta egungo egoera ekologikoaren oinarrian dagoen "natura/kultura" dikotomian oinarritzen den heinean, kontserbazioaren paradigma ez da egungo egoera iraultzeko gai. Hala ere, nagusitasuna du (bio)aniztasunaren kudeaketan eta, beraz, ikergai behintzat behar du izan.

Laburbilduz, txiki geratzen zaizkigun, baina era berean egungo mundua aztertzeko behar ditugun kontzeptuak dira natura, (bio)aniztasuna eta kontserbazioa. Haziakin sortzen diren harreman, praktika eta jakintzak "natura" ulertzeko moduekin erabat elkarloturik daude, eta "natura" bera ere egiten da praktika horietan zehar. Tesi honetan zehar "natura/kultura" edo "natura" eta "kultura" edo "naturokulturalak" egiteko eta pentsatzeko modu ezberdinak agertuko dira, gehienetan elkarri eragiten eta elkarrengandik erabat bereizteko zailtasunekin. Naturalismoa mendebaldean abian den ontologia hegemoniko eta nagusia bada ere (Descola 2012), "gu ere indigenak gara" (Montero Cruzada 2017), baita cyborgs eta naturokulturalak ere (Haraway 2004; 2016a).

1.2. Ikergaia eta ikerketa-helburuak

Abiapuntu etnografiko, ekosozial eta kontzeptualetik definitu ditut tesiaren ikergaia eta ikerketa-helburuak. 2015eko udazkenean Kaxilda Liburudendan egin zen jardunaldia eta gero ikergaia zehazten joan nintzen, Aretxabaletako Larrosa eta Jack tomate barietateen inguruko kasu-azterketak egitea erabaki bainuen.

29 "Menderakuntza amaitu ondoren, kontserbazioa premiazkoa da. Baina, agian, beranduegi iritsiko da".

Kasu horiei begira, **ikergaia** horrela definitu dut: **Arexabaletako Larrosa eta Jack tomate barietateen singularizazio-prozesuak ikertu ditut, horien historia, laborantza eta indibiduazio-, hedatze-, eta dibertsifikazio-prozesuak aztertuturik**. Horretarako, azkenengo berrogei urteotan izan duten bilakaera zein egun berauen inguruan eratzen diren praktikak aztertu ditut, EAEn kokatuta baina bereziki Gipuzkoako lurralde historikoan aztertuta. Zehatzago, tesi honetan duela 30 eta 40 urte inguru EAera "izenik" eta osperik gabe heldu ziren bi tomate barietateen historiak, memoriak, eta horien inguruko praktikak eta sareak ezagutuko ditugu. Jack barietatearen kasuan, *Eusko Label* eta *Euskal Tomatea* marka eta zigiluak ere aztertu beharko ditugu, barietatearen beraren historia eta egoera ezagutzeko. Barietate hauek bizi izan dituzten prozesuak ulertzeko, erabat bereizi ezin daitezkeen hiru dimentsio edo eremuei so ere jarri beharko gara: nekazaritzaren egoera eta bilakaerari dagokien dimentsioa; elikadura eta nortasunari dagokiena; eta, azkenik, ugalketa eta bioteknologiari dagokiena. Hiru dimentsio hauek elkar-loturik daude, elkar elikatzen dute, eta ezin dira bata ulertu besteak kontuan hartu gabe.

Bi tomate barietate hauen kasuak EAEn eta Gipuzkoan kokatu arren, testuinguru globaleko joera eta gertakarien baitan ere aztertu beharra dago. Izan ere, tomateen laborantza eta kontsumoa globalizatuta dago, hemen gertatzen dena beste toki batzuetan gertatzen denaz aparte ezin da ulertu, eta, are, tomateek hamarkada gutxi batzuk baino ez daramatzate Euskal Herriko baratzeetan eta sukaldetan -batez ere gordinik eta entsaladan kontsumitzeko diren barietateak-. Halaber, ikertutako bi tomate barietateak "bertakotu" badira ere, Jack barietatearen kasuan bere haziak ez dira ez Gipuzkoan ez EAEn ekoizten eta, beraz, barietate horren tomateen ekoizpena bera transnazionala edo globala da. Halaber, gai zehatz eta errealitate lokal hauetatik EAetik harago doazen problematikei begira ere jarri nahi izan dut. Azaldu bezala, Antropozeno/Kapitalozenoaren garaian bizi gara (Haraway 2016b; 2019), kalteturiko lurrean (Tsing 2015a), eta genetika eta bizitza bera instrumentalizatu eta merkantilizatu duten (Franklin 2000; Haraway 2004) bioekonomien (Pavone eta Goven 2017) testuinguruan. Bizitza urritzen ari da, eta horrekin batera bizitza-aniztasuna. Bizitzarako aukerak mugatu, eta bizitza zehatz batzuk bultzatu eta ahalbidetzen dira (Fassin 2009; Butler 2010; Pérez Orozco 2019). Bizitzak birsortzeko aterpeak eta gaitasuna agortu ditugu (Tsing 2015a). Testuinguru horri heldu nahi izan diot tokian tokiko errealitate bati behatuz; bi tomate barietate hauen historiak, memoriak eta praktikak ezagutzeko eta aztertuz. Horrenbestez, horri begira zedarritu ditut tesiaren helburuak.

Honako hauek dira etnografia honen **helburuak nagusiak**:

1. **Aretxabaletako Larrosa eta Jack tomate barietateen bilakaera ezagutu nahi izan dut; hau da, euskal nekazal-eremuan duten tokia zein den ulertu, eta bertan nolako bilakaera izan duten eta horren zergatiak ezagutzea izan dut xede.** Horretarako, tomate barietate horien historia, istorioak, memoria, testuinguru komertziala eta nekazal-testuingurua ezagutu nahi izan ditut. Aurrekoarekin batera, bi barietate horien inguruan jarduten duten aktore eta egituratzen diren harreman, praktika eta sareak ere ezagutu eta aztertu ditut.
2. Aurreko helburuarekin batera, **tomate horiek nola definitzen diren, nola definituak diren, eta zein praktketan eratzen diren aztertzea ere izan dut helburu.** Tomate eta barietate horiek euren inguruan egiten diren praktketan eta eurekin sortzen diren harremanetan ezaugarritu, definitu eta egin egiten direla planteatzen dut; beraz, praktika eta harreman horiek aztertu nahi izan ditut. Kasu honetarako, singularizazio-, indibiduazio-, bereizketa- eta identifikazio-praktikez ari naiz, identitate eta subjektibitatearen eraketaz, alegia.
3. **Bi tomate hauen historian bereizketa- eta singularizazio-praktika horiek zein dibertsifikatze- eta homogeneizazio-prozesu eragin dituzten ikusi, ikusarazi eta aztertzea ere izan dut xede.** Esan bezala, eta kontraesanak kontraesan, bioaniztasuna kontzeptua tesiaren jatorrian dago eta tesi osoa zeharkatzen du, eta bi kasuak aztertuta bioaniztasunaren sorrera, kudeaketa eta galerari behatu nahi izan diot. Halaber, bioaniztasunaz aritzeaz bizitza bultzatzea edo mugatzearen inguruan hitz egitea da, eta beraz prozesu horietan bizitza nola zaindu, ugaltu, edo mugatu egiten den ere ulertu nahi izan dut. Bestalde, aniztasuna, dibertsifikazioa eta homogeneotasuna kontzeptuak ez ditut soilik aplikatu baratzean dagoen aniztasun biologikoa ulertzeko; bestelako izaki eta bizitza formei dagozkien praktika, harreman, eta jakintzen aniztasun edo homogeneotasunarekin batera ikertu izan dut hori.

Halaber, aurreko helburuekin batera, tesi honek azkenengo helburu orokorra izan du. **Gehienetan oso urrun dauden eta nire iritziz elkarri gutxi begiratu eta entzuten dioten antropologia feminista eta ingurugiro-antropologia elkarrizketan jartzea ere izan dut xede.** Soberan dira ingurugiro-antropologiak eta antropologia feministak partekatzen dituzten kontzeptu eta ikergaiak: zaintza(k), hazkuntza, bizitzak eta horren iraunkortasuna, edo

"natura/kultura" dikotomiari kritikak, besteak beste. Bestetik, Monsanto eta Bayerren arteko fusioak edo bat-egiteak erakutsi bezala, bioekonomien eta bizitzaren genetizazioaren garai honetan, gizakiei zein bestelako izaki bizidunei eragiten dieten teknobiopolitikak logika berdinen arabera eraiki eta antolatzen dira. Hartara, badu zentzua toki hibrido honetatik begiratzeak. Are, begirada eta ideia berriak ekar diezagukeelakoan nago. Halaber, maiz, ematen du antropologiaren bi adartzat hartzen diren horiek gaiak eskatzen duenean baino ezin daitezkeela batu, genero eta ekologiarekin zerikusia duen gai bat aztertzen dugunean, alegia. Oraingoan, hortik harago joan nahi izan dut, eta ingurugiro-antropologiaren gaitzat har genezakeenari antropologia feministatik begiratu diot; are gehiago, antropologia feministaren esparrura ekarri nahi izan dut, antropologia feminista generotik harago baitoa eta generotik harago doazen gaiak aztertzeke egoki bezain emankor eta iradokitzaile baita.

Bestalde, aurreko guztia kontuan hartuta eta oinarri kontzeptualetatik abiatuta, honako hau proposatu nahi dut tesi honetan: Gipuzkoara heldu zirenetik, Jack eta Aretxabaletako Larrosa tomate barietateek identitatea eta aitortza eman dien singularizazio-prozesua (Cañedo, prentsan) bizi izan dute eta, prozesu horretan, elkarren ondoan egon dira, elkarri eraginez eta elkar eginez. Bi barietate eta identitate horiek sortzeko bidean -Jack eta Euskal Tomatearen identitatea batetik, eta Aretxabaletako Larrosa identitatea bestetik-, hiru dimentsiok berebiziko garrantzia hartu du:

- Barietateak birsortzeko edo ugaltzeko moduak eta praktikek, baita espezieen arteko muga gaindituz horien bueltan sortzen diren *relatedness* (Carsten 2000) edo harremanek ere.
- Barietateak ekoizteko prozesuek; barietateak direna eta ez direna mugatu eta zedarritu, barietateak sortu, eta barietateak bereizi eta singularizatzen dituztenak.
- Aurreko biak zeharkatuz, barietateen lurraldetasuna, bertakotasuna eta jatorriak.

Halaber, identifikazio eta barietateak sortzeko prozesu horietan aniztasuna eta singularizazioaren arteko etengabeko tentsioan murgilduko gara. Barietateak eratzean izaki berriak sortu arren, existitzen den bizitza-*continuumean* mugak ezarri eta ekoiztu daitezkeena edo baloratu nahi dena identifikatu eta mugatu egiten da.

2. Etnografiaren nondik norakoak

Ikerketaren prozesu, hautu eta ekarpen metodologikoak³⁰

Soziologian lizentziatu ostean, *Ikasketa Feministak eta Generokoak Masterra* egin nuenean master horretako "ibilbide antropologikoa" egitea erabaki nuen, eta ostera doktore-tesia antropologiatik egitea ebatzi ere. Hasiera batean, sinpleki, antropologiatik ikertzea lan etnografikoa egitea zela ondorioztatuz, etnografia bat egingo nuela erabaki nuen, azkenean bi tomateen inguruko etnografia izan dena, hain zuzen. Metodologia etnografikoan nuen formazio eskasarekin, eta soziologian de-formatua, abentura etnografiko honetan sartu nintzen. Nik heldulekuak bilatzen nituenean zuzendariak "vete al campo"³¹ agintzen zidan. Amildegia.

Amildegiaurrean, maiz, ez heldulekurik, ez jauzirik, tarteko nonbaiten egon naizela pentsatu izan dut, norabiderik gabe eta planteamendu metodologikorik gabe. Hala ere, hasieratik oinarri batzuk argi izan ditut; oinarri epistemologikoak batez ere. Horiek presente izan ditut lekuan lekuko lanean zehar, eta zeharka egituratu dute lan hori. Halaber, nire gorputza ere konstante bat izan da lan etnografikoan, horren subjektu nagusia izan baita. Izan ere, etnografian, gorputza gure lanabes nagusienetakoa da. Beraz, aurretik planteamendu metodologiko zehatzik izan ez arren, lan etnografiko egoki eta emankorra egin dudala iruditzen zait.

30 Eskerrak eman nahi dizkiet lankide eta bidelagun izandako Olatz Dañobeitia Ceballos, Miren Guilló Arakistain eta María Zapata Hidalgori, atal honetarako emandako laguntzagatik; beraien tesiak eta metodologiaren inguruan emandako klaseetako materialak partekatzeagatik. Marta Luxán Serranori, atalari egindako ekarpen eta zuzenketak eskertu nahi dizkiot.

31 "Lekuan lekuko eremura joan".

Atal honetan prozesu etnografiko horren berri emango dut, helburu bikoitzarekin. Alde batetik, sortutako jakintza metodologiaren bidez balioztatzen dugulako. Bestetik metodologiak, bere horretan, garrantzia duelako. Epistemologia positibistaren planteamenduak alboratzearekin batera, balizko errealitate objektiboaren ilusioa ere baztertu izan dute positibismoari kritika egin diotenek. Errealitatea bezala, jakintza harreman eta praktiken ondorio da eta, nola ez, praktika eta harreman horietan ikerlaria kontuan hartu beharreko subjektua da. Izan ere, ikerketaren emaitza ikerketa-prozesuaren eta ikerlariak hartutako erabaki eta bideratutako ekintzen emaitza da. Horregatik, positibismoaren kontrako apustua egiten dugularik, ikerketa-prozesuaren nondik-norakoak eta ikerlariaren hautu eta ekintzen berri eman behar dugu; ikertzailea desagerrarazi ordez, presente egin. Eta hau ez da gardentasun ariketa soil. Horrek ematen dio zilegitasun eta balioa lanari, "zientifizitatea" esan nezakeen, hitz hori kolokan jarri beharko ote genukeen zalantzati. Areago, horrek objektibitatea ere ematen dio lanari, eta horrela "objektibitate feminista" (Haraway 1995) eraikitzen dugu³². Objektibitate feministak gorpuztutakoa izan behar du; "markarik gabeko" ikertzailearen ideiarekin apurtzen du. Horrela aldarrikatzen du filosofo feministak:

Yo busco una escritura feminista del cuerpo que, metafóricamente, acentúe de nuevo la visión, pues necesitamos reclamar ese sentido para encontrar nuestro camino a través de todos los trucos visualizadores y de los poderes de las ciencias y de las tecnologías modernas que han transformado los debates sobre la objetividad. [...] Así, de manera no tan perversa, la objetividad dejará de referirse a la falsa visión que promete trascendencia de todos los límites y responsabilidades, para dedicarse a una encamación particular y específica. La moraleja es sencilla: solamente la perspectiva parcial promete una visión objetiva. Se trata de una visión objetiva que pone en marcha, en vez de cerrar, el problema de la responsabilidad para la generatividad de todas las prácticas visuales (Haraway 1995, 326)³³.

Nik, metaforikoki, ikusmena berriz ere indartuko duen gorpuzaren idazketa feminista bilatzen dut; izan ere, objektibotasunari buruzko eztabaidak eraldatu dituzten bistaratzeko trikimailu guztien eta zientzia eta teknologia modernoan boterearen artean gure bidea aurkitzeko, zentzumen hori aldarrikatu behar dugu. [...] Hala, objektibotasunak ez dio erreferentzia egingo muga eta erantzukizun guztien transzendentzia agintzen duen ikuspegi faltsuari. Horren ordez, eta ez hain modu maltzurtean, gorpuzte partikular eta zehatz bati egingo dio erreferentzia. Irakaspena sinplea da: ikuspegi partzialak baizik ez du ematen ikuspegi objektiboa. Ikuspegi objektibo honek, praktika bisual orori dagokion sormenaren ardurarekiko arazoa itxi ordez, bide ematen dio.

Objektibitate hori sortzeko bidean, erreflexibitatea ezinbestekoa dugu. Antropologian 80ko hamarkadatik hona asko hitz egin eta eztabaidatu da erreflexibitateaz³⁴. Halaber, epistemologia feministatik ere, Donna Harawayen planteamenduari lotuta horren garrantzia azpimarratu izan

32 Harawayk (1995) kontzeptu hori erabili eta defendatzen du "objektibitate positibistaren" aurrean.

33 Kapitulu honetan egileak egin ditu jatorriz euskarazkoak ez ziren aipu eta testuen itzulpenak.

34 Kontzeptu honen berrikuspen baterako, ikus Rosana Guber (2011).

da. Erreflexibitatea tresna metodologikoa dugu, eta horren bidez jakintza sortzeko bidean eratzten diren botere-harremanak ikusarazi eta kolokan jar ditzakegu (Gandarias 2014)³⁵.

Horrenbestez, kapitulu hau tesi hau sortu duten harreman, estrategia eta praktikak agerian jarri nahi dituen erreflexibitate ariketa izango da³⁶. Hala ere, erreflexibitateak tesi osoa ere zeharkatuko du, egindako hautuak jasoz eta, adibidez, tokian tokiko laneko aipu eta erreferentzietan nire presentzia agerian utziz. Gainera, prozesu honetan zehar nire presentziak -eta Marc Badalenak- zein gure lanek ikergaiari eragin diote zuzen-zuzen. Hortaz, Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasuan, gu geu ere izango gara aztergai, aztertutako gaia eta errealtatearen parte bilakatu baikara.

Aitzitik eta esan bezala, metodologiaren inguruko atal honek badu beste helburu bat. Metodologia gure lanen oinarrietako bat da, eta metodologian ere trebatu egin behar gara, eta ikasi. Hortaz, diseinu metodologikoetatik harago, ikerketa-prozesuaren berri emateak zein egindako ahaleginak, akatsak eta ikaspenak azaltzeak berebiziko garrantzia duela pentsatzen dut. Doktore bilakatzeaz gain, tesi honek antropologo ere bilakatu nau, eta bilakaera horretan lekuan lekuko eskarmentua funtsezkoa izan da.

Bi xede horiei eusteko asmotan, lau azpiataletan antolatu dut kapitulua. Lehenik eta behin, abiapuntu epistemologikoz zein lekuan lekuko lanaren abiapuntuaz arituko naiz. Bigarrenik, lekuan lekuko lanean egindakoen eta erabilitako tekniken berri emango dut, eta horrekin batera etnografia honen ezaugarri nagusi bat azpimarratuko dut; hainbat unetan, Marcekin batera lan egin dudala eta, beraz, bi pertsonen artean egindako etnografia izan dela. Hirugarrenik, prozesuan nik neuk bizitakoari eta sentitutakoari lehentasuna eman, eta horrek ezagutzarengan izan duen eraginaz arituko naiz. Azkenik, zenbait hausnarketa eta proposamen jarriko dut mahai gainean.

35 Erreflexibitatea antropologian eta epistemologia feministan nola garatu den sakontzeko ikusi aipatutako artikulua.

36 Metodologiaren inguruko kapitulua erreflexibitate-ariketa gisa aurkezteko ideia Zapata Hildagori (2019) zor diot, berak ere horrela aurkezten baitu bere tesian.

2.1. Amildegiairen aurrean ezin jauzi egin. Tokian tokiko lanaren abiapuntua

Esan bezala, soziologia ikasketak bukatu ostean ekin nion masterra eta doktore-tesia egiteari. Antropologiatik lan egin nahi nuela banekien, baina etnografia zehazki zer zenaz deus gutxi nekien, ez maila teorikoan, ez eta praktikoan. Gainera, tesi zuzendariak "vete al campo, vete al campo" esaten zidan, baina nik ez nekien ez zein zen "eremu" hori, ez eta bertara nola joan ere. Batzuetan, "vete al campo" horri gehitzen zion "berak aginduko dizu". Eta nik galdetzen nion nire buruari ea esaldi hori ez ote zen bere ikuspegi latourrianoaren gehiegizko interpretazioa. Nola aginduko zidan, bada, "el campo" k³⁷? Gerora, eskarmentuak eta irakurgaiek erakutsi didate "el campo" delako hori guk geuk ere sortu egiten dugula, ikertzen dugun errealitatearekin eta eremuarekin harremanean. Bestetik, etnografiaren gakoetako bat, hain zuzen, lekuan lekuko lanaren eremu horri lekua egin eta bertan sortzen diren hari, harreman eta galderei espazioa ematea dela ere ikasi dut.

Rosana Guberrek (2011, 20), etnografiaren inguruko bere lanetako batean, etnografiak malgua eta irekia izan behar duela azpimarratzen du. Irekitasun horri eta ikerlariaren ezjakintasunaren onarpenari esker, aurreikusi ezin dezakegun "hori" eta "zentzurik ez duen" hori ikustera hel gaitzke. Edonola ere, Guberrek berak onartzen duen moduan, lekuan lekuko lana eta etnografia egiteko modua nabarmen aldatu dira, eta horrela aldatu da, etnografiaren alde "ireki" hori ere. Etnografiaren hainbat arlotan lanketa metodologiko handiak egin dira³⁸. Horien ondorioz, etnografia egiteko modua zabaldu, aberastu, eta aldatu ere egin da. Guberrek, etnografiaren izaera ireki eta malguari lotuta, ikerlaria ezjakintasun metodologiko

37 Orokorrean, tesian zehar "lekuan lekuko lana" edo "tokian tokiko lana" terminoa erabiltzen ditut, orokortuagoa dagoen "landa lana" erabili ordez. Bestetik, gazteleraz "campo" izendatzen dugun horri erreferentzia egiteko "lekuan lekuko lanaren eremua" erabiltzea egoki irudituko litzaidake, baina adierazpena laburtze aldera "lan-eremua" edo "eremua" terminoak erabiliko ditut. Termino horiek euskaraz aurkitzea zaila izan zait, eta horretan berebiziko ahalegina egin dut, nire kasuan lan-eremua landa eremua bera zelako -landa eremua, "baserri inguruko gune edo eremua, hiriguneari kontrajartzen zaiona" da, Euskaltzaindiaren Hiztegiaren definizioa hartuta-. Beraz, konfusioak sor zitzakeen iruditzen zitzaidan. Edonola ere, nabarmendu nahiko nuke gazteleraz deritzon "campo" euskaratzeko ditugun hitzak landa eremutik datozela. Eremu edo alor terminoak aproposak izan zitezkeen horretarako. Biak ala biak, landa eremutik datoz, eta espazio edo gune mugatu bati erreferentzia egiteko erabiltzen diren hitzak dira. Landa eremu horretatik aterata, ikerketa arloan zein bestelako hainbat arlotan ere mugatzen dugun zerbaiti erreferentzia egiteko erabiltzen dugu eremu edo alor hitza. Kasu honetan, ikerketan zehar mugatzen dugun ikerketarako esparruari erreferentzia egiteko erabiliko ditut "lan-eremua" edota "lekuan lekuko lanaren eremua" terminoak. Miren Artetxe Sarasolari, Jaime Altuna Ramirez eta Jone Miren Hernández Garcíaari horren inguruan emandako azalpenak eta partekatutako hausnarketak eskertu nahi dizkiet.

38 XX. mendeko 70. eta 80. hamarkadetan azaleratu ziren gizarte zientzien epistemologia eta eredu metodologiko nagusiei egindako kritikak. Halaber, kritika horiekin batera esperimendazio metodologikorako bideak ere ireki ziren (Guilló 2020); etnografiaren "une experimental" izendatu zuten orduan jada George E. Marcus eta Michael F. Fischerrek (1986).

batetik abiatzen dela ere badien arren, metodologikoki gero eta prestatuago gaudela esango nuke nik. Halaber, metodologiaren inguruan ikastea eta horretan trebatzea irekitasun eta malgutasun horrekin bateragarria ere izan daiteke. Edonola ere, etnografiaz zein bere metodo edo metodologiez prozesuan bertan ikasi dut gehienbat. Areago, prozesuan baino gehiago, idazteko momentuan, lekuan lekuko kaiera irakurriz, egin ditut etnografiari buruzko ikaspen garrantzitsuenak.

Hortaz, etnografia honen abiapuntuan etnografiaz metodologikoki gutxi zekien Marta Barba Gassó soziologoa zegoen. Irekia, bai, baina lanerako behar diren tresnak gehiegi ez ezagutu eta kontrolatzeak sortzen duen ziurtasun ezarekin. Baneramatzen jada urte batzuk SIMReFen³⁹ parte hartzen eta epistemologia eta metodologia feministen inguruko lanketa egiten. Aitzitik, gai horiek beste planteamendu metodologiko batzuekin loturik nituen landuak, eta etnografiaz gutxi banekien, horri ikuspegi metodologiko feminista gehitzeaz are gutxiago. Horrenbestez, zeharka aplikatu ditut epistemologia feministaren begirada eta ikuspuntua nire lekuan lekuko lanean. Horren araberrako planteamendu metodologikoa taxutu ordez, prozesu horretan hainbat elementu kontuan hartuz aplikatu dut.

Horretarako, lekuan lekuko lanean zehar begirada erreflexiboa oso presente izan dut: zertarako ari nintzen lanean, zeinengana heltzen nintzen eta norekin lan egitea hautatzen nuen, zein kokapenetan nengoen eta horrek harremani eta ikerketari nola eragiten zion, eta abar. Horrek, behin eta berriz kontraesan askotara eraman nau, eta hainbat unetan blokeatu ere. Itziar Gandariasek (2014) "deserosotasuna bizitzearen" garrantzia azpimarratzen du, eta horren jakitun izan arren, deserosotasun horrek blokeatu egin nau hainbatetan. Hala ere, eta denborak ematen duen talaiatik, egin dudan moduko lekuan lekuko lan batentzat kontraesan eta deserosotasun horiek presente eduki izana lagungarria delakoan nago. Izan ere, metodologikoki nahiko lan "klasikoa" egin dut: ez dut ikerketa parte-hartzailerik egin; ni neu ere hein handi batean ez naiz ikertzen dudan errealitatearen parte; eta nik hartu ditut ikerketari dagozkion erabaki gehienak. Ikertzaileak horrenbeste botere hartzen duen horrelako planteamendu batean, epistemologia eta metodologia feministaren planteamenduak presente izatea "prebentziozko" ekintza da. Idazterakoan, begirada hori kontuan izaten eta nire presentzia jasotzen ahalegindu naiz, jendearengana nola heltzen nintzen eta gure kokapenek egoerari nola eragin dioten agerian jarritz.

39 SIMReF Ikerketa Metodologia Feministaren Diziplinarteko Mintegia da (katalanezko siglengatik du SIMReF izena). Ikerketa metodologia feminista landu eta bultzatzeko helburua du, eta horretarako ikastaroak, mintegiak, jardunaldiak zein ikerketak burutzen ditu.

Amaitzeke, epistemologia feministatik objektu-subjektu dikotomia kolokan jarri izan da. Lehenago azaldu dudan moduan, jakintza gorpuztu eta kokatu egin behar dela proposatu zuen aspaldian jada Harawayk (1995). Maiz, hitz horiek ikerlariari eta berorren kokapenari garrantzia aitortzeko erabili dira: nork eta zein kokapenetik ikertzen duen, zein harreman sortzen ditugun, eta abar. Horren garrantzia ukatu gabe, jakintza kokatuaren proposamenak ezagutzaren beraren inguruan ere hitz egiten digula esango nuke. Esan bezala, jakintza ez dago gugandik eta ikerketarengandik at, ikerketa-harremanetatik eta -ekintzetatik sortutako zerbait da, prozesuan sortutako errealitate partzial bat, hain zuzen. Horri ere tokia egin diot etnografia honetan -oraingoan etnografia bere zentzu literarioan ulertuta, hots, idatzizko testu honetan- eta, horregatik, Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia eta istorioa posible askoren artean bat baino ez direla diot. Hori dela eta, historia hori sortzeko bidean hartutako erabakiak eta egindako pausuak ere agerian utzi ditut. Halaber, Marc eta biok historia horretan ere tokitxo bat daukagu, eta hori presente egin nahi izan dut testuan zehar. Jack tomatearen kasuan, modu bertsuan ez bada ere, nire presentzia agerian utzi dut, eta hazi, barietate eta tomate horien izaera eta errealitatea ezagutzeko egin dudan ibilbidea kontatzen ere ahalegindu naiz. Bide horrek, ikertzen ari nintzenaren inguruko informazioa emateaz gain, ikerketa-prozesu eta ikergaiaren "eraikuntzaren" berri ere ematen digu.

2.2. Noraezean norabait, eta nonbaiteraino. Etnografiaren pausuak, faseak, ekimenak eta nolakotasuna

Ikuspegi epistemologiko eta metodologiko feminista presente izanik ekin nion tokian tokiko lanari. Jada esan dut etnografiaz gutxi nekiela eta ikertu nahi nuenaren inguruan ere deus gutxi nekien; "haziak", modu zabalean. "Egungo ekoizpena eta errealitatearen berri" jakin nahi nuen, zehaztasunez. Gaia zehaztu eta lekuan lekuko lana hastekotan nengoela, aipatu jardunaldia gertatu zen Donostian. Ordurako, nire tesi zuzendariak aspaldi esana zidan kultibo mota bat aukeratu eta horretan zentratzeko. Marcek berak ere tomateen kultiboarengan arreta jartzeko esaten zidan. Tomatea horren gaizki moldatzen/hazten den lurralde batean urte "gutxi" batzuetan izan duen zabalpena bitxia egiten zitzaion, eta antropologiatik ikertzeko zerbait zela aipatu zidan hainbatetan. Jardunaldi horretan ezagutu nuen, beraz, interesgarria zatekeen errealitatea eta kasua: Aretxabaletako Larrosa tomatea. Gainera, bazirudien horren bueltan gatazka bat sor zitekeela, baita erregistro- eta pribatizazio-prozesu bat ere. Ikertzeko interesgarria izateaz gain, horrelakorik gertatzekotan baldin bazegoen, horren bueltako ikerketa bat egitea sektorearentzat ere lagungarri izan zitekeela pentsatu nuen. Gainera,

banituen bi "osagai" interesgarri, ikuspegi osoagoa izateko; EAEn nabarmentzen ari zen bertako bariedade bat egoteaz gain, jada erabat nabarmenduta zegoen beste bariedade komertzial eta hibrido bat ere bazegoen, alegia, Jack bariedadea. Orduko hartan, batez ere Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasuan zentratzea erabaki nuen, betiere Jack kasuari ere erreparatuz. Oraindik lekuan lekuko lana nola eta non egin argi izan ez arren, zeren bueltan ikertu nahi nuen argiago nuen, eta horrek ireki zidan tokian tokiko lanaren bidea.

2.2.1. Etnografiaren pausuak, faseak eta ekimenak

Egoera ireki horretatik abiatu nuen lekuan lekuko lana. Lehenengo pausua, nituen kontaktuetatik tiraka bideak eta atea irekitzen hasia izan zen, oraindik zehazki zer eta non egingo nuen argi izan gabe. Zentzu horretan, hau ez da izan alde aurretik planifikatutako etnografia. Ez nekien zenbat elkarrizketa, zein profilekori, ezta non eta zenbat "behaketa" egingo nituen. Lanaren helburuek bestela eskatu zidaten. Parean bi tomate bariedadeak nituen, eta horien inguruko informazio mota ezberdinak bildu nahi nituen. Alde batetik, beraien historia ezagutu nahi nuen: Euskal Herrira eta Gipuzkoara heldu zirenetik egungo ospe egoerara nola heldu diren ulertu nahi nuen. Bestetik, egun bariedade horiek zein eta zer diren jakin nahi nuen: besteak beste, non landatzen diren, nola saltzen diren, edo nola ugaltzen diren euren haziak. Halaber, bi informazio mota horiek osatzeko, nekazaritza zein hazien ekoizpen eta ugalketaren inguruko zenbait informazio ere beharko nuela aurreikusten nuen. Informazio horiek osatzeko ezin nuen erabat aurreikusi zehazki nolako tokian tokiko lana egin behar nuen. Guztiz kontrara, hari batzuetatik tiraka hasi, eta kasuak osatu eta behar nituen informazioak jaso arte elkarrizketak, bisitak eta behaketak egitea besterik ez nuen aurreikusten.

Beraz, hiru eremu nagusietan kokatzen nituen hasiera batean jaso nahi nituen informazioak: Aretxabaletako Larrosa tomatearen bueltan, Jack tomatearen bueltan eta, lehenengo sektorean, hazi zein bariedadeen bueltan. Edonola ere, hasiera batean Jack bariedadearen kasuak tesian zein toki izango zuen ez neukan guztiz argi. Agian "kontraste" edo "kontrol aldagai" gisa tratatuko nuke, agian Aretxabaletako Larrosarekin alderatuko nuke, agian... galdera itxi gabe ekin nion bideari, Jacken inguruko informazioa zehazki nola osatu aurrerago erabakiko nuelakoan.

Begirada atzera botaz, oraingo ikuspegitik lekuan lekuko lanean bi fase nagusi identifikatzen ditut⁴⁰. Lehenengo fasean, modu orokorrean gaiari eta lan-eremuari gerturatu eta Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruko informazioak zein praktikak ezagutu eta jaso nituen. Halaber, garai horretan lehenengo sektorean eta hazien eta barietateen munduan inplikaturak zeuden hainbatekin ere egon nintzen. Fase hau, gutxi gorabehera, 2015eko bukaeran hasi eta 2016an zehar burutu nuen. Hala ere, 2017an zehar ere kontaktua izan nuen aurreko urtean ezagututako batzuekin, eta lan-eremuan gutxienezko presentzia mantendu nuen. Bigarren fasea 2017ko bukaera eta 2018ko hasieran gauzatu nuen. Aurreko fasean sortutako informazioa gainetik aztertuta, zein informazio falta zitzaidan eta zein kontrastatu nahi nuen baloratu, eta bigarren faseari ekin nion. Fase horretan, alde batetik, hainbat aditu eta erakunde publikotako langilerekin elkartu nintzen. Zenbait zalantza tekniko argitu eta erakunde publikoen zein ikerkuntza-arloaren inplikazioa ezagutu nahi nuen. Bestalde, Jacken inguruan jada jasoak nituen informazioak ondo osatzeko baliatu nuen bigarren fase hori. Atal hau idazten ari naizelarik, aurreko bi faseoi hirugarren bat gehitu behar diedala konturatu naiz. Etnografia, maiz, idazketa fasearekin batera bukatzen da, eta halaxe izan da oraingo honetan. Beraz, etnografia honen hirugarren fasea analisisa egiteko eta testua idazteko unea izan da.

Lehenengo fasean, beraz, Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruan aritu nintzen batik bat. Tomate horren bueltako egungo praktika, sare eta harremanak ezagutu nahi nituen: tomateak non landatzen diren, haziak non eta nola ugaltzen diren edo barietatea noraino zabaldu den, besteak beste. Halaber, Marcen interesak bultzatuta, barietatearen historian arreta jarri nuen. Horretarako, hasieran Marc eta biok genituen kontaktuetatik tiraka hasi nintzen, eta horien bidez joan nintzen tomate hori inguratzen duen jendea eta harremanak ezagutzen. Kontaktuak lortzeko bide horrek, pertsona gakoak ezagutzeko bidea emateaz gain, sektoreko harremanak eta sareak marraztea ahalbidetu zidan. Hau da, ikergaiari heltzeko bidea bera ikergaiatz ere mintzo izan zait.

Lehenengo fase honetan hiru saio mota ezberdin identifikatzen ditut. Alde batetik, pertsona gakoekin zein lehenengo sektoreko langile eta teknikariekin elkartu eta elkarrizketak egin nituen. Saio hauen helburua sektorean kokatzea, kontaktuak lortzea, eta hainbat informazio praktiko erdietsi eta kontrastatzea zen. Hauetako batzuekin tesiaren urteetan zehar behin baino gehiagotan elkartu naiz, gehienetan, gainera, era informalean. Hau da, ez naiz beraiekin elkartu propio elkarrizketa formal eta egituratu bat egiteko; zonaldera nindoanean deitu eta

40 Lekuan lekuko lanean zehar izan ditudan berriemaileekin -norbanakoak zein talde, ekimen edo eragileak- taula bat osatu dut. Ikus Eranskina II.

pote bat hartzeko, batera bazkaltzeko, edo beraien baratzean bisita bat egiteko baizik. Edonola ere, saio horiek formatu ezberdinak izan dituzte; batzuetan formalagoak izan dira, noizbait grabatu ere egin ditut, eta beste batzuetan erabat informalak izan dira. Halaber, jarduera hauek ezin dira erabat "ikerketa-teknika" batean sailkatu; ez dira ez elkarrizketak, ezta behaketak ere. Aitzitik, etnografian gakoak diren "egoteko uneak" izan dira, lan-eremuan egoteko uneak, alegia; eta, Francisco Ferrándizek (2011, 113) dioen moduan, etnografoek gehien erabiltzen duten metodoa dira. Etnografia teknika zehatz batzuen unean uneko erabileratik harago doa, eta eremuan murgiltzean eta egotean oinarritzen da prozesu etnografikoa. Nire kasuan, etnografiaren lehenengo fase horretan toki gehiago hartu zuten saio horiek eta lan-eremuan sakon eta luzaz murgiltze horrek.

Elkarrizketa eta saio horien adibide argia dira Kepa eta Patxirekin partekatutako uneak. Kepa eta Patxi, biak ala biak, Aretxabaletakoak dira, biak irakasle jubilatua, biak baratzezainak afizioz, eta bien baratzeetan aurkitzen dugu Aretxabaletako Larrosa tomatea. Halaber, Kepa Aretxabaletako Larrosa barietatearen historian pertsona gakoa da⁴¹. 2016eko udaberrian Kepa eta Patxi izan ziren Marc eta bion zonaldeko bidelagun gertukoenak, eta hainbatetan bazkaldu genuen Keparen etxean edota Patxiren baratzeke etxolaren aterpean. Beraien bidez kontaktuak lortu eta Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia eta protagonistak ezagutzeaz gain, zonaldean kokatu, bertako nekazaritzaren bilakaera ezagutu, eta azkenengo belaunaldietan jazotako aldaketa sozial eta geografikoen berri izan genuen. Keparen baratzean jakintza tradizionala eta jakintza agroekologiko modernoaren arteko sinbiosi ederra ezagutu genuen; bere amandreak bezala egindako bideak erakutsi eta gero, arraintegian hartutako arrain-hezurak ikus genitzakeen baratze bilakatutako pinudian eta, bitartean, lurra izendatzeko ñabardurak nabarmentzen zituzten hamaika izen erabiltzen zituen. Liluratuta geratzen nintzen. Altueran kokatua dagoen Patxiren baratzean, aldiz, bailararen ikuspegi ederra genuen, bestaldeko mendiak eta zelaiak ikusten genituelako. Horiei begira, maiz, ingurunearen aldaketen berri izan genuen. Bertan biekin izandako hitzorduak oso emankorrak izan ziren, gu ia-ia desagertu egiten baikin, eta beraien arteko elkarrizketak informazio askoren iturri bilakatu baitziren.

Bigarren saio mota bat, bereziki Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian gakoak izan diren pertsonen egindako elkarrizketak edo bisitaldiak izan dira. Horien helburua barietatearen historia eta horretan garrantzitsuak izan diren pertsonak ezagutzea izan da. Formalki, saio

41 Aretxabaletako Larrosa barietatearen kasuan sakonago aurkeztuko ditut.

horien muina elkarrizketak izan dira: hainbat baserri eta baratzeetara joan gara bertakoak elkarrizketatu, barietatearen historian duten papera ezagutu eta horri buruz dakitena jasotzera. Edonola ere, horrelakoetan toki handia hartu dute baratzeek eta baserriek beti. Guk asmo hori izan ala ez, gure solaskideek baratzeetara eraman gaituzte, euren lan eremuetara, alegia. Nik hala aurreikusi ez banuen ere, solasaldiotan jasotakoaz gain, elkarrizketak inguratu dituzten une eta tokiek hitzek bezainbesteko informazioa eskaini didate. Kasuak idaztean horretaz konturatu naiz eta hori islatzen ahalegindu naiz. Hori dela eta, saio horiek ezin ditut "elkarrizketa" moduan sailkatu eta izendatu, berauetan ikerketa-teknika horretatik harago doazen informazioak sortu baititugu. Badakit, berez, etnografia horretan datzala, eta lekuan lekuko saio guztiak ezin direla teknika batean edo bestean sartu, lehenago esan bezala etnografiaren gako nagusia lan-eremuan murgiltzea baita. Aitzitik, elkarrizketan izan behar zituzten baina hortik harago joan ziren horiei izena jarri nahi izan diet, berauen ezaugarriak azpimarratzeko asmotan. "Bisitaldiak" izendatu ditut⁴². Aretxabaletako Larrosa kasuaren protagonista gehienekin egin genituen bisitaldiak, kasu gehienetan Marcekin batera. Noizbait, baina, berak bakarrik edo nik bakarrik ere egin izan ditugu.

Azkenik, lehen fasean barietateen bueltako egungo praktika, harreman eta jakintzak ezagutzeko gako izan zaidan azkenengo saio mota bat behaketak izan dira. Horietako batzuk errepikatuak izan dira, eta beste batzuk aldizkakoak. Jarraikortasuna izan zuten behaketak bi tokitan egin nituen. Batetik, Neikerreko Derioko instalakuntzetan, neguan zein udaberrian, bertako tomate barietateekin entsegu bat egiten ari zirenean⁴³. Bestetik, Ekolandare Mintegikoekin ere hainbat behaketa egin nuen 2016ko udaberriko denboraldian, haziak erein eta landareak gehien saltzen dituzten sasoiak, alegia⁴⁴. Beraiekin, mintegian bertan zein zonaldeko azoka batean beraien salmahaian egin nituen behaketa saioak. Kasu horretan, haziak ereiteko eta landareak sortzeko prozesua ezagutu nuen, baita landareen salerosketarena

42 Sakonduko dut horretan metodologia kapituluaren amaieran.

43 NEIKER, Nekazaritza Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea da. Erakunde publikoa ez den arren, Eusko Jaurlaritzari estuki lotua da. Hainbat egoitza ditu eta bakoitzean arlo ezberdinak lantzen dira. Arkaute egoitzan Germoplasma-Bankua dute. Derioko instalakuntzetan, aldiz, zenbait barazki-laborantzari lotutako ikerketa eta entseguak burutzen dituzte. Germoplasma-Bankuko espezie horien haziak ere Derion gordetzen dituzte. Besteak beste, Derion hainbat urtetan bertako tomate barietateekin entseguak egin dituzte, beraien ekoizpena ezagutu eta ezaugarritzeko eta tomategintza konbentzionaleko ekoizleen artean bertako barietateren bat edo beste zabaldu nahian. Entsegu horietan Aretxabaletako Larrosa barietateak -bertan "Morado de Aretxabaleta" edo "Aretxabaleta" izendatuta- presentzia handia izan du. Entsegu horietako batean behaketak egin nituen 2016. urtean zehar.

44 Ekolandare mintegia lauzpabost urte martxan daraman landare ekologikoko mintegia da, eta Gipuzkoan dago. Proiektuaren bultzatzaile eta langileek oso presente dute bertako barietateen gaia, eta lan handia egiten dute inguruan dauden barietateak jasotzen, ezagutzen, eta beraien mintegian ereiten, saltzen eta zabaltzen.

ere. Halaber, azokan egoteak, berriz ere, zonaldean kokatzen lagundu zidan: beraien arteko harremanak, baratzarekiko joerak eta jarrerak, barietateekiko gustu zein lehentasunak eta abarrekoak ezagutu nituen bertan. Era berean, azokan bertan alde aurretik elkarrizketatutako beste pertsona batzuk ere bazeuden, eta "lan-eremuan" presentzia mantendu eta pertsonokin harreman informalagoak sortzen ere lagundu zidaten behaketa horiek. Bestalde, aldizkako behaketak ere egin ditut. Barietate honen historian denak ez dira baratzezainak, eta azkenengo urteotan tomate barietate horren bueltako ekimenak areagotu dira. Horiek ere historia hau osatzen dute, eta beraz, ekimen horietara ere bertaratu naiz, kasu batzuetan elkarrizketak ere eginez osagai gisa. Adibidez, *Aretxabaletako Tomatearen Asta*⁴⁵ ekimenean hainbatetan egon eta gero, horren antolatzaileak elkarrizketatu nituen, ekimen horren nondik norakoak hobeto ezagutzeko.

Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasua osatzen nindoan heinean, Jack tomatearen inguruko informazioak ere biltzen joan nintzen. Izan ere, bertako barietateak, Gipuzkoa mailan - bereziki sektore agroekologikoan- ezaguna eta erreferentziazkoa bilakatzeko bidean, Jack izan du ispilu eta kontraste. Bertako barietateekin egin diren ikerketa askotan Jack "kontrol aldagai" gisa erabili da. Halaber, Aretxabaletako Larrosa barietatea definitzerakoan, maiz, Jackekin konparatuz egin dute. Hortaz, Jacken presentzia nabarmenaz ohartu, eta horren inguruko informazioak biltzen joan nintzen lekuan lekuko lanaren lehenengo fasetik bertatik. Limara ikerketa-egonaldia egitera joan aurretik lekuan lekuko lana itxi nahi nuen, beraz, orduan ekin nion lekuan lekuko lanaren bigarren fase horri. 2017ko bukaerako eta 2018ko hasierako hilabeteotan izan zen hori. Nituen informazioak osatzea nuen xede. Horretarako, fase horretan bi eremu nagusi arakatu nahi nituen: alde batetik Jacken bueltako informazioa osatu nahi nuen; eta, bestetik, orokorrean nituen informazioak borobildu nahi nituen, nituen zalantza batzuk argituz, eta testuinguru orokorra hobeto osatuz. Eta horri ekin nion.

Horretarako, alde batetik, lehenengo sektorekoak diren eta hazien ekoizpen zein ugalketarekin harremana duten hainbat langile, teknikari, agronomo eta ekoizlerekin elkartu nintzen. Bestetik, Jacken inguruan nituen zalantzak argitzeko beste bide batzuk jorratu nituen: berriz ere hainbat teknikari ezagutu eta elkarrizketatu; Jack tomateak ekoizten dituzten bi etxalde ezagutu eta bertako nekazarietako bat elkarrizketatu; Jack hazien ekoizpena gerturatu; eta, *Eusko Labeleko Euskal Tomatea* markaren inguruan informazio gehiago izateko, zigilua

45 Ekimen hau 2016an burutu zuten lehenengo aldiz eta horren ostean urtero antolatu dute, 2020an izan ezik, pandemiaren eraginez. Debagaraia Debagoienako Landa Garapenerako Elkarrekin eta Debagoienako Mankomunitateko Turismo arloak antolatzen dute, besteak beste Aretxabaletako Udalaren babesarekin. Aretxabaletako Larrosa kasuan hobeto ezagutzeko dugu ekimena bera eta antolatzaileen lan eta zeregina.

kudeatzen duen *Hazi Fundazioko* langile batekin kontaktatu. Halaber, kalitateko tomateen ekoizpen eta merkaturatzearekin zerikusia zuen hainbat ekimen ere ezagutu nuen.

Oraingo honetan, Jack tomateak ekoizten dituzten bi baserrietan lehenengo fasean egindako moduko bisitaldiak egin nituen. Aldizkako behaketaren bat ere egin nuen, baina epealdi horretan egindako saio gehienak elkarrizketak izan ziren. Fasea ixtear zegoela, Jack haziak Euskal Herrian merkaturatzen dituen komertziala elkarrizketatzea lortu nuen, Aitor⁴⁶. Bere bitartez baieztatu nuen haziok hainbat urtetan Perun ekoiztuak izan zirela, eta horrek ireki zidan lekuan lekuko lana bertan amaitzeko gogoia. Tokian tokiko lana bukatutzat nuenean joan nintzen Limara ikerketa egonaldia egitera eta, han nengoelarik, Perun multinazionalentzako hazi hibridoak ekoizten dituen etxalde bat ezagutzeko parada izan nuen. Bertan, tesi honen azkenengo bisitaldia egin nuen.

Bi fase hauetan zehar, dokumentazioa biltzeari eta aztertzeari ere ekin diot: barietateen erregistro eta hazien ekoizpenari buruzko legediak, egindako ekimenen kartel, eskuorri edo argazkiak, eta prentsan agerturiko albiste zein erreportajeak, besteak beste. Horiek ere gakoak izan dira tesi honetan, eta testuan zehar erreferentzia egingo diet.

Berriz aipatu nahi dut etnografia honetan lekuan lekuko bi epealdi horiek osatzen dituen hirugarren fase bat ezinbestekoa izan dela, hots, analisi eta idaztearena. Nire kasuan, idaztea izan da analisia egiteko unerik baliotsuena, ideiak garatu, teoriarekin lotu, eta proposamen berriak egiteko unea, alegia⁴⁷. Halaber, tesia idazten joan naizen heinean ikusi dut zein informazio osagarri behar nituen eta zein ordenatan jarri. Esaterako, 3. eta 4 kapituluetan nekazaritza-ekoizpenaren, elikaduraren, hazi ekoizpenaren eta bioteknologiaren garapenaren testuingurua garatzen dut. Horren beharra sumatu nuen kasuak idazten hasi nintzenean eta, beraz, idazteak horietara eraman ninduen. Horrenbestez, idazten hasi aurretik tesirako eskema

46 Aitor, egun, Seminis enpresarentzako Jack haziak banatzen ditu EAEn, baita inguruko erkidegoetan ere. Aitaren negozioari jarraipena eman dio, eta nekazaritza-jarduerari lotutako produktu eta hornigaien saltzaile eta banatzailea da. Berez, urte askotan Seminisen lehiakideak diren beste hazi-etxe batzuen haziak banatu ditu, eta egun ere horretan dihardu. Duela urte gutxi batzuk, Seminisen banatzailea zenak lana utzi behar izan zuen eta berari eskaini zioten. "Lehiakide" izan arren, merkaturatzea oso ondo ezagutzen zuen eta bertan kontaktu-sare oso sendoa zuelako eskaini zioten.

47 70. eta 80. hamarkadetara arte, etnografian arreta gutxi jarri izan zen idazketan (Marcus eta Cushman 1998). Handik aurrera, baina, horren inguruko hausnarketa zein ekarpen metodologikoak askotarikoak izan dira (ikus Francisco Ferrándiz 2011). Idazketari etnografian duen garrantzia aitortu egin zaio, baita ikerketen une ezberdinetan duena ere. Honorio Velasco eta Ángel de Radak (1997), adibidez, informazioa etnografia bilakatzeko pausuak -beraiek "zirkuluak" izendatzen dituztenak- definitzen dituzte eta horietako gehienetan idazketa presente dago. Edonola ere, une edo pausu horiek ez dira bata bestearen segidan gertatzen, era nahasian baizik. Hala ere, sailkapenak egin, egin dira eta, horietako batzuetan, analisia bera eta kategoria analitikoak sortzeko unea edo pausua bukaerako testuaren idazketatik bereizi izan da. Nire kasuan, aldiz, lehenago kategoria batzuk sortu banituen ere, idazketa-prozesuan bukatu eta findu dut analisia.

bat zirriboratu nuen arren, idazten joan ahala forma eman diot testuari, atalak gehitu, kendu, aurreratu eta atzeratzen nituen bitartean.

Testuan ageriko egin dudan moduan, idazketa-prozesu horretan zehar nik neuk, Marta Barba Gassók, presentzia handia izan dut. Nire kezkek, nire interesek eta nire lehentasunek baldintzatu dute zein gaietan sakondu eta zein gai utzi kanpo. Noski, horretan ere eragina izan dute zuzendariarekin izandako elkarrizketek, lankideekin partekatutako solasaldiek, eta kongresuetan izandako kontraste eta hizketaldiek.

Idazketarena prozesu luzea eta gogorra izan arren, polita eta emankorra ere izan da. Kasuei forma eman eta publiko egitea sektoreari aitortza eta itzulera egitea izan da niretzat. Omenaldi txiki bat, zeinetan beraiekiko "leial" izaten eta errealitate baten berri ematen saiatu naizen. Errealitate hori, gainera, zenbait kasutan "galtzear" dago, eta horren historia kontatzea bere memoria eraikitzea ere badela jakitun, horren pisua eta ardura sentitu izan dut hainbatetan. Halaber, historia hauetan dauden aitortza-jokoak ikusita, nik idatzitakoak horiei nola eragingo zien ere kontuan hartu dut. Izenen erabileran zein emakume eta gizonen presentzian kontuan hartu dut hori, besteak beste. Nik neuk eta nik idatzitako historiak zein eragin izan zezakeen ere presente izaten ahalegindu naiz.

Idazketa-prozesu hau ikusitakotik eta lehenago idatzitakotik zerbait sortzeko unea ere izan da. Batez ere analisiaren atalean, baina baita testuinguruan zein kasuen ataletan ere, nire aletxoak uzten ahalegindu naiz. Analisiaren atalean, batik bat, ideia berriak sortzeko eta hainbat ideia elkar-lotzeko saiakera egin dut. Une pizgarri eta aberasgarria izan da oso. Espero, niretzat ez ezik, irakurleentzat ere horrela suertatzea.

2.2.2. Bi pertsonen artean egindako etnografia partekatua, eta sektoreari itzultzea⁴⁸

Biren artean egindako etnografia partekatua

Une askotan bikotean egindako etnografia izan da hau. Hasieratik, gertuko eta kide sentitu ditudan batzuk ondoan izan ditut ikerketa honetan, Marc eta Kelo⁴⁹ bereziki. Marc MALetik

48 Ikerketa bukaeran edo prozesuan zehar, parte hartu duten pertsonekin ikerketaren beraren emaitzen inguruan partekatzen dugunari erreferentzia egiteko "devolución" hitza darabilgu gazteleraz. Euskaraz "itzultze" terminoa erabiltzea lehenetsi dut, egokiena delakoan.

49 Kelo jatorriz madrildarra da baina urteak daramatza Gipuzkoan. Kontsumo talde baterako barazkiak ekoizten urteak eman zituen, eta horretan ari zelarik beretzat hazi asko gorde eta ugaltzen zituen jada. Halaber, lehenengo sektoreko hainbat ekimen eta elkartetan parte hartzen zuen, maiz, bertako barietate eta

ezagutzen nuen, eta Donostiako *Cristina Enea Fundazioan* antolatzen dituen ekimenetara joan naiz maiz, batez ere tesiaren hasierako garaietan. Gaian sartzeko eta kokatzeko oso baliagarriak egin zitzaizkidan Haziera Artxiboan emandako orduak. Kelo, aldiz, tesi garaian ezagutu dut gehienbat. Hasiera batean, Hazien Sareko kide moduan ezagutu nuen, eta Marc eta Leire Biolurreko⁵⁰ teknikariarekin batera elkartu ginen hainbatetan, kontu ezberdinak lantzeko. Hazien Sarea elkartearen baitan, "Gipuzkoako taldea" osatu genuen, tokian tokiko lana indartzeko asmoz. Hortik abiatuta, gure harremanak sendotzen joan dira eta, usu, elkarren babesa izan gara. Nork bere proiektuak izan arren, proiektu horiek lotzen eta elkar elikatzen ahalegindu gara, eta elkarren "aholkulari" bilakatu ere.

Elkar laguntzeko eta elkar elikatzeko ahalegin horren erakusle argia da Marc eta biok egin duguna. Une bertsuan hasi behar genuen biok Aretxabaletako Larrosa tomatearen bueltan ikertzen, ingurune berean, eta antzeko galderak egiten. Beraz, lana bikoiztu baino, eta sektorekoei lan bikoitza eskatu baino, batera lan egitea erabaki genuen, eta baita bikote ona osatu ere. Marc aspaldi ari da lehenengo sektorean lanak, ikerketak eta proiektu parte-hartzaileak burutzen. Gipuzkoako sektore agroekologikoa ondo ezagutzen du; eta bertakoek ezagutzen dute. Halaber, badaki nola gerturatu jendearengana, ezagutzen ditu sektorearen beharrak, denborak, hizkerak, eta abarrekoak. Horretarako gorpuzkera egokia ere badu, edo izan baino, ziurrenik, egina du gorpuzkera eta hizkera hori. Nik ere badut hortik zerbait, baina beharbada konfiantza falta izan dut maiz. Hortaz, Marcekin joateak konfiantza eman dit, eta baita jendearengana gerturatzen lagundu ere, maiz mesfidantza sortzen duena segurtasun eza bera baita.

Nik, aldiz, beste gaitasun batzuk ekarri dizkiot osatu dugun bikoteari: besteak beste, euskara. Marc eta biok, jatorriz, katalanak gara. Dagoeneko, biok 10 urte baino gehiago daramatzagu Euskal Herrian. Marc ere euskara ikasten ari da, eta gero eta trebeagoa da. Lekuan lekuko lanaren garaian, ostera, oraindik ez zen gehiegi ausartzen euskaraz mintzatzen. Horrenbestez, askotan ni izan naiz elkarriketak ireki eta lanaren nondik norakoak azaldu dituen. Marcek

hazien inguruan lana eginez. Duela hiru urte inguru, barazkiak ekoizteari utzi eta bertako hazi ekologikoak ekoizten hasteko apustua egin zuen, eta horretarako Aleka elkarte sortu zuen. Aleka agroekologiaren ikuspegitik Euskal Herrian bertako hazi ekologikoak ekoizteko martxan jartzen den lehenengo ekimena da, eta Kelo horren bultzatzaile nagusietakoa da.

50 Biolur Gipuzkoako Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkarte da, eta ekologikoan ekoizteko hazi eta barietateen gaia da landu dituen problematiketako bat. Jada tesian nengoelarik, Biolurreko teknikaria den Leire, Marc eta Kelorekin batera elkartu ginen, Gipuzkoan bertako barietateen gaia lantzeko. Halaber, Kelo Aleka proiektuarekin hasi zenean hainbatetan gurekin kontrastatu zituen bere gogoak, kezak eta zalantzak, eta hala da oraindik gaur egun. Halaber, Leirek eta Biolurrek bultzada handia eman diote Aleka proiektuari, eta horren hastapenetan elkarlanean jardun zuten, beste hainbat elkarterekin batera.

sendotasuna eman dio gure presentziari, eta niri segurtasuna. Noski, badago egoera horren genero irakurketa argia egitea.

Biren artean egindako lan horren zenbait alde on azpimarratu nahi dut. Batetik, sektorearekin errespetuz hartu genuen erabaki hori. Izan ere, biok jakitun ginen lehenengo sektorean ikergai izateaz kokoteraino daudela. Hortaz, ikerketa egin, egin nahi genuen, baina profesionalak hitzorduz bete gabe. Bestetik, ikertzaile eta etnografo bakarraren ideiaurrean, antropologia klasikoan hainbatetan ikusi dugun eta apika ahaztuegia dugun etnografia "lagunduaren" garrantzia azpimarratu nahi dut. Horren garrantziaz Adolfo Estalellak ohartarazi ninduen 2019an, *V Congreso Internacional de Antropología AIBRn* egindako solasaldia prestatzen ari ginela⁵¹. Horretan ari ginela, nahigabeen eta erdi lotsatuta kontatu nien lekuan lekuko lanaren prozesu osoa ez dudala bakarrik egin, eta Marcekin egindakoa oso gaitetik aipatu nien. Orduan Estalellak geldiarazi, eta horretan sakontzeko eskatu zidan. Interesgarria omen zen egin nuena. Nik argi nuen niretzat oso aberasgarria eta lagungarria izan zela, baina ez neukan oso argi hau "akademiaren" aurrean oso defendagarria zenik. Solasaldi horretatik baiezkotan atera nintzen. Gainera, horri garrantzia aitortu beharko niola pentsatu nuen, alegia, tesian ondo jaso. Horrela, agian, beste norbaiti lagungarri suerta litzaiokeen. Laburbilduz, uste dut batera egindako lan honekin, elkarren lanak aberastu egin ditugula, bai elkarrizketak eta bisitak egiterakoan, bai gerora horren inguruan hausnartzerakoan eta gure testu zein ideiak plazaratzerakoan. Tesi hau "nirea" da, bai, jende askorena den moduan. Horien artean dago Marc, toki nabarmenean. Hori dela eta, hainbat unetan, singularrean hitz egin baino, pluralean hitz egingo dut, lekuan lekuko saio askotara batera joan izan baikin, eta hortik abiatuta hausnarketa asko elkarrekin sortu eta Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia batera berrosatu baitugu.

Hala ere, hau ez da izan bere osotasunean bi pertsonen artean egindako lan bat, bi testu edo produktu ezberdinei bide eman dien lekuan lekuko lan partekatua baizik. Bi testu horiek oso formatu, denbora, helburu eta logika bereziak dituzte: bata dibulgazio-lana izan da, bestea doktore-tesia. Horren ondorioz, adibidez, denbora eta eskakizun metodologiko ezberdinak izan ditugu. Une batean, Marcek presa handiagoa zuen tokian tokiko lanarekin aurrera egiteko, eta berak bakarrik egin zituen pare bat elkarrizketa. Horrek zalantza sorrarazi zidan: erabil nitzakeen elkarrizketa horiek? Zilegi zen tesirako nik sortu ez dudana materiala erabiltzea? Egoera aztertuta, baietz erabaki nuen. Bestela, berriz ere pertsona berdin

51 "Aprender de los otros... y transformar la Antropología" izan zen solasaldi horren izenburua.

horiengana joan beharko nintzateke, galdera berdintsuekin. Beraz, pertsona horiekiko errespetuz hartu nuen erabaki hori.

Halaber, Marcek elkarrizketak egin eta gutxira atera behar zuen argitalpena, eta lehenengo une hartan berak aztertu zituen elkarrizketak eta Aretxabaletako Larrosa tomate honen historia osatu. Gutxi kontrastatu genuen historia une hartan. Orain, aldiz, berarentzat urrun dago argitalpen hura, eta ni naiz gaiaz idazten ari dena. Oraingoan ere, ez naiz ari berarekin gehiegi kontrastatzen. Beraz, lekuan lekuko lana batera egin bagenuen ere, informazioaren analisia ez dugu apenas partekatu, eta idazten hasi naizenean konturatu naiz zenbait gauzatan ez dugula guztiz bat egiten, behintzat informazioa idatzi eta zabaltzerakoan. Horretan lan kolektibo falta sumatzen badut ere, nahigabeen berriz ere historiari aniztasuna gehitzen ari garela iruditzen zait, ez baitugu modu bertsuan kontatzen, eta hori positiboa dela uste dut. Gure ahotsak aitortza har lezakeen unean, ahots pluralak agertzea eta horiekin historia ez-monolitikoak kontatzea garrantzitsua da.

Ikerketaren itzultzea birpentsatzen

Marc eta biok, nork bere ikerketa egiteaz gain, sektorean eta Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian presentzia eta eragina izan dugu. Azkenengo hau ez da gure lanen ondorio soilak izan, propio bilatutako zerbait baizik. Tesiarekin hasi nintzenetik, argi nuen sektoreari "eskatu" ez ezik, eman ere egin nahi niola. Hala ere, ez nuen uste nik eman nezakeenak halabeharrez tesiari lotuta egon behar zuenik; hots, tesiaren itzultzea ez zen nahitaez horren emaitzei lotuta egon behar. Hartara, hainbat estrategia garatu dut horretarako.

Tesiaren hastapenetan nengoelarik, parte hartzen nuen kolektibora -*Joxemi Zumalabe Fundazioa*⁵², alegia- lehenengo sektoreari lotutako eskaera bat heldu zitzaigun. Gipuzkoan era ekologikoan ari diren ekoizle batzuek elkartu eta kolektibo bat sortu nahi zuten, baina ez zekiten oso ondo prozesua nola gauzatu, eta hori dinamizatzeke laguntza eskatu ziguten. Nik argi izan nuen prozesu horretan parte hartuko nuela, nire gaiarekin lotura zuzenik ez bazuen ere, orokorrean sektorean parte hartzeke bide bat zelako.

52 Joxemi Zumalabe Fundazioa, bertako kideek dioten moduan, Herri Mugimenduetatik, Herri Mugimenduekin eta Herri Mugimenduentzat lan egiten duen kolektiboa da. 20 urte baino gehiagoko ibilbidea du, eta Herri Mugimendu, militantzia eta parte-hartze politikoaren inguruan gogoetatu, formakuntzak sortu eta dinamizazioak burutzen ditu batik-bat. Tesiaren hasierako urteotan kolektibo horren kidea nintzen eta zenbait dinamizazio-lanetan parte hartu nuen. Horietako bat Gipuzkoako lehenengo sektoreari lotuta izan zen.

Garai bertsuan hasi nintzen Hazien Sarearekin harremana sendotzen, batez ere Marc eta Keloren bitartez. Elkarre hori nire gaiari estuki lotuta dago, eta bertan parte hartuz gaiari inplikatu nahi nuen. Ni horretaz ikertzen ari banintzen, horretan lanean ari zirenekin kolaboratzea itzultze moduko bat zela iruditu zitzaidan. Besteak beste, Marcekin batera prospekzio lan bat egin genuen Debagoienan. Jadanik zonalde horretan egiten ari ginen lanagatik hautatu genuen eskualde hura. Kontaktuak eginak genituen, eta bertan zegoen hainbat bertako barietateren berri bagenuen. Hortaz, gure aldetik egindako lana kolektibo horrentzat probestuko genuela iruditu zitzaigun. Azkenengo urteotan, batik bat Kelok bultzatzen duen Aleka elkartean ere parte hartu dugu, hainbat unetan Keleri babes eman, auzolanetan parte hartuz, edota bileraren bat edo beste prestatu eta dinamizatu.

Azkenik, Aretxabaletako Larrosa tomatearen historiari zuzenean lotutako ekimenetan ere parte hartu dugu. Marcek liburu bat idatzi du, eta Aretxabaletako herrian bertan aurkeztu zuen, liburuaren protagonistekin batera. Bestetik, azkenengo lau urteotan antolatu diren *Aretxabaletako Tomatearen Astea* ekimenaren antolakuntzan ere parte hartu dugu, hori antolatzen duten teknikariekin bilduz, egitaraua diseinatu, eta egitarauan bertan ekimenak dinamizatu. Halaber, 2017an eta 2018an hitzaldi eta solasaldi-tailer bana burutu genituen, hurrenez hurren. Horretaz gain, Marcek eta Kelok hainbat tailer ere egin dute, baita azokan presentzia izan ere.

Ekimen hauekin guztiekin sektorean gure aletxo utzi dugu, edo horretan ahalegindu gara behintzat. Hala eta guztiz ere, maiz guk ekarpena egin nahian pentsatutako ekimenak gure lanetarako informazio iturri bilakatu dira. Joxemi Zumalaberaren eskutik parte hartu nuen proiektuak, adibidez, sektorean kokatzen asko lagundu zidan, baita kontaktuak egiten ere. Alekarekin egindako lanetan eta parte hartutako ekimenetan, lekuan lekuko kaiererako informazio anitz jaso ditud, kasu horretan, hazien eta landutako bioaniztasunaren gaiari lotuago. Azkenik, Aretxabaletan egin ditugun saioetan ere tomate horren historia osatzeko informazioak biltzen jarraitu dugu. Horren adibidea da 2018ko irailean egin genuen solasaldi-tailerra. Gerora informazio batzuk bildu ditudan arren, tesi honen lekuan lekuko lanaren azkenengo saioa izan zela esan dezaket, eta bertan tesian zehar suertatuko hainbat galdera eta ezinegon partekatu genuen Aretxabaletako Larrosa tomatearen historiaren protagonistekin. Ezagutzaren sorkuntza kolektiborako ariketa izan zen, baina unean bertan izan zuen garrantziaz harago, nire tesirako jakintza iturri izan zen ere.

Apika, erabili ditudan itzultze-estrategiak ez dira ohikoenak izan. Esan bezala, ez diet egindakoa era zuzenean itzuli, prozesuan zehar lehenengo sektorekoekin bestelako momentuak eta lanak partekatu baizik. Lanaren emaitzak beraiei itzultzea baino interesgarriagoa izan dela uste dut. Halaber, estrategia honek lekuan lekuko lanak iraun bitartean "ematen" eta "jasotzen" dugunaren arteko muga lausotu egin duela iruditzen zait. Eman nahi dugunean ere, zer jaso badugu. Jasotzen ari garenean ere, maiz gure aletxoak uzten dugu. Lekuan lekuko lanaren elkarrekikotasunaz hitz egiten digu horrek, eta bertan sortzen ditugun harremanen inguruan ikuspegi dinamikoagoa eta erlazionalagoa ematen digu.

2.3. Norbere burua lanabes. Etnografiaren bizipenak

Prozesu metodologikoaren berri emateak bi helburu ditu, arestian esan bezala. Izan ere, jakintza nola sortu dugun erakustez gain, gure eskarmentu zein bizipenak partekatu eta horien inguruan hausnartzea beharrezkoa da metodologiaren inguruan ikasteko. Azkenengo urteotan, Ikasketa Feministak eta Generokoak zein Gizarte Antropologia Masterretan hainbat saio burutzen ari gara tesian ari garenok edo tesia bukatu berri dutenek. "Tailer etnografiko" deituriko saio horietan, hain zuzen ere, gure eskarmentua eta hortik ateratako ikaspenak partekatzen ditugu. Azkenengo bi urteotan "Preparar el campo" saioa eman dut bertan, 2018-19an Ainara Barrón Iriarte lankidearekin batera, eta 2019-20an nire kabuz. Hein handi batean, saio horien prestaketa dago metodologiari buruzko atal honen oinarrian. Saiootan ikasleen beharrak eta ezinegonak jaso ahal izan ditugu, eta horietan ere konturatu naiz zein garrantzitsua den eskarmentu etnografikoa partekatzea. Izan lekuan lekuko kaieraren pasarte bat partekatzea edo egoera zehatz baten berri ematea, ikasleek eskertu dute modu abstraktuan azaldutako hori gorpuztu eta nola gertatzen den entzutea. Klase horietan soilik ez, tesian bertan ere prozesua nire bizipenetik kontatu, eta bertatik ateratako hausnarketa batzuk partekatu nahi ditut orain.

2.3.1. Burua makur eta ahotsa ahul jendeari kolaborazio eske

Analisian eta idazteko fasean, tokian tokiko kaierera itzuli naizenean, bizi izan ditudan egoera batzuen gogortasunaz jabetu naiz. Jakin banekien egoera bortitz eta desatseginak izan ditudala lekuan lekuko lanean zehar, baina kaierean horien deskribapena irakurtzean hartu diet neurria. Marcekin elkarrizketa batera joan nintzen batean egokitu zitzaidan lehenengoz benetan deseroso sentitzea. Bera orduan beste proiektu batean lanean zebilen, eta biok gure lanen berri

eman nahi genion aurrean genuen gizonari, gure bidean hainbat modutan lagundu ziezagun eskatzeko. Marc arretaz entzun ostean, gizonak erreferentzia eta informazioak partekatu zituen berarekin. Nik Marcen ostean hitz egin nuen, parekoa jada nekatu samar zegoela. Egiten ari nintzena kontatzen hasi eta berehala moztu eta nire lana zalantzan jartzen hasi zen. Kaierean jasotakoaren arabera, hainbat argudio partekatu nuen berarekin, egiten ari nintzena azaldu eta justifikatzeko, baina berak lana gutxiesten jarraitu zuen. Handik atera eta Marcek berak aipatu zuen egoera: nola ez zidan entzun ere egin, eta nola hitz egin zidan, alegia, gaizki. Kasu horretan, ez naiz gerora pertsona horrengana berriz ere hurbildu. Behin toki berean egon ginen, eta nik berriz ere saiakera egin nuen, berarengana gerturatu, eta elkarrizketatu nahi nuela esan nion. Esan zidan lehenengo gauza, lehor eta zuzen, ez zela nitaz gogoratzen. Bigarrena, hauxe: "zuk deitu, ikusiko dut ahal dudan". Ez nion deitu.

Antzeko egoera bizi izan nuen beste gizon nekazari batekin. Berarengana joan eta etengabe nire lana auzian jartzen aritu zen, zer nahi nuen lasai entzun gabe. Hurrengo egunean, "gorputzaren kontzientzia" lantzeko ariketa bat egiten ari nintzelarik, gizon horrengana zein aldarte, gorputzaldi, eta gorpuzkerarekin gerturatu nintzen konturatu nintzen. Gorputza itxita, gogor eta txiki joan nintzen, burua makur eta ahots apalez. Handik apur bat txikituago atera nintzen, negargurez, eta tesia alboratzeko gogoz. Lekuan lekuko kaierera itzultzean konturatu naiz zenbateraino izan zen bortitza egoera hura. Ez dut, hala ere, afera pertsona horrengan zentratu nahi; izan ere, horrelakoak ez dira salbuespenak, etnografia-prozesuetan gertatzen zaizkigun egoerak baizik. Horregatik, aurreikusi eta horietarako prestatu egin behar dugu; gorputzaren jarrera eta adierazpena landu, ahotsa indartu, eta besteen hitzen aurrean defentsa mekanismoak garatu. Kasu horretan ere, ez nintzen pertsona horrengana itzuli, Hazien Sarean Marcekin batera egiten ari ginen proiektuaren karietara bertaratzeko beharra izan genuenera arte. Orduan, Marci eskatu nion bera bertaratu zedin. Bitartean, bere inguruko jendearekin hitz egin nuen eta jakin nuen ez zuela irekia eta atsegina izatearen osperik. Hots, gertaera ez nuela pertsonalki hartu behar, bera horrelakoa baitzen. Edonola ere, Marc berarengana gerturatu zenean oso bestelakoa izan zen gizon hark izan zuen jarrera. Ezin esan horretan norainoko eragina izan zuten berak zuen eguna eta aldarteak, eta Marcen jarrera eta presentziak, baina nago bigarren hori erabakigarriagoa izan zela. Lotsati eta "laguntza eske" joan zen neska horren ondoan -alegia, nire ondoan-, Marc ziurtasunez hitz egiten duen 40 urte inguruko gizona da, altua eta presentzia handikoa. Nik maiz esan diot "diplomazia lanetan" ona dela, jendearengana gerturatzen baitaki. Kasu horretan, bere gorpuzkera, ahots tonua eta

jakintzak -edo jakintzaren performatibitateak- beste toki batean kokatu zuten. Esan bezala, ni ez nintzen itzuli gizon horrengana.

Azkenik, antzeko egoera bat izan nuen emakume nekazari batekin, orain Itsaso izendatuko dudana. Oraingoan ere, tokian tokiko kaiera irakurtzen dudanean oraindik harritzen nau egoeraren gordintasunak. Bere bikote eta lankiderekin negutegi eta baserri artean hizketan ari nintzelarik, bat-batean agertu zen orain Itsaso. Gelditzeko inolako keinurik ez zuenez egin, bikoteak geldiarazi zuen. Izan ere, horrek bazekien ni Itsasorekin hitz egiteko gogotsu nengoela. Itsasok hasieratik moztu egin ninduen eta nire lanarekiko interes falta agerian utzi zidan. Berarekin egon nahi nuela esan nionean, denbora galduko nuela esan zidan. Ezetz erantzun nionean, argiago erantzun zidan: berak bai. Han nengoen ni, bere aurrean, ergel aurpegiarekin, zerbait azaldu eta eskatu nahian eta bere erantzuna nola jaso jakin ezinik. Horrelakoetan, bortitzena egin zaidana ez da jasotako erantzuna izan, erabat moztuta geratu eta nola jarraitu ez jakitea baizik. Une horretan, eskerrak, gizonak buelta eman zion egoerari, eta beraiek esku artean zituzten lan batzuk bukatzeko tartea hartu eta gero, elkartu nintzen berriz ere Itsasorekin behatu nahi nuena egiteko. Negutegi batean lanean aurkitu nituen, beraiekin lanean jarri nintzen, eta bitartean berrikeretan jardun ginen, lehenago ez bezala, lasai eta eroso. Jarrera aldaketa erabatekoa izan zen, eta egun horretan pozik joan nintzen etxera. Hortik aurrera oso gutxi itzuli naiz beraien baserrira, nahiz eta horixe bera zen hasiera batean eskatzen niena. Hala ere, hainbat ekimenetan egon naiz beraiekin eta horrelakoetan gustura eta eroso egon gara, eta Itsasoren partetik errespetua sentitu izan dut.

Aurreko bi egoeretan ez bezala, oraingoan bai, lortu nuen Itsasorekin harremana sortu eta tokian tokiko lanaren zatitxo bat beraienean eta beraiekin egitea. Egoerok tokian tokiko lanean zehar aurkitzen dugun "bortizkeria" agerian uzten dute. Ikusi dugun bezala, maiz, egoera bortitz horiek ez dira zehazki "gure kontra", aurrean ditugunak ez dira preseski gure aurka mintzatzen. Hainbatetan, beraien izaera eta egun horretan duten aldarrearekin zerikusirik handia dute jasotako erantzunek; beste hainbatetan, ikergai izan eta sentitzearen ondorioa ere badira, eta hori kontuan hartu behar dugu; bestetan, aldiz, eskaera baten aurrean ezetzak zilegi dira. Hala ere, maiz, lehenengo ezetz hori hasierako erantzuna baino ez da izaten, eta horren ostean ikerketarako egoerak eta harremanak irekitzen dira. Gure esku dago zenbaitetan lehenengo ezetzaren aurrean tematzea, eta beste batzuetan ezetza onartu eta beste bide batzuk bilatzea. Izan ere, lekuan lekuko lanean ireki daitezkeen eta ireki ezin daitezkeen atak aurkituko ditugu, eta horri aurre egiteko prest egon behar dugu. Horretan, noski, gure izaera,

gorpuzkera, eta ahots-tonuak, besteak beste, eragina dute. Hortaz, presta gaitzke, egoera horietan ahalik eta indartsuen joateko.

2.3.2. Haziak eta landareak nola, nik ere konfiantza irabazi behar nuen. Lekuan lekuko lanaren bizipenek ikergaiak pentsatzen lagundu didate

Itsasoren kasuan, handik etxera joandakoan nire buruari galdetu nion zer dela eta izan ote zuen horren nabarmena suertatu zitzaidan jarrera aldaketa. Nola zitekeen hasiera batean nirekin denbora galduko zuela esatea, eta handik ordubetera landare batzuen bueltan lanean eta berrikerian gustura jardutea? Lekuan lekuko egoera horrek, kasik eszena edo bineta etnografiko moduan, hausnarketa metodologiko askorako eman izan dit: konfiantzaz, kontrolaz eta gratifikazioaz, besteak beste. Areago, ikergaiari lotuta dauden gaietara ere eramanez egoera horrek. Izan ere, nirekin haziak eta barietateekin maiz egiten duten antzera egin dute eta nik bizitakoak ikergaiaren alderdi horretan arreta jartzen lagundu dit.

Konfiantzari dagokionean, sortu eta "irabazi" egin behar dela argi ikusi nuen Itsasok lan egiten duen baserrian. Jaso nuen lehenengo erantzuna, mesfidantza izan zen. Hala ere, aukera eman zidaten, eta "fidatzekoa" nintzela erakutsi eta gero, konfiantzarako atea ireki zidaten. Maiz, haziak antzeko gertatzen da. Hazi berriak heltzen zaizkienean, ez dituzte oso begirada onez hartzen, baina probatu egiten dituzte. Haziak onak direla erakusten badiete, horiek landatzen jarraituko dute eta beraiekiko konfiantza garatzen joango dira. Argi dago ez dela berdina nirekin duten inplikazioa, ardura eta menpekotasuna, edo haziakiko dutena. Hala ere, nik bizitakoak lagundu izan dit konfiantza edo kontrolaren aferak ikergaietan bertan duen garrantziaz ohartzen.

Konfiantzarekin batera, kontrola ere agertu zitzaidan. Izan ere, Itsasorekin hitz egiten hasi eta berehala esan zidan "nire berri bazuela". Besterik ez. Nik esan nionean baietz, horrekin, bestearekin, eta beste hango ez dakit zeinekin egon nintzela, ezkutatzeko ezer ez nuela adierazi nahian. Orduan esan zidan zeinek hitz egin zion nitaz. Jarraian, esangura zuzena zuen eta hitzez hitz jaso ez nuen esaldi zaharra bota zuen: "ez baduzu jakitea nahi, ez egin" adierazi zidan beste hitz batzuez. Hortaz, kontrolatuta nengoan, eta jakinaren gainean jarri ninduen. Neurri batean, kontrolatuta ninduela, eta nindutela, esaten ari zitzaidala ulertu nuen, alegia, egiten nuenaren berri bazuela eta izango zuela. Nuria Fernández Morenok (2003) lekuan lekuko lanean antropologoak dituen jarrera eta rolen inguruan hausnartzen du, eta hastapen-subjektua dela diosku. Hortik abiatuta, lekuan lekuko lanean sortu behar ditugun harremanez

hausnartzen du, bere bizipenak partekatuz. Besteak beste, behatzeaz eta parte-hartzeaz jarduten du, eta egoera zehatz batean parte-hartzeak behatzea galarazi egin ziola azaltzen du. Izan ere, bera jarri zuten egoeraren zentroan, beste guztien begiradapean, eta hain urduri zegoen, ezen ezin baitzuen egoera horretaz ezer jaso, bere bizipenetatik harago, noski. Horrela diosku:

Esta participación obligada, donde no hay opción a sustraerse y donde el observador pasa a ser el observado, forma parte de la iniciación que la comunidad hace pasar implícitamente al antropólogo. Son pasos que a veces resultan necesarios para posteriormente poder entrar a formar parte de la comunidad, pasar algo más inadvertidos y, en el caso de la observación participante, poder participar luego de manera más espontánea (Ibid., 165).

Derrigorrezko parte-hartze hori, alde egiteko aukerarik ematen ez duena eta zeinetan behatzailea behatua izatera pasatzen den, komunitateak antropologoari inplizituki pasarazten dion hastapen errituaren parte da. Batzuetan, urrats horiek beharrezkoak izaten dira komunitatean sartzeko, bertan ikusezina izateko eta, behaketa parte-hartzailearen kasuan, modu espontaneoagoan parte hartu ahal izateko.

Nik beste ikaspen bat ere aterako nuke egoera horretatik: besteak ezagutu eta behatu ditzagun, lehenengo gu ezagutu eta behatu behar gaituzte. Beraien konfiantza irabazi behar dugu. Eta, denborak ematen duen ikuspegiarekin, logikoa iruditzen zait. Ezagutzen ez dugun eta ezagutzen ez gaituen norbaiti bere bizitzara sartzea eskatzen diogu maiz, izan elkarrizketa bidez, izan beraien egunerokotasunean behatzeko baimena eskatuz. Horren aurrean, beraiek ere gugandik zerbait jakin nahi izatea logikoa eta proportzionala da. Eta horrek, lekuan lekuko harremanen elkarrekikotasunera eta lehen aipatutako gratifikaziora edo "itzultzera" narama. Horretaz ere dihardu Fernándezek. Lekuan lekuko lana egitera goazenean, "eskean" goaz, neurri batean, planteamendu metodologiko parte-hartzaile bat erabiltzen ari ez bagara bederen. Horrenbestez, eskuzabaltasun hutsez lagundu ahal digute prozesu honetan baina, normalean, gure laguntzaileek zerbait eraman egiten dute ere. Batzuetan, hitz egiteak berak asetzen ditu elkarrizketatzen ditugun pertsonak. Hitz egitea, eta entzuna izatea, nork bere historiari garrantzia eta aitortzea ematea da, eta elkarrizketa batek asko gogobete dezake. Horretarako, baina, arretaz entzun beharko ditugu, interesatzen zaizkigun gauzak, baita horrenbeste interesatzen ez zaizkigunak ere. Beste batzuetan, zerbaitetan laguntzea eskatuko digute eta, beste hainbatetan, elkarrizketa egin eta tarte luze batera bisitan joatea eskertuko digute. Apika, Patxirekin gertatu bezala, berarengana joan gabe denbora luzea eman dugunean eta berriz ekimenean batean aurkitu dugunean zuzen interpelatu gaitu: "ze, noizko etorriko zarete bazkaltzera [baratzean duen etxolaren aterpera]?". Edo, Teok egin bezala azoka egun batean, "patxo" bat eskatuz agurtu egin ninduenen. Moduren batean edo bestean, egoera

horiek harremanetan gu geu ere inplikatzera eskatzen digute, konfiantza bi norabidetan eraiki dezagun. Itzultzeaz hitz egiten den garaiotan, harremanen egunerokotasuneko elkarrekikotasunari erreparatzea beharrezkoa iruditzen zait. Izan ere, etnografiaren egungo denborek aukera murriztuak uzten dizkigute konfiantzazko harreman horiek eraikitzeke, eta zaindu beharreko zerbait dira.

Dagoeneko aipatu dut nirekiko konfiantza eraikitzeke prozesuak haziekin eraikitzen dutenaz ere pentsatzera eramanez nauela. Antzera gertatu zait kontrolarekin ere. Modu ezberdinetan sentitu izan dut nirekiko kontrola lekuan lekuko lanean zehar. Itsasoren kasuan zuzena eta agerikoa izan zen. Egunerokotasuneko sareen bitartez izan zuten nire eta nire mugimenduen berri. Antzera gertatu zait sektore konbentzionalean ere, Jacken inguruan galdezka ari nintzelarik. Elkarte baten teknikaria elkarrizketatu behar nuela eta, beraien salmenta gunera joan nintzen. Hantxe zegoen, nire izenaz agurtu eta goian, bulegoetan, itxaroteko esan zidan. Berarekin bezero bat zegoen orduan, eta bezero horrek nire izena entzundakoan ikerlaria ote nintzen galdetu zion. Izan ere, handik bi egunetara bere etxera joan behar nuen, eta berehala jabetu zen ni zein nintzen. Esan gabe doa, ni, beraiak esan arte ez nintzela ezertaz ohartu. Neikerreko, Gipuzkoako Foru Aldundiko, edota Eusko Jaurlaritzaren Lakuako instalakuntzatan, aldiz, ni kontrolatzeko bideak bestelakoak izan dira: NANA erakutsi, horren fotokopia egin eta nondik nentorren galdetu ostean utzi didate eraikin horietara sartzen. Behin baino gehiagotan bisitatu dudanez Neikerren kasuan, nire izena esatea nahikoa izan da lehenengo bisitalditik aurrera, programa informatikoak niri buruzko informazioa ondo gordeta baitzuen. Oraingoan ere, nirekin bezala gertatzen da haziekin, nahiz eta beraiak ezagutu, erregistratu eta izendatzeko moduak ezberdinak izan eta ezberdin gauzatu. Kasu batzuetan zuzeneko harremanen bitartez ezaugarritu eta ezagutzen badituzte, beste batzuetan katalogoetan gordetzen diren informazio kodifikatuen bidez egiten da hori. Hala ere, beti egon behar da moduren bat haziak zeintzuk diren jakiteko, haziak identifikatzeko azken finean. Eta, berriz ere, ni neu ere identifikatu behar ninduten.

Azkenik, badago lekuan lekuko bizipenarekin eta ikergaiarekin lotuta dagoen beste ideia bat: mahaikidetasuna. Harritzekoa bada ere, elikagai baten inguruan ikerketa egin arren, lekuan lekuko lana egitean ez nuen aurreikusi otorduetan parte hartu eta horiek behatzea. Normalean, orduak nahiko zenbatuta joaten nintzen lekuan lekuko saioetara, eta saioen artean mokadu bat besterik ez nuen jaten. Aitzitik, behin eta berriz gonbidatua izan naiz -izan gara, Marc eta biok- bazkaltzera. Areago, gonbidatua baino, behin baino gehiagotan egintzat hartu izan dute beraienean bazkalduko genuela, eta ezetz esan behar izan diegu. Baratzeekin batera,

sukaldeak izan dira tesi honen lekuan lekuko lanaren eremu nagusietakoa. Aitzitik, gutxitan erabili izan ditugu jateko. Konfiantza sortu dugunean, Kepa eta Patxirekin batez ere, ohitura bilakatu zaigu beraiekin bazkaltzea, baina beste askorekin ez dugu horrela egin.

Nire kasuan, barazkijalea izanik, ez nuen nahi inork niretzat janaria prestatu eta nik ez jatea, edo niretzako zerbait berezia egin behar izatea. Baina, hala ere, ez nengoen prest okela edo arraina jateko. Horrenbestez, bakarrik konfiantza sortu izan dudanean ausartu naiz hau esaten eta zegoena jaten. Berriz ere Fernándezen (2003) artikulua irakurtzean horren inguruko zalantzak sortu zaizkit. Bere herrialdetik urrun egon denean, Fernándezek onartu egin du sekula jango ez zuen zerbait jatea: tximinoa. Berdina egin beharko nuke nik ere, Euskal Herritik atera gabe bada ere? Zerk eramaten gaitu "guretik kanpo" gaudenean gure mugak errazago haustera, eta "gurean" gaudenean ez? Zergatik, adibidez, egunerokotasunean generoari lotuta onartzen ez dudan zenbait egoera onartu dut lekuan lekuko lanean, baina okela jatearen muga ezin izan dut zeharkatu? Fernándezek onartuak ez izateari diogun beldurrari lotzen dio egoera hori, baita etnozentrikoak izateari dioguna ere, baina zergatik dugu beldur hori "gure kulturatik" kanpo gaudenean, eta gurean aldiz ez? Dagokigun kasuan, egoerak berriz ere elkarrekikotasunean pentsatzera narama. Hainbat pertsonari beraien bizitzara sartzen uzteko eskatu diogu, eta atea ireki digutenean, zenbait kontutan, ez naiz prest egon bertan topa nezakeena onartzeko. Egoerak askotarikoak izanik, irtenbide bakarra ez dagoelakoan nago. Hala ere, ihes egin baino, iruditzen zait egoera hauek aurreikusi eta horien aurrean erabaki kontzienteak hartu behar ditugula, horrek gure lanarengan duen eraginaz zein ikerlari eta "ikertuen" arteko botere harremanez hausnartzuz.

Azkenik, eta oraindik mahaikidetasunaren gaiari lotuta, ostera ere, ikergaiaren inguruan ere hitz egiten didala esan dezaket. Hainbat unetan, lan-eremuaren protagonistak izan dira hainbat irakaspen metodologiko eman didatenak. Kasu honetan, elikagai baten inguruko tesian nik ez nuen aurreikusi mahairik partekatzea, eta beraiek izan dira horretara eraman nautenak, utzi diedanean. Elikagaiaz beraz ez ezik, pertsona horien ohiturez eta harremanak zaintzeko moduez hitz egiten didate maiz ukatu dudana mahaikidetasunerako gogo eta gonbidapen hauek.

2.3.3. Eremu tekniko eta lan-eremuen barrenean eroso

Orain arte aipatu ditudan egoerak batez ere Debagoiena ingurunean eta nekazariekin egindako lekuan lekuko saioetan gertatu zaizkit, eta horietan sentitu izan naiz deseroso gehienbat. Izan

ere, azkar konturatu nintzen eremu tekniko eta administratiboagoetan erosoago sentitzen nintzela. Ilun eta itxi espero nituen eremuak irekienak izan zaizkit: *Seminiseko* komertziala, Peruko hazien hibridaziorako etxaldea, edota Neiker bera, esate baterako. Neikerreko instalakuntzetan eta entseguetan, Peruko etxaldean, edota erakunde publikoetan, erosoago sentitu soilik ez, zuzenago jokatu izan dut, eta harremanak arinagoak izan dira. Berez, niretzat eremu arrotzagoak ziren horiek; izan ere, gertutasun handiagoa sentitzen nuen baserritar batekin, landare ekologikoak ekoizten dituen batekin, edo, are, Jack tomateak ekoiztuz bere etxaldeari jarraipena eman dion nekazari-enpresariarekin. Aldiz, merkaturatzeari begira ikerketak egiten duenarekin, hibridoak ekoizten dituenarekin, edota markaren bat sortzeari begira barietateekin entseguak egiten dituenarekin ez nuen alde zuretik gertutasun hori sentitzen. Orduan, zer dela eta nengoen beraiekin erosoago eta zergatik ziren harremanak arinagoak? Hainbat dira horretarako arrazoiak.

Lehenik eta behin, pertsona horiekiko izan dudana distantzia emozionalak erlaxatuago egoten lagundu dit. Errespetua bai, baina beraiekiko miresmenik edo beraien proiektuekiko atxikimendurik ez nuen, eta horrek beste toki batean kokatzen ninduen. Egiten ari nintzena ez bazitzaie egoki iruditzen, ez zitzaidan axola, eta egiten ari nintzenak beraiegan ondorio positiborik ez bazuen ere, ez zitzaidan inporta. Kontrakorik ere ez nuen nahi, noski. Finean, beraiekiko sentitzen nuen konpromisoa txikiagoa zen. Ondorioz, esan dezaket boterearen antropologian erosoago sentitu naizela, eta eremu horretan bideak ireki zaizkidala.

Baina hori ez da izan erosoago egoteko arrazoi bakarra. Egiturazko zenbait elementuk zein nire kokapenari dagozkionek ere eragin dute erosotasun horretan. Batetik, erakunde publikoen langileekin, teknikariek eta ikerketa-arloko beharginekin korporatibismo kutsua zuen konplizitatea sumatu dut. Ni EHUtik gerturatzen nintzen haiengana, kredentzialak propio baliaturik, ikerketa baterako laguntza eske. Beraietako batzuk Eusko Jaurlaritzaren menpe dauden ikerlariak ere badira, eta horiekin enpatia moduko bat sentitzen nuen: beraiek ere badutenez jendearen beharra ikerketak egiteko, beste ikerketetan, nirean kasu, laguntzeko prest agertu dira. Beste batzuek, ikerlariak izan ez arren erakunde publikoren batean lan egiten dute, zerbitzu publiko bat eskainiz. Ondorioz, beraien lana ni bezalakoak laguntzea ere badela ulerturik, haien denbora lasai asko eskaini eta lagundu egin didate. Halaber, nekazari batek baino denbora gehiago izan ohi dute pertsona horiek.

Aurrekoa bakarrik ez, ondo moldatzeko beste zerbait ere bagenuen komunean. Nekazarietako afinitate politiko eta sozial handiagoa sentitu dezakedan arren, egungo nire enpleguaren

ezaugarriek teknikari, ikerlari eta erakunde publikoen langile horiengana gerturaten naute gehiago, nekazariengana baino. Hitz egiteko moduak, gorpuzkerak, ordutegiak, denborak eta erritmoak, besteak beste, dira beraiekin partekatzen ditudan ezaugarriak. "Hizkuntza" bera partekatzen genuela esan dezakegu eta, noski, hor elkar ulertu dugu. Hartara, beraiekin egindako lekuan lekuko lana ispilua izan da niretzat, beraiekin sentitutako erosotasunak eta erraztasunak nitaz ere zerbait esan baitidate.

Azkenik, egoera hauetan ispilu efektua egin didan beste faktore bat ere izan delakoan nago: nire kokapen soziokulturala, batez ere neska, gaztea eta baita zuria izatea. Nire gaztetetasunak eta emakumea izateak, are nire ezjakintasunak edo nire zalantzi aurpegiak, "babestu" eta "lagundu" beharreko posizio batean kokatu naute. "Zer nahi duen" ez dakien neskatilaren paperean sentitu izan naiz maiz; aspaldiko partez, inoiz baino neskatilago. Toki horretan kokatu nautela iruditu zait, eta hor nengoelako ere lagundu didatela zenbait unetan. Parekotzat hartu baino, lagundu eta azalpenak eman dizkidate. Ondo etorri zait hori, beraien lanean egiten dutenaren inguruan azalpen ahalik eta zehatzenak jaso nahi baintuen, eta inozo aurpegi horrek lagundu dit horretan. Baina, esan bezala, generoak eta adinak horretan eragin handia izan dutela uste dut. Aspaldi ez nintzen horrela irakurria sentitzen, eta egoera horiek berriz ere naizena -edo naizenaren parte bat- bueltan ekarri didate, ispilu baten modura.

Adina eta generoari lotuta, jatorria eta "arrazak" ere presentzia izan dute eta, aitortu behar dut, erabili ditut. Tokian tokiko lana bukatzeaz nuelarik, Perura joatekoa nintzen. Bertan ekoitzi dituzte ikertzen ari nintzen Jack haziak eta, horren jakitun izanik, horiek nola ekoizten ziren ezagutzea jarri nion xede nire buruari. Ordea, ez zitzaidan iruditzen erraza izango zenik. Izan ere, *Monsanto* edo gisako multinazional baten ekoizpen-gune batera sartzea zaila izango zela aurreikusten nuen. Azkenean, Monsantorenera ez, baina beretzako eta beste hazi enpresa batzuentzako haziak hibridatzen dituen txiletar kapitaleko enpresa baten instalakuntzetara joateko aukera izan nuen. Hori lortzeko bidean, EHUko kredentzialak, ikerlari figura, eta nire jatorri europarra baliatu nituen. Ezin dut esan, zehazki, zerk izan zuen eragin handiena, eta zer dela eta tratatu ninduen ondo bisitatu nuen etxaldeko Diegok. Hala ere, esan dezaket bertako langileak nola tratatzen zituen ikusita, niri lehentasunezko tratua eman zidala.

Laburbilduz, norbere ahoskera, gorpuzkera eta izaerak, baita ezaugarri soziokulturalek ere, eragin handia dute lekuan lekuko lanean. Horiekin nola jokatu aurreikustea lagungarri suertatu daiteke gerora hainbat egoeratan hobeto moldatzeko. Nire kasuan, generoak, jatorriak, adinak, eta lanbideak -unibertsitateko ikerlaria izatea- tokian tokiko lanean eragina

izan dute, unearren arabera norabide ezberdinetan. Hainbatetan, harremanak sortzen lagundu didate, eta beste batzuetan oztopo bilakatu dira. Horren guztiaren inguruko hausnarketa feministei ekarpen txoa egin nahi izan diet honetan.

2.4. Lekuan lekuko kaiera bidelagun, gerora egindako hausnarketak eta proposamenak

Tesia egiteko bide luze honetan, metodologiaz eta etnografiaz ere eginaren eginez ikasi dut. Egitean soilik ez, gerora ere lekuan lekuko lanaren kaierera itzultzean eta metodologia atal hau idaztean zenbait hausnarketa eta ikaspen egin dut. Azpiatal honetan gerora sortu zaizkidan zalantza eta hausnarketak garatu eta jasoko ditut, hala nola hausnarketa eta ikaspen horietatik abiatuta proposamenen bat edo beste egin ere. Esan bezala, lekuan lekuko lanaren ostean egindakoak dira hemen jasoko ditudanak. Hainbatetan, egin ez dudana bainan egin zitekeenaz arituko naiz, eta, beste batzuetan, kontziente izan gabe egin, eta hobetu edo sistematizatu zitekeenaz.

2.4.1 Etnografiaren denborak eta espazioak

Denboren inguruko hausnarketak egitea eta plazaratzea ezinbestekoa iruditzen zait, ikergaiak beraz informazioa emateaz gain, metodologiaz hausnartzeko eta ikasteko aukera ere ematen baitigu. Miren Guilló Arakistainek (2020) ere tokia egiten dio afera horri berriki plazaratu duen tesian. Bere kasuan, denborari erreparatzen dio aldaketek etnografiari nola eragiten dioten eta etnografian aldaketa horiei egiten diegun tokiaz aritzeko.

Nire kasuan, lekuan lekuko lanean zehar hainbat denbora eta espaziorekin "jolasten" ibili behar izan naiz. Goizean goiz jaiki, Hernanitik Deriaino joan, bertan goiza eman Neikerreko instalakuntzetan, eta bukatutakoan Debagoienarantz abiatu, hantxe Ekolandare mintegian tomateak repikatze saioa zutelako, edota beste norbaitekin geratuta nengoelako. Beste hainbatetan, baratze batera joateko arratsaldea gorde baina, azken orduan, eguraldi-aldaketak direla eta plana aldatu dute, eta ez naiz baserri horretara joan behar izan.

Izan ere, etnografia honetan askotariko espazioetan egon naiz, eta beste horrenbeste erritmo eta denbora bateragarri egin behar izan ditut: lan-eremuaren denborak eta erritmoak, ikergaiarenak berarenak, ikerketarenak, akademiarenak eta ikertzailearenak. Lehenik eta behin, ikergaiak berak erritmo eta denbora zehatz batzuk ditu. Sasoi arabera antolatzen dira

tomate eta hazien inguruko lanak eta, beraz, horiek ezin dira urteko edozein unetan ezagutu. Horrenbestez, ikusi nahi duzun zerbait urte batean ez baduzu ezagutzen, urtebete itxaron beharko duzu berriz lan horiek egin arte. Halaber, ikergaiaren denboren arabera ere antolatzen dira lan-eremua, horren denborak eta erritmoak. Sasoiene menpe bizi dira, baita eguraldi eta bestelako baldintza batzuen menpe. Hortaz, oso une gutxi dituzte egin behar dituzten lanak egiteko, eta maiz ezin dituzte guztiz aurreikusi. Nik lan batzuk egin behar zituztenean abisatzea nahi nuen, baina askotan azkenengo unean erabakitzen zuten, edo aurreikusten ahalegintzen ziren, abisatzen zidaten, eta azkenean ez zituzten egiten.

Lekuan lekuko lanari, baina, ez diote bakarrik ikergaia eta lan-eremuaren denborek eragiten, ikerlariarenek ere badute zer esanik. Alde batetik, ikerketak berak denbora eta erritmo batzuk ditu. Normalean, lekuan lekuko lana tesiaren lehenengo urteetan egiten da. Hala ere, beka urtarrilean jaso eta ez da ohikoa, ezta nire kasua ere, berehala lekuan lekuko lanarekin hastea. Hortaz, nire kasuan, lehenengo urtearen neguaren bukaera, udaberria eta uda "galdu" nituen, eta horiek dira hilabete interesgarrienak ikerketa honen gairako. Horrela, tesiaren bigarren urtera heltzean nengoelarik ekin nion lekuan lekuko lanari. Beste alde batetik, akademiaren denborak ere badaude: kongresuetarako komunikazioak, artikuluak, doktorego programaren barruko zereginak, klaseak, egonaldiak, eta bestelakoak. Tesia bera egiteaz gain, askotarikoak dira doktore-tesia egin bitartean egin beharrekoak, eta lan horien erritmoak prozesua erabat baldintzatzen dute. Nire kasuan, 2016an bereziki sumatu nuen horren eragina: lekuan lekuko lanean bete-betean nengoen, baina unibertsitatean tesiari lotutako bestelako zereginak ere bete behar izan nituen orduko hartan. Tokian tokiko lanari nion beldurra medio, errazago ekin nien bestelako lan horiei eta, horrela, lekuan lekuko lanean egiten ari nintzen murgilketan etenalditxoak egon zen. Hori gutxi balitz, badago kontuan hartu behar dugun azkenengo denbora bat: ikertzailearena, alegia, nirea. Bekaren baldintzak eta unibertsitatearen ziurgabetasuna kontuan izanik, tesia enplegu bat bezala hartzea erabaki nuen. Hau da, hasieratik argi izan nuen eskaini beharreko orduak baino ez nizkiola eskainiko, nire bizitza ezin zela tesira mugatu. Aldiz, horrek ikerketa erabat mugatu du. Izan ere, nire kasuan behintzat, baratzeek ez dituzte lanegun eta jaiegunak bereizten, eta udak garai emankorrenetakoak dira. Beraz, horren aurrean planifikazio ona egin behar nuen "nire denborak" ere errespetatu nahi banituen baina, esan bezala, lehenengo sektorea eta baratzeak maiz ez dira planifikazioetara egokitzen. Horrenbestez, nire denborek ere eragin handia izan dute lekuan lekuko lanean eta hainbatetan ikergaia zein lan-eremuaren erritmo eta denborekin talka egin dute.

2.4.2. Barietatearen historiak (berr)egin nahian horien memoria ere idatzi dugu

Etnografia honetan, tomatearen bizitza eta biografiak jarraitu ditut. Hortaz, tomate horien historia eta, beraz, memoriak idazten topatu dut nire burua, ezustean. Lekuan lekuko lana egin aurretik etnografia gutxi landu banuen, are gutxiago nekien historiaz. Baina, aurreikusi gabe eta nahigabe izan arren, etnografiarekin batera ahozko historia ere egin dut⁵³, eta hori egitean, hainbatetan, "egiaren" bila aurkitu dut nire burua; hots, "benetan" gertatutakoaren bila ibili naiz lekuan lekuko lanean zehar. Kontraesanen bat aurkitzean, "bilatzen jarraitu behar duzu" pentsatzen nuen, "benetan zer gertatu zen" jakiteko. Hori oso argi ikusi dut Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasuan. Istorio ezberdinekin topo egin dudanean tomatea "benetan" zein eskutatik zein eskutara pasa den jakin nahi izan dut, zehaztasunez. Laburbilduz, gertakarien bila nenbilen ahozko kontakizun horien bidez, eta idazteko fasean eta lekuan lekuko kaierera itzultzean erreparatu dut horren garrantziaz.

Jasotako istorio horiekin historia osatu dut, historia posible bat. Bidean aurkitutako inkongruentziek, baina, erakutsi didate maiz gertatutakoa bezain interesgarria dela horren inguruan eraikitzen diren kontakizun eta istorioak. Esaterako, ez zaigu argi geratu hasierako faseetan Aretxabaletako Larrosa tomatearen haziak Aramaioko Goiko baserritik Aretxabaletako Urdintxaren baratzera nola joan ziren, ez eta zehazki zein eskutatik pasa ziren. Moja bat agertzen da pasarte guztietan, baina ez dugu argi zer egin zuen⁵⁴. Gertatu zena gertatu zela, garaia ulertzeko eta garaian kokatzeko baliagarriak zaizkigun informazioak ematen dizkigute kontraesankorrak diruditen istorio horiek. Familia, moja bat, lantegia, auzoak eta pertsonen mugimenduak gakoak dira jasotako bi istorioetan, eta hori da, hain zuzen ere, interesatzen zaigun informazioa. Alessandro Portellik (1989) liokeen moduan, gertakaria baino, memoria bera da historiaren iturria.

Ildo beretik jarraituz, beste uneren batean, bi gizonen gertaera bakarraren inguruan bi istorio ezberdin kontatu dizkigute. Areago, biek parte hartzen zuten topaketa batean, biek ala biek baieztatzen zuten beraien istorioa benetakoa zela, euren artean bateraezinak izan arren. Kasu

53 Joan J. Pujadasek (2000) azkenengo hamarkadatan diziplina ezberdinetan metodo biografikoak izandako bultzada eta goraldia aipatzen du. Horrekin batera, edo horren bueltan, diziplinarako eremua sortzen dela ere badiosku, eta antropologian emankorra izan da diziplinen arteko gurutzatze hori.

54 Kasua garatzean azalduko dut hobeto zein zen hasiera batean ezagutzen zen istorioa eta nola pasa den barietatea baserri eta baratzetako beste batzuetara. Ikusiko dugunez, Goiko baserria Aramaioko dago, eta osatu dudana historiaren lehenengo protagonista da. Hara heldu ziren Aretxabaletako Larrosa barietatearen landareak Miranda de Ebrotik eta, beraz, han kokatzen dut barietate horren Gipuzkoako historiaren hasiera. Goiko baserritik, besteak beste, Urdintxaren baserrira heldu zen barietatea eta, beraz, Urdintxa da historia horren bigarren protagonista, aipatu mojarrekin eta bere suhia Peiorekin batera.

horretan, talka horrek bi gizon horien arteko talkaz hitz egin zidan. Bietako bakoitza bere tokia aldarrikatzen ari zen Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian. Halaber, memoria osatzeko moduz ere hitz egin zidan egoera horrek. Izan ere, memoria ez da gertakarien erreproduzio hutsa, gertatutakoaren inguruan norberak eta kolektiboak eraikitakoa baizik. Memoria sortzailea da (Portelli 1998; Llona 2012), eta kasu horretan memoriaren bidez ari ziren tomatearen historia idazten -edo ahotsaz jasotzen-. Zehazki, orainalditik eraikitzen da memoria, norberaren posiziotik alegia, eta era berean norberaren posizioa, identitatea eta subjektibitatea eraikitzeko funtsezkoa da. Memoriaz eta ahozko historiaz aritzean, beraz, gertakarien inguruan galdetzea baino, interesgarriagoa da gertakari horien inguruko esanahiei buruz itauntzea (Llona 2012)⁵⁵. Gure kasura ekarrita, horrek eraman nau historiatik beratik apur bat aldentzera. Hau da, tomatearen historia ezagutu eta berregin nahi izan dugu, zalantzarik gabe, baina horrekin batera historian agertzen diren sareak, harremanak, eta praktikak dira gehien interesatu zaizkigunak. Dena dela, esan dudan moduan, memoriak sortu egiten du eta, beraz, hau historia posibleen arteko bat besterik ez da.

2.4.3. Ingurumen-antropologian pertzepzio parte-hartzailerako aukerak eta beharra⁵⁶

Azpiatal honetan, lekuan lekuko lana bukatutakoan egindako hausnarketak bildu nahi ditut. Zehazki, tesiaren diseinu metodologikoaren parte izan ez den eta praktikan era kontziente batean behintzat garatu ez dudan hausnarketa eta proposamen metodologikoa da irakurleak hemen aurkituko duena. Zehatzago, hau bezalako etnografia batean pertzepzio parte-hartzaileak egin ditzakeen ekarpenaz jardungo dut.

Sarah Pinken (2009) lanean oinarrituta, Carlos García Gradosek (2017) pertzepzio parte-hartzailea ikuspegi feministari lotzeko proposamen eta aldarrikapena egiten du. Ildo beretik, teknika horretara antropologo feministen eskuetatik heldu naiz ni⁵⁷. Ingurumen-antropologian, aldiz, presentzia txikiagoa izan dute ikerlariaren esperientzian eta gorpuztasunean zentratutako proposamenek, eta horrekin lotzen dute pertzepzioa Esteban Ruiz-Ballesteros eta

55 Beste artikulu batean egileak berak ideia hauek berretsi, eta azkenengo urteotan ahozko historiak memoriaren eta horrek identitateen eraikuntzan duen paperaren inguruan hausnartu du. Gero eta gehiago baztertzen ari da ahozko historia gertakariak ezagutzeko baliatzeko joera (Llona 2007).

56 Miren Guilló Arakistaini atal honi egindako ekarpenak eskertu nahi dizkiot.

57 Batez ere *Balioen Filosofia eta Gizarte Antropologia Saileko* hainbat lankideren bitartez egin dut bide hau. Izan ere, Jone Miren Hernández García, Mari Luz Esteban, eta Margaret Bullenek (2016) dioten bezala, gorputzarekin lotutako gaiak ikergai dituzten ikerketak zein gorputzaren teorian oinarritzen direnak ugaritu egin dira euskal antropologia feministaren baitan azkenengo urteotan, eta hortik egin dira, besteak beste, pertzepzioaren inguruko zenbait hausnarketa eta ekarpen (Ayesta 2003; Esteban 2011; 2018b; Martín Zapirain 2015; García Grados 2017; Zapata 2019; Hernández García 2019; Guilló 2020). Nik horietatik edan dut zuzen-zuzen.

José María Valcuende del Ríok (2020). Hori dela eta, arlo horretan ere, eta nirea bezalako tesi batean, pertzepzio parte-hartzaileak egin ditzakeen ekarpenak nabarmendu nahi ditut oraingoan.

Marc Badalekin batera egindako bisitaldietako batean, baratzean bertan ari ginela, baratzezainari -gizona zena- galdetu genion nola hautatzen zuen haziak zein landare edota tomatetatik atera. Guk, eta bereziki Marcek, batik bat liburuetan esaten dena dakigu: batetik, landareari erreparatu behar zaiola, landare osasuntsuetatik atera behar baitira haziak; bestetik, fruituari ere begiratu behar zaiola, barietatearen fruitu prototipikoari gehien gerturatzen diren fruituetatik eskuratu behar baitira haziak eta, kasu horretan ere, osasuntsu dauden aleetatik. Liburuek diotena diotela, nola egiten den jakin nahi genuen. Baina, bisitaldia udazken aldean egin genuen, eta baratzean jada ez zegoen tomaterik. Hortaz, baratzezainak hitzez kontatu behar izan zigun hori nola egiten zuen. Hona hemen orduan izandako elkarrizketa:

Marc [Mc]: Eta tomateen haziak hartzeko, nola hautatzen dituzu, zein fruituak uzten dituzu haziak hartzeko? O sea...

Peio [P]: Normalean, porruekin egiten den moduan, porrua onena ikusten dodanean, ba, hazitarako. Eta tomatea be ikusten dotenean, lobeak ipintzen dio holako zintatzo bat, tomate ona dalako. Zuk nobixa topetan dozunean [Marci zuzendua] be 'la más guapa', ez dakizu, ba tomatea be 'la más guapa', e...

Mc: Eta ez duzu hautatzen behekoak, edo handi, berdin zaizu?

P: E, ba...

Mc: lehenak edo...

P: Ba, ez dakit... Esaten dute behekoak igual hobeagoak direla, ez dakit ze esan be, e, bistaz ikusten ditudanean, ba, baldin badaude 10 bakoitzean, hauxe da handiena, ipintzen diot zinta bat eta heldu-heldu egiten denean kendu hazixa eta...

Marta [Mt]: Eta onena da haundiena? Da forma... o sea...

Mc: Zer da hoberena? Kolorea? Tamaina?

Mt: Forma?

Mc: Nola jakiten duzu zein da hoberena?

Mt: 'La más guapa', baina klaro 'la más guapa para quién'? Zeintzuk dira zuretzako?

P: Normalmente tomatea para todos 'la más guapa'.

[barreak]

P: Tomate... Tú también: 'yo también hubiera cogido esa'... diferentzia eukitzen dute, ba, da lisuagoa, bistosoagoa... (Peio, Elkarrizketa)⁵⁸.

Behin eta berriz galdetuta, tomateak hautatzeko irizpide "objektibo" gutxi batzuen berri ematen digu, eta horien artean tamaina nabarmentzen da. Hala ere, gehien nabarmentzen dena subjektibotzat har dezakegun irizpidea da: onena hartzen du. Gu behin eta berriz saiatzen gara berarentzat onena zer den azal diezagun, eta bera hori azaltzen ahalegintzen da, baina

58 Peio Urdintxaren suhia da. Bere bitartez heldu ziren Aretxabaletako Larrosa barietatearen landareak Goiko baserritik Aretxabaletanko Urdintxaren baratzerara.

hasierako puntura itzultzen da: "ez dakit zergatik, beti onena hartzen dugulako". Guk ez diogu ulertzen, baina berak badaki zein den onena. Agian hitzez ezin digu azaldu, eta ez du argudio arrazionalik, baina badaki. Jakintza oro ez da arrazionala, eta kasu honetan gorputza eta zentzumenek toki zentrala dute.

Beste egoera batean, Jack haziak EAEn banatzen diharduen komertzialak, Aitorrek, urtero Holandatik bidaliko haziak probatu egiten dituztela kontatu zidan. Berak jasotzen ditu sorta ezberdinetako haziak, eta erreferentziazko bi landare-mintegietara bidaltzen ditu, bertan erein eta proba ditzaten. 20 egun inguru pasa direlarik, mintegietatik deitzen diote, zein sortatako haziak diren onenak esateko. Bat egiten dute bi mintegiek. Ernetze-tasatik harago, nola jakin 20 egunetan zein hazietatik ateratzen diren landarerik onenak?

Hirugarren batean, tomategintzan inplikaturik egon eta maiz etxaldeak bisitatu arren tomateak ekoizten ez dituen gizon batek beste egoera baten berri eman zidan. Noizbait, etxalde bat bisitatu eta bertakoak landare batzuk ez daudela ondo esana dio. Berak, gaian aditua omen denak, primeran ikusten ditu landare horiek. Aste batzuk pasata, baina, landareak gaixo daudela ikusten du, orduan bai, inolako zalantzarik gabe.

Lekuan lekuko lanaren hiru adibide hauek ezagutza-bideei, landareekin ditugun harremanei, eta "ikusteko" moduei buruz ari zaizkigu. Ruiz-Ballesteros eta Valcuendek (2020) ingurumen-pertzepzioen etnografiaren inguruko hausnarketa egiten dute. Besteak beste, "begiratu" (*mirar*) eta "ikusi" (*ver*) ekintzak bereizten dituzte. Batetik, begiratzen dugun tokitik ikusten dugu Baina, bestetik, batzuetan ikusten lagundu behar digute. Azkenik, hainbatetan begiratu bai, baina ez dugu ikustea lortzen. Horretan, ingurumen-pertzepzioek eragina dute, eta horretaz ari zaizkigu, esandako moduan, aipatu berri ditudan hiru egoerak.

Lehenago jada hainbat lanetan presentzia izan arren, 80ko hamarkadara arte zentzumenak ez ziren antropologiaren ikergai eta mintzagai esplizitu bilakatu. Orduz geroztik, horien inguruko lanak eta ekarpenak nabarmen garatu eta zabaldu dira. García Gradosek (2017) horien azterketari loturik antropologiaren barruan egondako bilakaera jaso eta azaltzen du: hasiera batean "zentzumenen antropologia" (*antropología de los sentidos*) izendatu zena garatu zen, eta geroxeago "antropologia sensoriala" (*antropología sensorial*) deritzona nabarmendu. Hasieran zentzumenen antropologiak zentzumenen eraikuntza soziokulturalean jarri zuen arreta batik bat eta, geroago, antropologia sensorialaren baitakoek pertzepzioaren eta etnografiaren inguruan jardun dute gehienbat.

Zentzumeneren antropologiak mendebaldean eta bereziki modernitatean garatutako zentzumeneredua izan du aztergai. Eredu hori batik-bat ikusmenean zentratutakoa dela nabarmendu zuten jada duela hamarkada batzuk. Kontuan hartu behar dugu, gainera, zentzumeneren bidez ezagutzen dugula mundua eta, hartara, zentzumenereduek ikuspegi epistemologikoekin estuki lotuta daudela. Gurean, positibismoa izan da denbora luzez ikuspuntu epistemologiko hegemonikoa, eta horrek ikusmena hartzen du ezagutzarako oinarritzko zentzutzat. Izan ere, positibismoaren ikuspegitik ikusmena norberetik gehien alden du daitekeen zentzumenera omen da, munduarekiko distantzia gehien ezarri dezakeena, eta beraz, "objektiboena" izan daitekeena. Kritika hauek jasoz, besteak beste, ikusmenean zentratutako eredua etnozentriko eta antropozentrikoa dela eta zentzumeneren antropologiak horri kritika egin diola diosku García Gradosek (2017). Halaber, genero ikuspegia eta begirada feminista askotan kritika horren oinarrian egon direla ere azpimarratzen du.

90eko hamarkadatik antropologia sensoriala izenarekin identifikatu da antropologiaren baitan zentzumeneri garrantzia eman dien beste korrantea, metodologian eta metodo etnografikoan arreta handia jarri duena. Pink erreferentzia nagusietako bat da ildo horretan, eta etnografiari bestelako bideak ireki dizkion proposamen metodologikoa egin du: pertzepzio parte-hartzailea (*participant sensing*) (2009). García Gradosek teknika hori erabili eta horren inguruan hausnartu du. Bere hitzetan, Pinken pertzepzio parte-hartzailea proposatzen du:

Como una reconceptualización de la técnica fundamental en antropología como es la *observación* participante, dada la relación de esta última con la supremacía del ojo (Pink, 2009: 65). Esta propuesta, más allá del plano teórico, alcanza el/la etnógrafo/a en el terreno práctico para dar cuenta de su mayor potencial cuando emplea todo su cuerpo y sensorialidad como fuente para la reflexión (García Grados 2017, 131).

Antropologiaren oinarritzko teknika den behaketa parte-hartzailearen birkontzeptualizazio gisa, azken horrek begiaren nagusitasunarekin duen lotura kontuan izanik (Pink, 2009: 65). Plano teorikotik harago, proposamen horrek etnografoa esparru praktikoan kokatzen du. Gorputz eta zentzumenezkotasun osoa hausnarketarako iturri gisa erabiltzean duen potentzialaren berri emateko.

García Gradosek teknika hori erabili bai, baina Pinken planteamenduari kritika egiten dio. Bere ustetan, antropologia sensorialean alboratu egin da zentzumeneren antropologiaren muinean zegoen genero ikuspegia. Zentzumeneren antropologian, berriz, ikuspegi metodologiko falta sumatzen du García Gradosek. Horren aurrean, bi korrante edo ikuspegi horiek bateratzeko proposamena eta apustua egiten du, eta pertzepzio parte-hartzailea teknika etnografiko feminista gisa aldarrikatzen du (García Grados 2017).

Etnografia feministan teknika horren aldeko apustua egiteaz gain, pertzepzio-ikuspegi multisentsorial batetik (*enfoque perceptivo multinsensorial*) metodo etnografikoari egiten zaion kritikak behaketa parte-hartzailearen joera etnozentriko eta androzentrikoa gainditzen dituela ere azpimarratzen du García Gradosek (2017). Ruiz-Ballesteros eta Valcuenderen (2020) ekarpenetik abiatuta, García Gradosen proposamena osatuko dut orain. Izan ere, antropologiaren joera antropozentrikoa gainditzeko ere teknika baliagarria izan daiteke pertzepzio parte-hartzailea.

Ingurumen-antropologiaren arloan, Estatu espainiarrean bederen, pertzepzioaz gutxi hausnartu eta teorizatu da. Berriki, pertzepzio parte-hartzailearen gaia ingurumen-antropologiara gerturatu duen Ruiz-Ballesteros eta Valcuenderen (2020) artikulua argitaratu da AIBR aldizkarian. Egileek diotenez, pertzepzioen analisiak garrantzia hartu beharko luke ingurumen-antropologian, baina ez da horrela gertatzen, eta beste "munduetako"⁵⁹ pertzepzioengana gerturatzeko zailtasunak ditugula diote.

Pertzepzioa egiten dugunarekin eta zentzumenak aktibatzen diren kokapen fisiko eta praktikoarekin estuki lotuta dago. "La percepción es la dimensión más íntima de la experiencia"⁶⁰, diote Ruiz-Ballesteros eta Valcuendek (2020, 111). Hala ere, horrek ez digu horrengana heldu eta hori ulertu ahal izatea erabat galarazten. Kasu honetan, baina, etnografian zentralak diren narratiba eta diskurtsoen bidez oso zaila da besteen pertzepzioetara heltzea; izan ere, ekinez bizi eta sentitzen den zerbait dira. Lekuan lekuko lanak, eta ikertzen ditugun komunitateekin pasatzen dugun denborak irekitzen digute pertzepzioa aztertu eta ulertzeko aukera. Etnografia prozesu bat da, eta baita bizipen bat ere. Horretan, elkarrekin egon, harremanak sortu, eta elkarrekin ekiten dugu. Ruiz-Ballesteros eta Valcuendek pertzepzioak antzemateko egunerokotasuneko bizipen eta jardunen garrantzia azpimarratzen dute (Ibid.). Hori esanda, pertzepzioen garrantzia eta beraien dimentsio soziokulturala azpimarratzeko zenbait adibide etnografiko plazaratzen dute.

Egileek azaltzen dituzten egoera horietan ikusten dugu nola hel daitekeen antropologoa ikertzen dituenen pertzepzioetara eta, horrekin batera, "ikerketaren-objektua" direnek munduan egoteko eta ingurunearekin harremantzeko duten modua ere uler dezake. Horretarako, turistaren jarrera predatzailetik, eta kanpotik begiekin mundua ezagutu nahi duen

59 Besteak beste, Arturo Escobarrek (2014) "pluriverso" terminoa darabil eta harremanen inguruan eraikitako ontologia zehatzetan oinarritutako "beste edo bestelako munduaz" jarduten du. Mundu hauen pertzepzioetara heltzeko zailtasun handiak ditugula diote Ruiz-Ballesteros eta Valcuendek (2020).

60 "Pertzepzioa esperientziaren alderdirik intimoena da".

bisitari eta antropologoaren begirada zein ikusmenetik urrunduta, "paisaian" integratuago dauden bizipen eta zentzumenak ager daitezke etnografian. Adibidez, Peruko Amazonian errekararen bueltan eraikitako herri batean antropologoek etxe bat eraiki behar izan zutenean, errekarari begira egin zuten; erreka kontenplazio-objektua zen beraientzat. Gerora, beste etxe guztiek errekarari bizkarra ematen ziotela konturatu ziren. Erreka horien bizitzen parte zen, eta ez "kanpotik" begiratzeko zerbait (Ruiz-Ballesteros eta Valcuende 2020). Harawayen hitzak nire eginez, bertakoek ez zuten errekarerik inon kokatua ez dagoen begirada konkistazailerik, hots, "objektibitatearen" talaiatik, edo "besteak" markatzen dituen markarik gabeko "gizon, zuri, heterosexual eta klase ertainekoen" begiradarik (1995, 324). Antropologoek, ostera, hasieran batean behintzat, bazuten begirada hori. Ruiz-Ballesteros eta Valcuendek (2020) emandako adibideetan, komunitate horien pertzepzioetara helduz ingurumenaren inguruko ikuspegi, bizipen eta harreman ez antropozentrikoetara heltzen gara.

Aurrekotik abiatuta, proposatzen dut pertzepzio parte-hartzaileak antropologiaren joera etno- eta andro-zentrikoa soilik ez, diziplinaren joera antro-zentrikoa gainditzeko ere balio dezakeela. García Gradosek (2017) bi ikuspegi uztartu eta pertzepzio parte-hartzailea etnografia feministarako tresna gisa aldarrikatuz bere aurrekoekin egin antzera, horren erabilera-markoa apur bat gehiago zabaldu nahi dut orain. Izan ere, ingurumen-antropologiatik planteatzen denean, proposamenaren atzean feminismoak izan duen presentzia bigarren plano batean geratzen da. Halaber, ingurumen-antropologiatik egiten diren ekarpenak antropologia feministarentzako ere aberasgarriak direlakoan nago.

Proposamen teoriko-metodologiko horiek guztiak kontuan izanda, nik egindako lekuan lekuko lanean bi egoera mota ezberdin bereizten ditut. Batetik, zenbaitetan pertzepzioak kontakizunetan agertu zaizkit; bestetik, beste hainbatetan pertzepzio horiek sumatu egin ditut, horien garrantzia antzeman egin dut, baina oso gutxitan heldu naiz horiek nik neuk bizi edo sentitzera. Azpiatal honen hasieran aipatutako hiru egoeren kontakizunetan, berdin bizi eta sentitzen ez genituen zentzumen batzuk zeudela sumatu dut. Lehenengo kasuan, baratzezainak tomateak neska-lagunak bezala hautatzen dituela esaten duenean, ezin dut guztiz ulertu eta, aldi berean, ulertzen ari naiz. Ez dakit zeintzuk diren bere gustuak, baina zerbait ulertzen diot: "politena" hartzen duela esaten ari zen. Politena beti nor bere gustuen arabera eraikita dago, eta beharbada horixe bera da esaten ari zena. Horrekin batera, interakzio baten baitan kokatzen zuen ekimen hori: tomateak ezagutzen ditu, behatzen ditu, sentitzen ditu, eta orduan badaki, hitzez zehazki azaldu ezin duen arren, zeinetatik atera behar

dituen haziak. Eszena horretan, horren kognitiboa ez den eta, beraz, gorpuztuago⁶¹ suertatzen zaigun jakintza agertzen zaigu, berriz ere ikusmenetik harago doan eta hitzez azaltzeko zaila den jakintza. Hor ginela, behin eta berriz galdera errepikatu ostean, pentsatu nuen: egunak eta egunak berarekin eman ostean, beharbada, nik ere jakingo nukeen zein tomatetatik atera hazia eta, ziurrenik, nik ere ez nuke kontaktzen jakingo.

Egoera ulertzeko, nik bizitako zerbaitekin paralelismoa egiteak lagundu zidan. Badira urte asko etxean ogia egiten dudala. Ia inoiz ez dut errezeta zehatzik jarraitu. Beti ez zait berdin ateratzen, eta maiz ez dakit azaltzen zergatik geratzen zaidan ezberdin, baina badakit konturatzen orea noiz doan ondo eta noiz ez, noiz den "bat" eta noiz duen trinkotasun falta. Etxeko bati ogia nola egin kontatu behar izan nionean, aldiz, hitzak eta neurriak faltan izan nituen. Berak proportzioak eta prozesua ondo jaso eta idatzi nahi zituen, hurrengoan berak bakarrik egiteko. Ni ez nintzen azaltzeko gai. Orduan, pentsatu nuen konponbidea bolada luze batez ogia batera egitea izango zela; edo berak bakarrik egitea eta orea ezagutzea, bere ogi eta ore mota aurkitu arte. Gaur da eguna oso ogi ezberdinak egiten dituguna, eta batera jartzen bagara, nik ezin dut erabat berea ulertu, eta berak ezin du guztiz nirea ezagutu. Hitzez adierazten ez dakigun jakintza horrek badu zerikusirik tomateak hautatzeko baratzezainek dutenarekin.

Aipaturiko beste egoeretan, elkarrizketatuek beraiek egin zioten pertzepzioen afera horri erreferentzia, beste hitz batzuekin izan arren, noski. Besteen pertzepzioez aritu ziren, besteek ikusten zutena ikusteko gai ez zirela adieraziz, edo besteen ezagutza azpimarratuz. Beraz, kasu horietan ez nituen pertzepzio horiek sentitu edo sumatu, hitzaren bidez horiengana heldu baizik. Edonola ere, horien garrantzia jaso egin nuen, eta horrek adierazten digu teknika horren beharra.

Beste egoera batzuetan, aldiz, nik neuk sumatu dut nire aurrean nuenarekin ez nituela pertzepzioak partekatu. Maiz, jakintza gorpuztuari lotua izan dira egoera hauek. Izan ere, tomateak aukeratzeko garaian bezala, zerbait galdetzen nuenean ezin zidaten azaldu nik ulertu nitzakeen hitzetan. Egoera horiek metodologikoki arakatu gabe geratu zaizkit. Alde batetik, pertzepzioaren gaian analisisan eta idazketa fasean sakondu dudalako, eta une horietan ez nintzelako konturatu hor bazegoela zer arakatu eta metodologikoki zer sakondu. Bestetik, egoera horietan sakontzea ere ez zegoelako nire helburuen artean. Etnografia honetan, azaldu

61 Gorpuztuago suertatzen zaigula diot, maiz, jakintza kognitiboa ez baitugu horrela ulertu, gorputza/gogoa dikotomian eroriz. Aitzitik, dikotomia hori gainditu nahi badugu, jakintza kognitiboa ere jakintza gorputzutzat hartu behar dugu. Miren Guillóri eskertu nahi diot horren inguruan partekatutako hausnarketa.

bezala, toki askotatik igaro naiz, eta kasu gutxitan egon naiz luzaz toki berean pertsona berdinekin. Izan ere, helburuak bestelakoak izan dira, eta begirada beste toki batzuetara bideratu dut. Ruiz-Ballesteros eta Valcuendek (2020) diotenarekin bat eginik, uste dut egunerokotasuneko egoeretan sakondu dezakegula gehienbat besteen pertzepzioetan, beraiekin batera jarduten, ekiten, eta elkar-harremanean. Nire kasuan, azkenengo hori tesian garatzeke geratu zaidan gai multzo batekin ere lotzen dut, landare eta haziekin sortutako zaintza harremanak eta afektuen gaiarekin, alegia. Afera horretan sakontzeko, nirea bezalako ikerketa batean behintzat, toki zehatzetan behaketa eta pertzepzio parte-hartzaile errepikakorragoa egitea lagungarria izango litzateke. Edonola ere, uste dut lehenengo pausua pertzepzio ezberdin horien existentziaz ohartzea dela, eta bigarrena horietan murgildu eta sakontzea. Horretarako, norberak bizi izan dituen egoera eta pertzepzioetatik besteenengana gerturatzea lagungarria izan daiteke, nik ogiaren kasuarekin egindako moduan. Pertzepzio horiek partekatzeraz ezin bagara heldu, bila ditzakegu horietara gerturatzen gaituzten bizipenak, eta hortik besteenetara hurbildu.

2.4.4. Bisitaldia. Elkarrizketa eta behaketaren artean koka dezakegun ikerketa-teknika

Etnografia hau bi kasu-azterketa osatuz gauzatu dut, eta horrek metodologiari eta lekuan lekuko lanari zuzen eragin die. Xedea kasuak beraiek osatzea izanik, horien inguruko informazioak eta hariak jarraitu ditut, gune eta pertsona ezberdinengana helduz. Horiengandik ez dut beti informazio berdina bilatu, kasuaren inguruko informazio mota ezberdinak jasotzea baizik. Halaber, bi kasuak ez ditut berdin osatu: Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasua lantzean Jacken inguruko informazio asko jaso nuen eta, horrenbestez, Jacken inguruan propio egindako saioak gutxiago izan dira. Era berean, bien historiak eta ezaugarriak oso ezberdinak izanik, horietara gerturatzeko moduak ere ez dira berdinak izan. Bestalde, zonaldez eta eremuz mugitu naiz, hazi eta barietateei so.

Horrelako planteamendu metodologikoaren baitan, nik behintzat ezagutzen ez nuen teknika berria garatu dut: bisitaldiak. Nekazaritza-eremuaren ekoizpen-gune ezberdinetara joan naizenean, galdera batzuk buruan eta elkarrizketa gauzatzeko asmotan joan naiz. Baina, hala ere, lekuan lekuko lanaren saioak oso gutxitan mugatu dira elkarrizketa horietara. Izan ere, askotan baratzezainek beraiek proposatuta, baratzeetan bukatu edo hasi ditugu saio horiek. Elkarrizketa gehienak sukaldeetan egin arren, jesarrita eta hitz egiten eman dugun bezainbeste denbora -edo gehiago- eman dugu baratzeetan ere. Baratzeetan hasi edo bukatu diren elkarrizketotan hobeto ezagutu ditut baratzezain horiek: beraien historia, egunerokotasuna,

harremanak eta herriarekin dituzten loturak... elkarrizketa-gidoietatik at ezagutu ditut. Toki bakoitzean, gainera, modu ezberdin batez. Elkarrizketen bueltako une horiek gakoak izan dira bestelako informazioak jasotzeko eta, hori dela eta, bisitaldiak izendatu ditudan une horiek ikerketa-teknikatzat har ditzakegula iradokiz, berauen inguruko zenbait hausnarketa garatu nahi dut orain.

Lehenik eta behin, behaketatik bereizi nahi ditut saio hauek; izan ere, horrelakoetan ez naiz egon pertsona horiekin euren jardunen baitan, egonean. Bisitaldietan egoera berezia zen. Erakusteko uneak izan dira bisitaldiak, zeinetan baratzeak, hazitegiak, haziak, etxeak, herriak, eta bestelako instalakuntzak aurkeztu dizkidaten. Maiz, elkarrizketetan hitz egindakoari lotuta, baina hortik harago ere, hitzez adierazitakoa dimentsionatzeko, toki batean kokatzeko, ikusteko eta sentitzeko uneak izan dira, hitzei testuingurua ematekoak. Hartara, elkarrizketak saio horien parte garrantzitsua izan badira ere, bisitaldiak elkarrizketetatik harago joan dira. Hori dela eta, behaketa eta elkarrizketaren artean kokatzen den ikerketa-teknika bezala definitzen dut bisitaldia. Nire kasuan, elkarrizketak bisitaldien parte izan dira; izan ere, nire asmoa elkarrizketak egitea zenean egin ditut, nahigabeen, bisitaldi horiek. Hala ere, ez dut uste elkarrizketak bisitaldien halabeharrezko osagaia izan behar direnik eta, horren parte izatekotan, elkarrizketa informalak, eta are grabatu gabeak ere egin daitezkeela.

Nire kasuan, bisitaldi gehienak baratzeetan egin ditut, gehien elkarrizketatu ditudanak baratzezainak izan baitira. Hala ere, lehenengo sektoreari lotutako ikerkuntza eta garapen guneak ere ikusi ditut, Neikerrekoak kasu. Neikerren, negutegietan ibili soilik ez, Arkauteko instalakuntzak ere erakutsi zizkidan Pakok, germoplasma-bankua nolakoa zen ikus nezan. Bestalde, Perun haziak eskala handian ekoizteko gunea ere bisitatu nuen. Gune horiek lanerako espazioak izatea dute komunean. Zeregin horien inguruan galdezka joan naizenean, erakusteko bide bakarra ez da hitza eta elkarrizketa izan. Ikustea, eta horrekin batera sentitzea eta atzematea ere garrantzitsua izan da, jardun, praktika, ekimen eta gune horien berri izateko. Kontakizunetik harago, baita ikusmenetik harago ere, pertzepzioa garrantzitsua izan da bisitaldietan, eta horren bidez kontaktzen zidatena osatu dut, etnografia baterako garrantzitsuak diren informazioak jasoz. Bi tomateen kasuak azaltzerakoan bestelako informazio horiek mahai-gainean jartzen ahalegindu naiz, irakurlea baserri, etxalde eta iker-gune horietara gerturatu eta kasuak etnografikoki kokatzeko asmotan. Etnografia toki zehatz batean kokatu eta bertan bizi garenean, informazio hauek beste modu batez osatzen dira. Nire kasuan, aldiz, toki ezberdinetan egon naiz eta ezin izan naiz guztietan luzaz murgildu. Beraz, ezin izan ditut toki horiek guztiak sakontasunez ezagutu eta aztertu, horietara bertaratuz. Horren aurrean,

bisitaldiak bide egokia izan dira behaketa sakon eta luzeetan sortzen diren hainbat informazio beste modu batez sortzeko.

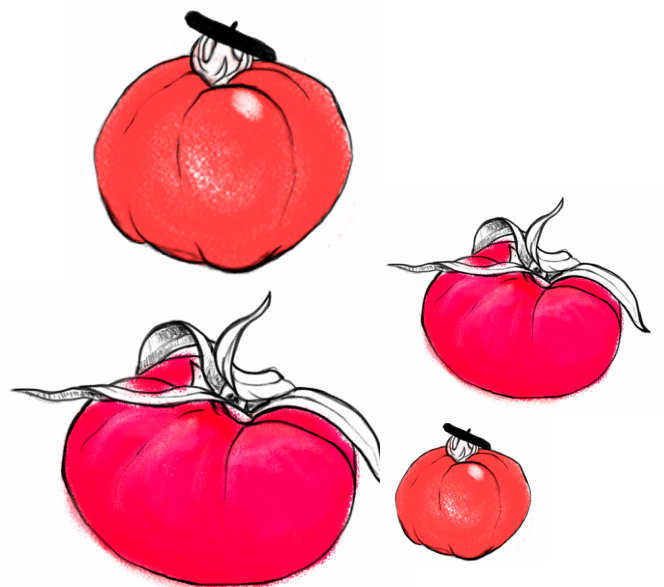
Bisitaldien beste ezaugarri bat Guberrek (2011) aipatutako irekitasunak eta malgutasunak izan behar duela iruditzen zait, batez ere denborari eta saiotik espero denari dagokienean. Esan bezala, baratzezainak izan dira baratzetara eramanean nautenak, beraiek gidatu dituzte, hein handi batean, bisitaldiak. Usu, beraiengana denboraz larri joan naizen arren, elkarrizketa egiteko bezainbeste denborarekin baino ez, malgutasun apur bat izan dut, eta nituen tarte horietan joan gara baratzetara, haziak gordetzen dituzten txokoetara edo bestelako tokietara. Horrelakoetan ohartu naiz bisitaldiak egitera denboraz, patxadaz, malgutasunez eta irekitasunez joateak duen garrantziaz.

Dagoeneko iradoki dudanean bezala, bisitaldiek toki batean luzaz egon ezin garenean hitzetatik harago doazen informazioak sortzeko baliagarriak dira. Testuinguru etnografikoa sortzeko oso teknika aproposa suertatu zait niri, eta horrela islatzen saiatu naiz kasuak idaztean. Kasuen ataletan ikusiko den bezala, kontatu didatenetik harago doazen informazioak ezinbestekoak dira bi barietateen historiak osatzeko. Alde batetik, entzundakoak kokatzen lagundu didate bisitaldiek: elkarrizketetan irudikatzen nituenak ikusteko, gorpuzteko eta lurreratzeko. Bestetik, nik neuk toki horiek sentitzeko eta bizitzeko uneak izan dira: usaindu, sentitu, entzun, eta ukitu egin ditut. Azkenik, etnografiaren ikuspegitik garrantzia duten baina elkarrizketetan agertzen ez diren informazioak ere sortu ditut horrelakoetan. Maiz, oso barneratuta dituztelako edo beraien jardunarentzako garrantzitsuak ez direlako, informazio asko ez dira agertzen elkarrizketetan. Tokiak, praktikak eta gauzak zuzen ezagutzean, bestelako informazioak agertzen zaizkigu, eta horiekin batera, galdera berriak egiteko parada ere izaten dugu.

Edonola ere, esan bezala, hauek guztiak gerora egindako hausnarketak dira. Bisitaldiak egiten ari nintzenean ez nintzen horretaz guztiaz kontziente, eta ez nien erreparatu teknikari berari eragiten dioten elementuei. Beraz, nire asmoa bisitaldiak ikerketa-teknika moduan proposatzea izan da, hemendik aurrera horretan arreta gehiago jarri eta horren inguruan sakondu dezagun. Gainera, bisitaldiak ingurumen-pertzepziorako bidea ireki diezagukeelakoan, aurreko azpiatalean egin dudanean proposamenarekin bat etor daitekeela iruditzen zait.

II. Atala

Tomateak Euskal Herriko isurialde atlantikoan
Kanpotarren jana izatetik baratzeko erregina izatera



3. Los tomates como producto agroalimentario

Alimentación, identidad, agricultura y producción tomatera en el contexto vasco

Oro har, esan liteke azken hiru hamarkadetako ikerketa antropologikoak 'euskal' nozioaren baitan zegoen nekazal giroaren gailentasuna eta iragan mitiko baten existentzia errotik ezegonkortu duela, ez bakarrik ikerlan asko hirietan burutu direlako, baizik eta ikerketa proiektuen helburu behinenak testuinguru ezberdinetan agertzen diren kontraesan eta gatazken inguruko gogoeta egitea, eta beste kultur errealitateekiko antzekotasunak eta ezberdintasunak aztertzea izan delako.

Mari Luz Esteban (2012, 114)

3.1. La dimensión cultural e identitaria de la alimentación

3.1.1. Alimentación e identidad

Varios autores coinciden a la hora de definir la noción de cocina -u otras que le van aparejadas como los términos "comer", "alimento" o "comportamiento alimentario"- precisamente en base al componente identitario que la integra. Frédéric Duhart (2002), por ejemplo, trabaja la noción de "identidad cultural alimentaria", y a partir de la definición de "comer" como "un hecho social total" en el que están implicadas las dimensiones fisiológica, psicológica y social de los seres humanos, pone sobre la mesa la existencia de una fuerte relación entre alimentación e identidad. En la misma dirección plantea Xavier Medina "el *comer* como un instrumento que hace posible esta recreación de la identidad, y que permite a los individuos llevar a cabo su sistema de adscripciones dentro de una estructura de identificaciones concreta construida por los propios actores sociales" (1997, 206).

Ignacio Fernández de Mata (2016), por su lado, trabaja precisamente sobre la relación entre alimentación e identidad, poniendo sobre la mesa la dimensión *naturocultural* de la comida y la alimentación en el texto "Alimentación e identidad. Ámbitos para el patrimonio". A pesar de que en su texto no hace alusión explícita a la noción propuesta por Haraway (2004; 2016a), enfatiza al definir la comida que es a la vez biología y cultura "en un entreverado de difícil distinción" (Fernández de Mata 2016, 223). También desde una mirada histórica Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari exponen que la función de la alimentación va más allá de cubrir necesidades fisiológicas y nutricionales, ya que "pasó, pues, de dar respuesta a necesidades individuales a convertirse progresivamente en un elemento esencial de la estructuración de los grupos, de la expresión identitaria y de la concreción de un pensamiento simbólico" (2004, 49).

Pero, ¿de dónde viene este vínculo entre alimentación e identidad? Claude Fischler (1995) postula que el hecho de ser omnívoros sitúa a los seres humanos en una paradoja entre una tendencia neofóbica y otra neofílica. Tener una alimentación omnívora nos da libertad, autonomía y adaptabilidad, pero a la vez nos hace dependientes de la misma, pues somos incapaces de alimentarnos con un solo alimento. Debemos estar decidiendo y valorando constantemente qué es comestible y qué no, lo cual es motivo de ansiedad. Frente a ello, las cocinas, que define como un "cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones" (Ibid., 65), tienen, entre otras funciones, la de dar respuesta a esta paradoja del omnívoro. Concretamente, la ansiedad que nos genera ser omnívoros tiene que ver con la acción de in-corporar: comer es incorporar aquello que se come, que no solo va a convertirse en energía, sino que va a convertirse en nuestro propio cuerpo, nuestra materia, nos da sustancia. Además, en el plano simbólico, lo que comemos también nos da identidad, nos configura, nos hace. Es por ello que necesitamos saber qué es lo que comemos, pues pasará a formar parte de nosotras mismas.

En otras palabras, según Fischler la organización cultural de la alimentación tiene más que ver con la necesidad de identificar aquello ingerido y de identificarse las personas y los grupos, que con las necesidades fisiológicas alimentarias. Por lo tanto, cocinar va más allá de la simple preparación o adecuación de los alimentos para su ingesta. Así, "una vez 'cocinado', es decir sometido a las reglas convencionales, el alimento es marcado con un sello, etiquetado, reconocido, en una palabra *identificado*" (Fischler 1985, en Contreras 2013, 40). Cocinar es entonces, en cierto modo, "culturizar" los alimentos, convertir el alimento "puro" o "natural" en producto de una cultura determinada, lo cual apela a la clasificación que propone Claude

Lévi-Strauss (1968; 1997) entre alimentos crudos, cocidos y podridos, en función de la posición que les otorga en la dicotomía naturaleza-cultura.

Sin embargo, incluso los alimentos que se ingieren crudos son considerados alimentos en el marco de una cultura y relaciones sociales y económicas determinadas, con lo que no es posible pensar los alimentos -incluso los consumidos en crudo- fuera de los marcos culturales. De hecho, de acuerdo nuevamente con Fischler (1985), la primera de las clasificaciones alimentarias es aquella que se establece entre aquello que se considera un alimento y aquello que no. En cualquier caso, la diferenciación que propuso en su momento Lévi-Strauss pone sobre la mesa elementos relevantes -tanto la cuestión de las formas de cocción como la clasificación en el marco de la dicotomía naturaleza-cultura- a la hora de comprender los procesos actuales de revalorización de lo puro, el sabor y la calidad, y el lugar que pueden tener en ellos alimentos idóneos para su consumo en crudo, como es el caso de los tomates.

Como vengo diciendo, somos entonces lo que comemos y la forma en que organizamos lo alimentario. La alimentación nos da forma y energía, y a la vez nos hace partícipes de unos determinados grupos. Asimismo, las *cocinas* o *gastronomías* particulares suelen tener una dimensión étnica y/o regional. Pues, más allá de basarse en el uso de unos determinados ingredientes, se definen también por unos determinados "procedimientos culinarios, un conjunto de reglas, usos, prácticas, representaciones simbólicas y valores sociales, morales, religiosos e higiénicos o sanitarios" (Contreras 2013, 41). De este modo, una práctica tan cotidiana e imprescindible como la de alimentarse está estructurada en base a diferentes representaciones, significados y relaciones que establecen límites entre territorios y grupos sociales, y configuran colectividades. Podemos considerarla, entonces, una práctica performativa, a través de la cual renovamos día a día nuestra adscripción a determinados grupos, nos diferenciamos de otros, y reforzamos, en definitiva, las líneas o fronteras entre grupos y colectividades. En este sentido, alimentarse establece fronteras entre etnias y/o naciones, pero también lo hace dentro de las poblaciones que comparten etnia y/o nación. Pues, las clasificaciones y categorizaciones alimentarias han servido a menudo para hacer clasificaciones sociales, estableciendo posiciones sociales y jerarquías al interior y entre diferentes poblaciones, como por ejemplo en relación a categorías como la clase y el género.

3.1.2. Producción de la diferencia, revalorización del sabor, localidad y autenticidad, e importancia de la genética, la limpieza y la higiene

No obstante, el modo en que la alimentación ha servido a la construcción de grupos, fronteras e identidades ha ido transformándose en diferentes contextos, de la mano, entre otras, de las transformaciones experimentadas en la organización de la alimentación y de la producción y comercialización de alimentos. De hecho, vemos cómo en diferentes momentos históricos la función identitaria de la alimentación ha buscado precisamente mantener y reforzar identidades y colectividades que se estaban viendo amenazadas por transformaciones sociales y económicas del momento. Ya a finales del siglo XIX, se buscó con la alimentación mantener los vínculos e identidades en peligro de desestructuración por los procesos de industrialización y urbanización que estaban viviendo parte de las sociedades europeas.

Ya en el último tercio del siglo XIX, el progreso de las técnicas industriales y agrícolas, el desarrollo de los intercambios, el auge de las comunicaciones y de las movi­lidades, la creciente influencia del modo de vida urbano acentúan el sentimiento de disgregación de los municipios rurales y suscitan un interés inmenso por las etnologías regionales. Como una prolongación de la concepción romántica de lo local -ese conservatorio de la sensibilidad del pasado- se va construyendo un sistema de representaciones que convierte las cocinas regionales en la encarnación de las tradiciones de la tierra y de las solidaridades del pueblo, de las costumbres familiares y religiosas; es la expresión de la nostalgia de un "antaoño", anterior a la revolución industrial y la urbanización [...] Gracias a esa función memorial, las cocinas regionales así reconstruidas permiten a la modernidad urbana recuperar sus vínculos provinciales, el plato consagrado por el recuerdo. Sabemos que, gracias al éxodo hacia la gran ciudad proveedora de empleos, las gentes del campo recientemente instaladas en París reconstruyeron fielmente su identidad practicando una sociabilidad que por lo general se articulaba en torno a costumbres culinarias, al compartir en festejos las especialidades traídas por el recién llegado (Flandrin y Montanari 2004, 1012-13).

Para alimentar a estas grandes ciudades, la producción alimentaria se industrializó y produjo una progresiva estandarización del consumo. Ya desde finales del siglo XIX se desarrollaron técnicas de mecanización de la producción alimentaria para facilitar la conservación de los alimentos y para alimentar un sistema de distribución y comercialización basado en el transporte y almacenamiento. Homogeneización y transporte, han ido dando lugar a una industria alimentaria en la que el lugar de producción y el lugar de consumo de los alimentos están cada vez más alejados. Una de las consecuencias de estos procesos es precisamente la pérdida de productos alimentarios y formas culinarias arraigadas a territorios concretos y, por lo tanto, la homogeneización de la alimentación a escala global (Contreras 2013). Sin embargo, a finales del siglo XX e inicios del XXI, en el marco de esta producción alimentaria industrial globalizada y uniformizada han emergido nuevos procesos de revalorización de lo local y de las particularidades culinarias.

Por un lado, en el marco de este mercado alimentario global, ha crecido el interés por la producción de productos diferenciados basados en la calidad y la localidad. En el caso europeo, esto se ve claramente en el contexto de los años ochenta, en el que la aplicación de la Política Agraria Común -en adelante PAC- consiguió que las sociedades europeas superaran en cierto modo el reto de la cantidad, es decir, de producir -o conseguir- una cantidad de alimentos suficientes para abastecer el conjunto de sus poblaciones. Es cuando se consigue el auto-abastecimiento alimentario, que se empiezan a definir nuevos objetivos e intereses, relacionados tanto con el fomento de los productos de calidad como con el desarrollo rural y, en concreto, con un desarrollo rural "sostenible", asociado también a un tipo de agricultura que tenga -algo más- en cuenta el medio ambiente (Alberdi 2002a). En el marco de esta apuesta de la PAC por el fomento de la calidad y el desarrollo rural sostenible encontramos la creación y fomento de diferentes tipos de marcas de origen y de calidad, y de sistemas de certificación de la calidad alimentaria, como son principalmente las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP).

Otro de los motivos que se atribuyen a la revalorización de lo local tiene que ver con la necesidad de identificación de los alimentos, vinculada a la ansiedad producida por el "principio de incorporación" (Fischler 1995). Jesús Contreras (2013), en el artículo "¿Seguimos siendo lo que comemos?", habla precisamente sobre los procesos de revalorización y recuperación de saberes y sabores tradicionales y de movimientos de afirmación identitaria vinculados a lo culinario, que suceden justo en un momento en que cada vez sabemos menos qué es lo que comemos. A partir del concepto de los OCNI (Objeto Comestible No Identificado) acuñado por Fischler, se pregunta cómo es la relación entre alimentación e identidad cuando no sabemos lo que comemos, es decir, cómo gestionamos el "ser lo que comemos" cuando desconocemos qué es lo que estamos ingiriendo. Aparecen dos cuestiones claves en su argumentación, desarrolladas también por otras autoras, y ambas relacionadas con algún tipo de noción de "calidad": unas referidas al sabor y a la idea de "recuperación" de alimentos y formas de cocinar y comer "de antaño"; otras referidas a la seguridad y al carácter saludable de la alimentación. Es con la combinación de ambas que se vienen configurando los productos de calidad y diferentes regulaciones del tipo DOP, IGP, y demás, combinando de algún modo innovación y tradición.

En relación a la revalorización del sabor y los sabores -frente a la insipidez de los alimentos industriales-, de las recetas de antaño, y de una cocina localizada -frente a la estandarización y homogeneización de la alimentación-, varias autoras plantean estos procesos de forma similar

pero recurriendo a términos distintos. Guadalupe Ramos Truchero (2013) lo considera un fenómeno característico de la modernidad tardía o posmodernidad, y Galdós (2004) habla de la transición postproductivista. En otras palabras, se trata de un fenómeno propio de una economía basada en valores postmateriales, en la que la identidad y el patrimonio se convierten en recursos explotables económicamente (Contreras 2013). En este contexto, frente a la homogeneización alimentaria asociada a una producción en cadena y basada en la cantidad, la diferencia emerge como un valor añadido rentable en términos mercantiles, y también en términos sociales, pues sirve tanto al deseo de diferenciación clasista, más moderno, como al deseo de individualización y diferenciación más neoliberal y posmoderno. Se busca entonces "producir industrialmente la diferencia" (Contreras 2013, 55), el valor añadido de la distintividad (Amaya Corchuelo y Aguilar Criado 2012b), en miras a un perfil consumidor pudiente en el marco de una gobernanza alimentaria basada en una mayor centralidad de las consumidoras (Ramos 2013).

Este perfil de consumidora busca determinados valores en aquello que come, valores con los que se identifica y quiere que se le identifique. Emergen entonces, en lo alimentario, los siguientes valores: arraigo, confianza y lugar (Galdós 2004); naturalidad del alimento (Díaz Maderuelo 2006); origen, procedencia y seguridad alimentaria (Ramos 2013); tradición, artesanía, origen, e impacto medioambiental (Ramos 2013); y, calidad, tradición e innovación (Amaya Corchuelo y Aguilar Criado 2012b). Se trata de valores que, al fin y al cabo, buscan oponerse a las características de los productos alimentarios industriales, que son insípidos, desterritorializados, y "artificiales".

Quiero destacar ahora la importancia que adquieren el "sabor" y los "sabores" en este contexto, pues la alusión a esta cuestión ha sido constante a lo largo del trabajo de campo, sobre todo al hablar de la variedad Jack, pero también al hablar de forma general en torno a los tomates. En el contexto actual, los tomates de calidad se diferencian, entre otras cuestiones, "por su sabor": por ser "tomates sabor", por un lado, y por el sabor particular de los mismos, por el otro. En este contexto se revaloriza tanto la noción de sabor como algo universal y absoluto -los alimentos se caracterizan así por "tener o no tener sabor"-, como una noción particularista de los sabores -se valoran los "sabores locales"-.

En cualquier caso, el sabor aparece en estos casos como una cualidad propia de los alimentos, que alude principalmente al sentido del gusto. Sin embargo, desde la antropología de la alimentación se enfatiza del mismo su dimensión social y cultural (Le Breton 2009; Méndez

Montoya 2010; Cárdenas 2014), y su cualidad sinestésica (Fischler 1995; Le Breton 2009; Cárdenas 2014).

El gusto alimentario es un dato social y cultural, una forma interiorizada de predilección y de rechazo, una memoria en acción que proviene desde la infancia [...]. Al igual que para las otras modalidades sensoriales, entre la sensación y la percepción se interpone un filtro simbólico, una puesta en escena de los sentidos, una visión del mundo o, más bien, una gustación del mundo (Le Breton 2009, 274).

Por otro lado, el sabor en tanto que sentido es también una forma de acercarnos y conocer el mundo. Mediante los sentidos accedemos al mundo a la vez que el mundo nos atraviesa, y conocemos el mundo en tanto que lo experimentamos, de modo que "el mundo en el que nos movemos existe mediante la carne que va a su encuentro" (Le Breton 2009, 12). Es más, en este caso, conocemos el mundo ingiriéndolo e integrándolo, incorporándolo, lo cual nos lleva nuevamente a la cuestión identitaria. Somos lo que comemos, y lo identificamos, entre otras cuestiones, a través de los sabores. Sin embargo, la forma de identificar los alimentos a través de los sabores ha ido cambiando. El modo en que se ha pretendido identificar los sabores se ha ido modificando en diferentes contextos históricos y culturales. Rafael Díaz Maderuelo muestra que se han ido alternando tendencias culinarias y alimentarias que buscan ocultar o mostrar la identidad y procedencia de los alimentos y materias primas utilizadas. En el marco de esta tendencia a la alternancia, es relevante que

fue en la década de 1970, a partir del auge de la llamada *nouvelle cuisine*, cuando se reavivó el interés por buscar la autenticidad y la calidad de las materias primas, por elaborarlas muy ligeramente de manera que sus cualidades como el color, el sabor, el aroma y la textura se mantuviesen a la hora de presentarlas en la mesa sin demasiados aderezos y mostrándolas sin el camuflaje de salsas heterogéneas (2006, 187).

No me parece casualidad que en este momento en que las cualidades sensoriales de los alimentos son alteradas se viva el auge de lo que podríamos llamar una apología de la pureza y naturaleza de los alimentos y, junto a ello, una fuerte revalorización de determinados sabores, ya sean "tradicionales" o "locales", o ya sean, simplemente, "sabores". Pues otra de las características del sistema de producción agroalimentaria actual es que, al buscar alargar la vida de los alimentos, suele hacerlo a costa de eliminar el sabor de los mismos y, como mucho, reincorporarlo con sustitutivos y potenciadores.

Junto al sabor, entre los valores que se resaltan actualmente para dar valor añadido a los alimentos, está también la cuestión de la "autenticidad" de los mismos. Frente a los alimentos no-identificables, sin "esencia", y desterritorializados, lo que se pide es justamente alimentos

re-conocibles, alimentos con algún tipo de historia, vínculo, y esencia. Se buscan alimentos "auténticos", para lo que hay que recurrir a algún tipo concreto de noción de autenticidad, a menudo vinculada a la noción de origen. Este último, por su lado, se compone en este caso de dos dimensiones: la dimensión territorial, étnica y/o nacional, y la dimensión genética/familiar/racial. De este modo, se fomenta la recuperación y conservación de variedades de cultivo y de razas de animales -sobre todo de ganado-, vinculándolas a determinados territorios y colectividades, y estableciendo, por lo tanto, vínculos entre territorios, poblaciones, y variedades o razas.

En este contexto, es necesario garantizar de alguna manera estos valores, y garantizar que se está comiendo aquello que se cree comer. En la mayoría de los casos, eso se hace mediante el uso de diferentes marcas e identificaciones de los alimentos. El papel de las administraciones públicas es central en el desarrollo de estas marcas y estrategias diferenciadoras y de protección. Asimismo, para garantizar estos valores es necesario definir tanto unos criterios y prácticas de trazabilidad y de etiquetado, como los propios contenidos de los valores "origen", "calidad", o "sabor".

Podríamos decir que estamos ante una auténtica ontología de los alimentos, cuya jerga nos remite a palabras como trazabilidad, etiquetado o consejos reguladores, herramientas que pretenden asegurar la calidad, seguridad, y por supuesto, la autenticidad de lo que comemos (Ramos 2013, 18).

Finalmente, esta articulación entre alimentación e identidades, en la que el origen o la procedencia cobra relevancia, ha fomentado también el desarrollo del llamado "turismo gastronómico" y del fomento del turismo rural basado en la gastronomía como estrategia de desarrollo rural. Ya desde los inicios del turismo, este se basó en una revalorización de lo local y lo regional, y es sobre todo con el turismo de automóvil que las cocinas regionales empiezan a tener lugar dentro de la economía del turismo (Flandrin y Montanari 2004). Las Guías Michelin, y con ellas las re-conocidas "estrellas michelín", son un curioso ejemplo de este vínculo entre turismo y gastronomía:

Presentada en forma de un diccionario de municipios que indica someramente puntos de venta Michelin, garajes y también curiosidades, itinerarios, hoteles y restaurantes donde detenerse, la Guía Michelin está ligada a un nuevo modo de descubrimiento y de consumo del territorio que, con el tiempo, favorecerá el desarrollo de la industria hotelera (Ibid., 1017).

Este vínculo entre turismo y gastronomía es especialmente relevante hoy en día. Históricamente, sobre todo en zonas rurales, el turismo se ha basado en la explotación de dos recursos: la naturaleza y la cultura. A esas dos patas de la actividad turística se le ha sumado

una tercera, en la cual se funden las dos anteriores: la gastronomía. Dando a conocer productos y preparaciones culinarias locales se busca precisamente enseñar tanto los productos "naturales" como la elaboración de los mismos, es decir, las tradiciones culturales que les van asociadas. Es significativo, en este sentido, el desarrollo de políticas y subvenciones al sector turístico cada vez más basadas en la gastronomía, especialmente para el caso vasco. Podemos entender la apertura del mismo *Basque Culinary Center*, que se auto-define como institución académica que tiene como fin la "formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación"⁶², como un claro ejemplo de cómo se vende un país o territorio a través de su tradición gastronómica⁶³.

Sin embargo, hay otra serie de motivos detrás de esta revalorización de la calidad y la diferenciación alimentaria, vinculados a la necesidad de seguridad en la alimentación y a la búsqueda de alimentos saludables, y estructurados en base a una fuerte tecnificación de la producción alimentaria y de calidad. Como ya he comentado, la homogeneización e industrialización de la alimentación ha dado lugar a gran cantidad de OCNIs, es decir, a un consumo alimentario que desconoce el origen, la forma de producción, e incluso la "esencia" de aquello ingerido. Esto empieza a ser un problema cuando se cuestiona si estos alimentos industriales, adulterados y llenos de conservantes, son saludables o pueden estar siendo perjudiciales para la salud, como lo es por ejemplo el reciente caso del aceite de palma. Pero se convierte en un problema de verdad cuando se suceden diferentes "crisis sanitarias" en la producción alimentaria, sobre todo animal, como pueden ser los casos conocidos de las "vacas locas" o la "gripe aviar". En concreto, el caso de las "vacas locas" aparece de forma repetida en textos que hablan de la calidad y sanidad de la producción alimentaria. La constatación del riesgo asociado a los productos alimentarios industriales generó, en los alrededores del cambio de siglo, el fomento de prácticas basadas en la trazabilidad y la precaución, reflejadas en políticas más estrictas de etiquetaje de los alimentos⁶⁴ (Contreras 2013).

62 Extraído del apartado sobre el BCC (Basque Culinary Center) de su propia web: <<https://www.bculinary.com/es/sobrebcc>>. [Última consulta: 16/07/2020].

63 La combinación del inglés y del término "basque" en el nombre de la institución muestra esa voluntad de proyección internacional de lo vasco y/o a través de lo vasco. En el patronato de la Fundación vemos también la importancia de lo vasco y la gastronomía vasca en esta institución que busca una proyección hacia fuera. Son miembros de dicho patronato tanto la Universidad Mondragón Unibertsitatea como "siete de los mejores chefs vascos" -todos varones-, como también explican en la página web.

64 Un ejemplo de las mismas sería la obligatoriedad, en algunos países, de etiquetar los productos que contienen organismos genéticamente modificados, una obligación que sin embargo también ha sido criticada por no ser suficientemente estricta pero generar sensación de seguridad.

Pero hay otra cuestión que toma peso a raíz de crisis como la de las "vacas locas" y que me parece incluso más relevante que la anterior. Frente al miedo ante productos desconocidos, que a menudo vienen de algún tipo de "afuera", se refuerza la idea de que lo cercano/local/propio es más seguro, y más seguro quiere decir más higiénico y más saludable, más limpio, más puro -menos contaminado- y menos peligroso, al fin y al cabo.

Precisamente algunas reacciones nacionales y nacionalistas a la crisis de las "vacas locas" ponían de manifiesto la importancia de la dimensión cultural existente en el consumo alimentario en la medida en que pusieron de manifiesto que lo "propio", lo "conocido" se considera "más controlado" y exento de peligro y que, aunque la industrialización haya provocado la pérdida de "referencias" de los productos alimentarios, los consumidores siguen teniendo la necesidad de ellas (Contreras 2013, 48).

Santiago Amaya Corchuelo y Encarnación Aguilar Criado (2012a; 2012b) hablan en diferentes trabajos de la construcción de la calidad alimentaria y de la resignificación de la tradición y la innovación a partir de las DOP del jamón ibérico. En estas DOP se articulan tradición e innovación, la primera vinculada a la noción de autenticidad, garantizada por la raza del cerdo entre otras, y la segunda vinculada a las ideas de higiene, sanidad y trazabilidad. Este vínculo que se establece entre autenticidad y genética -basada en la raza-, y entre genética y limpieza aparece entonces como una cuestión a analizar y considerar con detenimiento, especialmente cuando en unos de estos dos textos (Amaya Corchuelo y Aguilar Criado 2012b) hacen referencia explícita a las "últimas alarmas alimentarias" apelando a la crisis de las "vacas locas" como un motivo que ha agudizado la necesidad de identificar el origen y procedencia de los alimentos. Con estas crisis se alimentó el miedo a lo que viene de fuera, reforzado por las políticas del miedo de los medios de comunicación de masas, y luego se presentó la solución de los productos locales, los etiquetajes, y la calidad. De este modo, la noción de calidad alimentaria se cimentó tanto en los pilares del origen/cercanía vinculado a las razas y variedades -a la genética al fin y al cabo- y de la higiene y salubridad, como en el miedo a lo foráneo, alimentando, como apuntó Contreras (2013), respuestas nacionales y nacionalistas.

3.1.3. Gastronomía e identidad en el País Vasco

Si, como digo, la cocina se caracteriza por tener un fuerte componente identitario, esto es especialmente relevante en el caso vasco. No son pocos los chefs vascos que han conseguido reconocimiento internacional, y el territorio vasco destaca por la cantidad de estrellas Michelin que se concentran en él. Solo en Gipuzkoa, un territorio de alrededor de 720.000

habitantes⁶⁵, se concentran en el año 2020 un total de 19 estrellas Michelin. Parte de la labor de estos cocineros⁶⁶ de reconocimiento internacional ha sido precisamente unir alimentación e identidad. Asimismo, es fácil escuchar que en el País Vasco nos gusta comer y beber "bien", que cualquier excusa es buena para juntarnos en torno a la comida y la bebida, y que todo lo celebramos en la mesa -o barras de los bares- (Leizaola 2006). No es mi objetivo en este momento analizar cuánto hay de estereotipo en estas afirmaciones ni cuánto hay de compartido con otras culturas, pues lo que me interesa es la idea que transmiten y refuerzan: esta conexión entre la cultura y la gastronomía vasca. Esta relación no solo hace referencia a que en el País Vasco gusta comer bien y juntarse en torno a la comida, sino que también apunta a la idea de que la cocina o gastronomía tiene un lugar importante en la identidad vasca, hasta el punto de que hay quienes hablan de que la gastronomía se ha convertido en símbolo de la cultura vasca (Ozaita 2020, 60).

De hecho, si llevamos al extremo la frase de que "somos lo que comemos" y la pensamos no solo en términos individuales sino también en términos colectivos, un pueblo o una nación son -entre otras cosas- también lo que comen. Así lo recogía Juan Mari Arzak, uno de los cocineros más reconocidos del movimiento de La Nueva Cocina Vasca, con los siguientes principios: "'Sukaldea herri baten kulturaren parte garrantzitsua da' eta 'herri bat jaten duen bezala da edo den bezala jaten du'⁶⁷" (Iturbe y Letamendía 2004, 115). De acuerdo con la idea anterior, la gastronomía se convierte en una actividad principal para hacer turismo y conocer territorios, pues, como sugiere Josu Ozaita Azpiroz (2020), permite precisamente que experimentemos sensorialmente el lugar visitado, lo saboreemos, es decir, lo conozcamos desde nuestro cuerpo, lo incorporemos (Fischler 1995).

Para entender esta relación, me parece necesario hacer un breve apunte a la importancia de la cuestión identitaria vasca, es decir, a la importancia que la identidad nacional tiene en este territorio, pues a menudo la reivindicación de cocinas regionales ha servido especialmente para alimentar y reforzar identidades nacionales -y nacionalistas-, especialmente en el caso de culturas o regiones minoritarias. Este sería el caso del territorio y cultura vascas: siete provincias divididas administrativamente en dos estados y que, hasta 2017, no han tenido un reconocimiento administrativo propio que las aglutine entre ellas en el marco de cada uno de

65 Según datos del Eustat, el 1 de enero del 2019 Gipuzkoa tenía 717.197 habitantes.

66 En este caso el uso del masculino es consciente, y no lo empleo como genérico plural, sino que hace referencia sobre todo a cocineros hombres.

67 "'La cocina es parte importante de la cultura de un pueblo' y un pueblo es como lo que come, o come como lo que es".

estos estados⁶⁸. En el marco de la construcción y reivindicación de la identidad nacional vasca la cocina ha tenido y tiene especial relevancia.

A menudo, en la configuración de cocinas locales y/o regionales se reivindica tanto el uso de productos locales y/o autóctonos como la recuperación de saberes culinarios tradicionales, es decir, de formas determinadas de preparar los alimentos. De este modo, por un lado se nutre el vínculo entre los alimentos y el territorio -el origen geográfico-, y por el otro entre los alimentos y una colectividad concreta -origen histórico- (Fernández de Labastida Medina 2011). Pero, ¿de qué forma concreta se re-construye, imagina y materializa este vínculo en el territorio vasco? Tengo que decir que, para mi sorpresa, he encontrado menos referencias de las que esperaba en torno al papel de la cocina en la identidad vasca, y en concreto de la gastronomía vasca. Es esta una sensación compartida con otras investigadoras que trabajan temas similares al mío, y que por lo tanto alienta trabajos como este. En cualquier caso, para comprender las características actuales de la cultura culinaria vasca me parece imprescindible hacer referencia al movimiento de la *Nueva Cocina Vasca*. Por un lado, por la repercusión que ha tenido en la gastronomía vasca de los últimos años. Por otro lado, por cómo se han recogido y se reflejan en él características de los últimos siglos de la cocina vasca.

La Nueva Cocina Vasca es un movimiento que surge hace algo más de cuarenta años, a finales de los años 70; es decir, casualidad o no, surge más o menos en la misma época que llegaron los tomates Rosa de Aretxabaleta y Jack al territorio guipuzcoano. Promovido según algunos en un inicio por Juan Mari Arzak y Pedro Subijana, dos reconocidos cocineros vascos, es un movimiento en el que se juntan doce cocineros, entre ellos solo una mujer, María Jesús Tatus Fombellida, y con el que dan un fuerte impulso a la cocina vasca. Basándose en el movimiento *nouvelle cuisine* de la cocina francesa, que apostaba por los sabores naturales, los productos de temporada, la armonía y la ligereza, la simplificación de los métodos de cocción y el rechazo de las preparaciones demasiado ricas, buscaron trasladar las características de aquel al territorio vasco.

Concretamente, hicieron una revisión de las recetas vascas tradicionales, pero promoviendo a la vez una cocina de autor, basada en el empleo de productos de temporada, la reducción de

68 Desde el 2017 las tres provincias ubicadas en territorio del Estado francés están agrupadas en el organismo administrativo Euskal Hirigune Elkarte. Para el caso de las cuatro provincias ubicadas en el Estado español no tienen ningún órgano administrativo que las reúna a las cuatro, sino que están agrupadas tres de ellas en la Comunidad Autónoma del País Vasco por un lado, y la otra constituye en sí misma la Comunidad Foral de Navarra.

los tiempos de cocción, y la promoción de una cocina saludable que preconizaba, entre otras cuestiones, el aligeramiento de las salsas y la valorización de los productos empleados. Se reivindicaban así elaboraciones culinarias hechas con propiedad y autenticidad, y con calidad y esmero. En definitiva, se buscó una combinación entre innovación y tradición, basada en el uso de productos de la tierra y formas de cocción que permitieran la identificación de los mismos. En otras palabras, se promovió la idea de recuperar la tradición culinaria vasca y utilizar alimentos propios, puros y/o auténticos en cierto modo, pero siempre con el toque de innovación que aporta la cocina de autor (Iturbe y Letamendía 2004; Leizaola 2006).

Es pertinente en este momento citar las críticas realizadas por Teresa Del Valle al lugar que cogen los hombres en espacios o trabajos históricamente realizados por mujeres y, cómo solo entonces, estos trabajos y quienes los realizan adquieren reconocimiento:

En la sociedad vasca, cuando los conocimientos culinarios salen de la casa a la calle se convierten en propiedad de los hombres, con el aumento de prestigio que conlleva y con la apropiación real de algo que dentro de la casa se le asigna a la mujer. Es aquí donde deben situarse los comportamientos masculinos en las sociedades gastronómicas y toda la elaboración de la 'nueva cocina vasca' (1997, 72).

Del Valle muestra asimismo que, en estos casos, las mujeres aparecen muchas veces como referencia de la tradición. En este caso, si las mujeres se vinculan a los caseríos y a la conservación de la cocina y saberes culinarios "vascos" o "tradicionales, la Nueva Cocina Vasca se presenta como una fusión de tradición e innovación, tomando esos saberes y prácticas, a las que da prestigio al añadirles el toque de la "innovación" o de la "cocina de autor". Los hombres -mayoría aplastante en el movimiento- aparecen así de la mano de la innovación y de la creación, se llevan con ello el prestigio y el reconocimiento, y "mantienen" a las mujeres -por lo menos simbólicamente- en el espacio cerrado de la casa y, más concretamente, de la cocina y la tradición. De hecho, no solo en la gastronomía, sino también en el lugar físico en que esta se materializa, las cocinas, vemos que los hombres se apropian del trabajo, saberes e incluso lugares desarrollados y protagonizados históricamente e invisibilizadamente por mujeres. Las cocinas como espacio o lugar arquitectónico han tenido mucha importancia en la cultura vasca, ya sean las cocinas domésticas, en las que han trabajado principalmente -y de forma invisibilizada- las mujeres, o cocinas públicas, de sociedades, tabernas y restaurantes, en las que los hombres han tomado el protagonismo usurpándoles el espacio y el reconocimiento a las mujeres (Del Valle 1997).

Volviendo al movimiento de la Nueva Cocina Vasca, en él se reflejan varias características de la cocina vasca anteriores al mismo. Por un lado, está el papel aglutinador de la cocina en la sociedad vasca al que ya he hecho referencia anteriormente. José Ángel Iturbe y Francisco Letamendía (2004) muestran cómo esto ha sido característico de la cocina vasca en diferentes momentos, ya desde el siglo XIX. En ese siglo explotaron dos grandes conflictos en el País Vasco Sur, por un lado el conflicto nacional entre centro y periferia, y por otro lado el conflicto de clase. Sin embargo, en esa sociedad estructurada en torno a estas dos grandes divisiones, la gastronomía fue un espacio de conexiones y préstamos entre grupos a la vez que un espacio de conservación y reproducción de determinadas costumbres culinarias.

Zuri-beltzean agertzen zaigun mundo honetan, gizarte mailan, klase borroka zen nagusi eta, ideologiaren arloan, espainar nazionalismo zentralistaren eta periferiako euskal nazionalismoaren arteko konfrontazioa, historian erruz landu izan dena. Baina bada, azpitik, argi-ilunak hain zehatzak ez dituen beste azpi-historia bat, askoz gutxiago aztertua izan dena; talde etniko, gizarte klase eta kultur esparruen arteko maileguak izango lituzke historia horrek aztergai, eta antzinako bizimodu komunitarioek molde berrietan bizirik nola iraun duten. Mailegu horien bitarteko eta forma komunitarioen iraupen zubi izanik, euskal sukaldaritzak, bere izaera konsterbatu ez ezik, denbora berrietara egokitzen asmatu zuen (Iturbe y Letamendía 2004, 71)⁶⁹.

En este mundo que nos aparece en blanco y negro, la lucha de clases era la división principal a nivel de la sociedad, y a nivel ideológico lo era la confrontación entre el nacionalismo centralista español y el nacionalismo vasco de la periferia, ambas cuestiones estudiadas en abundancia en la historia. Sin embargo, hay una historia menor, que va por debajo, que no tiene unos blancos y negros tan definidos, y que ha sido mucho menos analizada; esta historia tendría por objeto de estudio los préstamos e intercambios entre grupos étnicos, clases sociales y espacios culturales, así como estudiar cómo los modos de vida comunitarios de antaño han permanecido en las nuevas formas. La cocina vasca, que ha sido herramienta para esos préstamos y puente para la permanencia de formas comunitarias, no solo ha conservado su idiosincrasia, sino que logró adaptarse a los nuevos tiempos.

A finales del siglo XX se vivirá nuevamente este carácter transversal y aglutinador de la cocina, y el movimiento de la Nueva Cocina Vasca tendrá un lugar importante en ello. Este movimiento se articula justo en el contexto de la llamada "transición" postfranquista, a partir de la cual se manifiestan y agrandan divisiones dentro de la sociedad vasca. Sin embargo, es precisamente en ese contexto que la Nueva Cocina Vasca logra hacer su camino "por encima" de las luchas y problemáticas que dividen la sociedad vasca (Iturbe y Letamendía 2004, 116).

Otra de las características de la Nueva Cocina Vasca fue la importancia que se le dio al uso de productos autóctonos, en concreto a los llamados "productos de mercado" y, por lo tanto, al

69 En este capítulo, yo misma he hecho las traducciones de textos y citas que originalmente no estaban en castellano.

contacto directo con las personas que los producían. Asimismo, este movimiento se caracterizó por hacer una reivindicación de la pureza y autoctonía de los alimentos que utilizaba, a la vez que fomentaba formas de cocinar con las que se mantuvieran al máximo los sabores y características sensoriales de los alimentos. Con ello fomentaron, al fin y al cabo, la misma idea de sabor, y de una supuesta esencia de esos productos. Iturbe y Letamendía lo explican del siguiente modo:

Utzi ziren joan den mendearen hasierako hornigai derrigorrezkoak, Escoffieren modukoak, elikagai nagusia ez dadin hornigaien artean itota geratu, eta plateren duen protagonismoa gal ez dadin. Azken finean, sukalde soilagoa eta orekatuagoa egin nahi zen. Talde honek plateren estetikari buruz zuen kezka ere aurreramendu handiak ekarri ditu teknika horretan, koloreak eta formak modu jakinean konbinatzen baitira aurkezpenean (2004, 111-12).

Se abandonaron los ingredientes obligados de inicios del siglo pasado, del estilo de los de Escoffier, para que el ingrediente principal no quedara ahogado entre el resto de ingredientes, y para que no perdiera el protagonismo que tiene en el plato. En definitiva, se quería una cocina que fuera lo más austera y equilibrada posible. La preocupación que tenía este grupo por la estética supuso también avances importantes en las técnicas culinarias, ya que se combinan colores y formas de determinados modos en las presentaciones de los platos.

Cuando leía estas líneas me venían a la mente las características de los tomates, y lo bien que encajan con esta forma de hacer cocina. Los tomates para consumir en crudo o en ensalada son frutos que se valoran en su entereza y por sus cualidades "intrínsecas". Encajan, por lo tanto, en esta tendencia a la que apuntan Iturbe y Letamendía de no "ahogar" los alimentos entre salsas o aderezos, así como en la importancia que se le da a la estética de los platos y en la búsqueda de una interpelación sensorial total. Encajan, asimismo, con la tendencia apuntada anteriormente por Díaz Maderuelo (2006), que muestra cómo a partir de los 70 y en el marco del movimiento de la *nouvelle cuisine* se revalorizan los alimentos enteros, "puros" e identificables, más que no aquellos "disfrazados".

Finalmente, otra cuestión que ya he mencionado hace referencia a la combinación entre innovación y tradición, gran característica también de la Nueva Cocina Vasca. Sin embargo, no se trata de una nueva característica de este movimiento, sino que ya había sido una característica de la cocina vasca anteriormente. En el texto ya mencionado, Iturbe y Letamendía (2004) analizan las repercusiones de la industrialización y el desarrollo del turismo a finales del siglo XIX e inicios del siglo XX. En estas décadas, las mujeres *baserritarras*, que fueron a servir a las casas de la burguesía industrial y que posteriormente trabajaron también en un sector hostelero en auge, realizaron tanto una labor de conservación

de determinadas formas culinarias como de innovación de las mismas. En el prólogo escrito en 1933 al libro "La cocina de Nicolasa" se recoge muy bien esta idea:

Jaio nintzenetik alboan izan nuen nik, gajoa zahardadez hil zen arte, emakume jator bat, Mungiaiko baserri bateko alaba, eta nire lehen oroitzapenen artean daude, urte asko joan badira ere, angulen ahogozoa, hainbat eratarata prestatutako piperrarena, bakailaoarena saltsa desberdinetan, txakolin garratzarena, eta ahotan dudan sukaldaritzaren eskola bikaineko ia erreperitorio guztiarena. Baina sukalde horren hobekuntza eta zabalkundea, uste dudanez, Donostia eta Bilboren hazkundearekin lotu behar dira, joan zen mendearen erdialdeaz geroztiko uda pasatzeko modari eta hango industriari gorakadari eskerrak (Pradera 1922, citado en Iturbe y Letamendía 2004, 78).

Desde que nació le tuvo al lado yo, hasta que pobre se murió de vejez, una mujer maja, hija de un caserío de Mungia, y entre mis primeros recuerdos están, a pesar de que han pasado muchos años, el sabor agradable de las angulas, del pimiento preparado de diferentes modos, del bacalao en diferentes salsas, del amargo del txakolí, y de casi todo el repertorio de la excelente escuela de cocina de la que estoy hablando ahora. Pero la mejora y difusión de esa cocina, a mi parecer, debe relacionarse con el crecimiento de Donostia y Bilbo, gracias a la moda difundida a partir de mediados del siglo pasado de ir a pasar ahí los veranos y gracias al crecimiento de la industria .

Nicolasa Pradera Mendibe nació en el año 1873 y fue una de las muchas jóvenes de su generación que dejaron su casa bien pronto para pasar a trabajar al servicio de alguna familia pudiente. Acabó trabajando en Donostia, donde en esta época se estilaba, entre la aristocracia española que visitaba la ciudad, contratar a chicas procedentes de caseríos o casas pobres para que hicieran de "pinches" junto a cocineros formados fuera incluso del estado. Era ahí donde se combinaba innovación y tradición culinaria. Lo que diferenció a Nicolasa de la mayoría de chicas de su generación es que abrió un restaurante, *Casa Nicolasa*, que acabaría siendo frecuentado por las élites de la ciudad y quienes la visitaban. Nicolasa se distinguió también por publicar el libro referenciado, con varias de sus recetas. El caso de Nicolasa es excepcional, pues se trata de una mujer que sale del espacio culinario doméstico y que hace su propio recorrido, con su propio nombre, e incluso acaba publicando un libro con sus recetas. Como ya he apuntado anteriormente, si bien parte importante del recetario y el saber culinario de la gastronomía vasca tiene origen en las cocinas domésticas y el conocimiento generado, practicado y transmitido por mujeres, el prestigio y reconocimiento se lo han llevado generalmente los hombres. El caso de Nicolasa es, por lo tanto, una excepción.

Desde la Nueva Cocina Vasca también se apela a la tradición y a la pureza. Sin embargo, se hace ahora desde un conocimiento y práctica experta, la de estos cocineros y la de las generaciones que vendrán posteriormente. Se hacen referencias a la naturalidad y autenticidad de los alimentos, que son constantemente performadas, y se busca que los alimentos "sepan a lo que son". Si en "la cocina de la abuela" los productos saben a lo que son, e incluso el sabor

es una forma de conocerlos, es decir, "el sabor produce saber", en la cocina de autor se "hace que las cosas 'sepan a lo que son'" (Martínez de Albeniz e Imaz 2006, 73-74). Nuevamente, esto nos obliga a preguntarnos acerca de las nociones de autenticidad, pureza y naturalidad⁷⁰.

Enseguida veremos cómo se articula esto con la aparición de los tomates para su consumo en crudo, tanto en las huertas e invernaderos, como en las cocinas vascas. Sin embargo, quiero detenerme antes a mostrar cuál ha sido la situación y evolución de la agricultura vasca en las últimas décadas, para ubicar mejor el auge de los tomates y concretamente de la variedad Jack tanto en el contexto alimentario como agrícola vascos.

3.2. Contexto agrícola vasco a finales del siglo XX e inicios del XXI. Marco para el auge de los tomates y la configuración del sector tomatero vasco

Gipuzkoa es la provincia situada en la zona noreste de la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV). Al norte linda con el mar Cantábrico y al noreste hace frontera con Lapurdi, provincia vasca situada ya dentro del territorio del Estado francés. Al este y sureste le queda la Comunidad Foral de Navarra, y al oeste las otras dos provincias de la CAPV: al suroeste Araba, y al oeste Bizkaia.

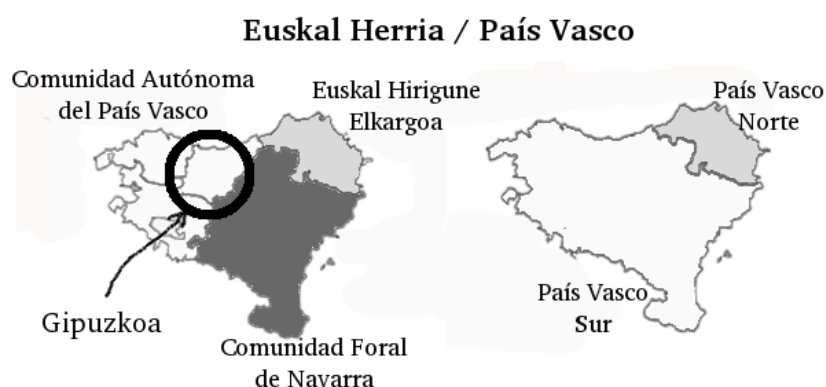


Imagen 1: Mapa político-administrativo del País Vasco. Fuente: Elaboración propia

Inicialmente, decidí ubicar esta tesis en el conjunto del territorio de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Sin embargo, según avance en el trabajo de campo fui convenciéndome de la

70 Las retomaremos en los capítulos de análisis.

idoneidad de centrarla en territorio guipuzcoano, siempre teniendo en cuenta los diferentes marcos políticos y territoriales más amplios en que se ubica esta provincia: el marco político-ideológico-identitario de Euskal Herria⁷¹, el marco político-administrativo de la CAPV, el marco orográfico y climático que conforma la vertiente atlántica de la CAPV -de la que forman parte las provincias de Bizkaia y Gipuzkoa y el norte de la provincia de Araba-, así como también el marco político-administrativo, y por lo tanto legal, del Estado español. Asimismo, dentro de Gipuzkoa he centrado parte importante del trabajo de campo en la comarca de Debagoiena, pues es la zona en que más se ha cultivado, difundido y dado a conocer el Tomate Rosa de Aretxabaleta.



Imagen 2: Mapa de Gipuzkoa y Debagoiena. Fuente: Elaboración propia.



Imagen 3: Mapa de las zonas climáticas de la CAPV. Fuente: Euskalmet (modificada)

A nivel orográfico y climático dentro de la CAPV hay principalmente dos territorios con dos modelos agrícolas claramente diferenciables. Por un lado está la provincia de Araba, donde encontramos mayoritariamente un clima subatlántico y submediterráneo, y por el otro la vertiente atlántica, básicamente las provincias de Bizkaia y Gipuzkoa, con un clima oceánico. De acuerdo con estas dos zonas climáticas, y con una tercera, más pequeña, ubicada en la zona sur de la provincia de Araba, se configuran también tres paisajes agrarios diferenciados. La vertiente atlántica es principalmente ganadera -centrada sobre todo en la producción de leche- y forestal, y la actividad agrícola que en ella se realiza es fundamentalmente hortícola. Es donde se encuentran también la mayoría de los invernaderos. Por su lado, el territorio central alavés se basa principalmente en la agricultura extensiva -producción de cereales,

71 Euskal Herria es el territorio compuesto por las siete provincias vascas, tres de ellas en la vertiente atlántica de los Pirineos y del río Bidasoa, situadas en territorio del Estado francés, y otras cuatro en la vertiente sur del río y la cordillera, situadas en territorio del Estado español. Estas últimas, a su vez, están divididas en dos comunidades autónomas, por un lado la Comunidad Autónoma del País Vasco, y por el otro la Comunidad Foral de Navarra.

patatas y variedades forrajeras-. Finalmente, en la zona sur, en la Rioja Alavesa, la vid es la actividad agrícola principal (Ruiz Urrestarazu y Galdós 1987).

En relación al cultivo del tomate, y especialmente a la producción en hidroponía de tomates de la variedad Jack, encontramos este tipo de explotaciones sobre todo en Bizkaia y Gipuzkoa⁷². Es por ello que en un inicio empecé a acotar la zona de estudio del conjunto de la CAPV a estas dos provincias. Sin embargo, a pesar de tratarse de territorios con características orográficas, climáticas y agrícolas similares, repetidamente recogí referencias en las que enfatizaban las diferencias "culturales" que afectan y configuran el sector tomatero⁷³ de estas dos provincias. Por ejemplo, la importancia del tamaño de los tomates -que sean grandes- es mayor en Gipuzkoa, mientras que en Bizkaia prefieren tomates algo más pequeños. Asimismo, Ainhoa, una técnica agrícola vinculada a la administración pública, argumentaba también que el triunfo del cultivo y comercialización de tomate Jack de calidad, y en concreto el triunfo de la marca *Euskal Tomatea*⁷⁴ en Gipuzkoa, tienen que ver con el apego y la disposición que hay en este territorio hacia los productos locales y de calidad, que tiene que ver también con el nivel de renta medio en este territorio, superior al de las otras dos provincias de la CAPV⁷⁵.

Por otro lado, el sector agrícola, y en concreto el sector hortícola -tanto dentro de la producción convencional como dentro del sector que cultiva en ecológico-, se organizan de forma muy local, empezando por pueblos, valles y comarcas, pero también con organizaciones de base provincial que son referenciales para el sector. Dentro de la producción ecológica, hay por lo menos una asociación de agricultura ecológica por territorio

72 La hidroponía es una técnica de cultivo en la que se sustituye o elimina el cultivo en tierra -motivo por el que a menudo es llamada "cultivo sin suelo"- y se alimentan las plantas mediante una solución nutritiva, ya sea porque se suspenden las plantas sobre la misma solución o porque se plantan estas en algún tipo de sustrato neutro y absorbente donde son sistemáticamente regadas y alimentadas. En el caso de la producción de tomates en hidroponía en el País Vasco se recurre al uso de algún tipo de sustratos cuya única función es ser el soporte de las plantas y absorber y retener la solución nutritiva con que estas son alimentadas. Se utilizan para ello fibras naturales y bases minerales -como la fibra de coco, la perlita o la vermiculita-.

73 Hablo de sector tomatero -o "tomategintza" en los apartados en euskera- pues es así como lo refieren las personas del sector.

74 La propia marca incluye la traducción al castellano como "Tomate del País Vasco". Sin embargo, también podríamos traducirlo como "Tomate Vasco". Dejo, sin embargo, el nombre original en euskera porque es como más se da a conocer el sello.

75 Según los datos que ofrece el eustat -instituto vasco de estadística-, la renta personal media de la provincia de Gipuzkoa en el año 2017 fue de 22.086€, mientras que para los territorios de Bizkaia y Araba fue de 20.654€ y 20.410€ respectivamente. consultar en: http://www.eustat.eus/bankupx/pxweb/es/spanish/-/px_2380_rpf_rp11s.px/table/tableviewlayout1/?rxid=a3f6b4ca-42b6-41ca-9b1c-2b777b16d7cf#axzz5kedqqygm. [Última Consulta: 20/07/2020]

histórico⁷⁶ de la CAPV. Dentro de la producción convencional, hay también diferentes asociaciones de agricultores y/o horticultores en estos territorios⁷⁷. Asimismo, son las diputaciones forales -de base provincial- las encargadas de hacer formación, asesoramiento, seguimiento y control técnico y sanitario a las explotaciones agrícolas. Este tipo de organización de base local en la que podemos identificar diferentes círculos -desde los mercados de los pueblos a estas organizaciones provinciales, pasando por las agencias de desarrollo rural, entre otras- conforma las redes, prácticas y relaciones del sector. En este sentido, y a pesar de que haya muchas similitudes entre el sector tomatero de Bizkaia y el de Gipuzkoa, a la hora de estudiarlos me ha resultado interesante centrarme en uno de ellos para comprender mejor el complejo organizacional en el que está inmerso.

En cualquier caso, a pesar de decidir finalmente centrarme en la provincia de Gipuzkoa, voy a atender también la dimensión autonómica, estatal e incluso mundial de la producción tomatera en este territorio, pues, por ejemplo, hay también organismos y asociaciones de base territorial en el conjunto de la CAPV que afectan al sector tomatero guipuzcoano, como es el caso del Instituto Vasco de Investigación Agrícola, Neiker-Tecnalia, desde el que se impulsan estudios y proyectos de innovación y desarrollo. Asimismo, el marco legal y mercantil de la agricultura guipuzcoana no se define en la misma provincia, sino que es nuevamente un marco autonómico, y a veces estatal e incluso europeo y transnacional. Finalmente, en este trabajo en el que hablamos precisamente de variedades y semillas se hará imprescindible atender a la dimensión transnacional de la producción tomatera guipuzcoana, pues las semillas de la variedad más cultivada ahí, el tomate Jack, llevan años produciéndose en América del Sur o Asia. Así, un trabajo sobre semillas que busque conocer la historia de las mismas a través de recorrer sus vidas e itinerarios, y en concreto para el caso de semillas híbridas de una empresa multinacional como es Monsanto, nos sitúa ante un paisaje étnico global (Appadurai 2001) impulsándonos a hacer algún tipo de trabajo de campo multisituado (Marcus 2001), o al menos a intentarlo. Exige también ubicar nuestros trabajos más allá de los contextos etnográficos locales, lo que en nuestro caso supone tener en cuenta legislaciones, redes, movimientos de capital y políticas agrarias internacionales. El trabajo de campo realizado en Perú fue muy esclarecedor al respecto.

76 Ekolur es la Asociación de Agricultura y Ganadería Ecológica de Bizkaia, Bionekazaritza es la Asociación Alavesa de Agricultura Ecológica, y Biolur es en Gipuzkoa la Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkarte (Asociación a favor de la Agricultura Ecológica).

77 En este caso, Bihoel es la Asociación de Horticultores de Bizkaia y Gilbe la Asociación de Horticultores y Floricultores de Gipuzkoa.

3.2.1. Evolución y características del sector agrícola guipuzcoano

El proceso global de modernización de la agricultura, las políticas comunitarias impulsadas por la PAC en el seno de la Unión Europea -en adelante UE-, y la globalización de las cadenas de producción agroalimentaria han interpelado y afectado la producción agroalimentaria vasca. En este contexto, en las últimas décadas este sector se ha especializado en la producción de calidad para situarse en un mercado en el que no podía competir con los precios de productos producidos en lugares donde las condiciones climáticas y geográficas permiten establecer explotaciones más grandes, más tecnificadas y más racionalizadas (Goikoetxea 1991; Alberdi 2002a; Galdós 2004). Para entender este proceso y la situación actual es interesante echar un poco la vista atrás, conocer el modelo del que se partía, y cómo ha condicionado las posteriores transformaciones.

El caserío fue un tipo de explotación agrícola paradigmático en la vertiente atlántica vasca. Han sido muchos y recurrentes los debates en torno a la definición del caserío y, junto a ellos, en torno a la desaparición y/o transformación del mismo, para los cuales es una referencia indispensable el texto *El caserío vasco* de Miren Etxezarreta Zubizarreta (1977). Hace ya más de cuatro décadas esta autora argumentaba y mostraba que los caseríos, debido a sus características estructurales, eran entonces ya explotaciones económicamente inviables. Sin embargo, en este momento no me interesa tanto problematizar la definición misma de caserío para identificarla -o no- con el fin y/o la (im)posibilidad de un modelo de explotación agrícola determinado, como comprender cuáles han sido las características geográficas, económicas y productivas de la misma, cómo ha entrado en crisis, y qué transformación y evolución ha habido en el seno de dicho modelo agrícola. Asimismo, tampoco voy a hacer una genealogía del caserío vasco para explicar cuándo y cómo surge y cómo va transformándose⁷⁸, sino que voy a referirme al tipo de explotación existente a mediados del siglo XX y a sus características para comprender la posterior "crisis" y transformación del sector, y la emergencia del sector tomatero.

De este modo, me voy a acoger a la definición de caserío que utiliza Imanol Goikoetxea López (1991) desde la geografía para ver cuáles son las características principales de este tipo de explotación. El autor plantea que para que una explotación se considere un caserío debe

78 Algo que, por otro lado, ya se ha hecho minuciosa y repetidamente con anterioridad. María José Ainz Ibarondo (2001) hace un buen trabajo al respecto, a la vez que retoma el debate en torno a la crisis del caserío, lo que es definitorio del mismo, y sus posibilidades de adaptación y supervivencia a inicios del siglo XXI.

cumplir las siguientes condiciones: debe ser una unidad de explotación de la que forman parte tres elementos fundamentales, la familia, la casa y la tierra; debe ser minifundista, es decir, tener terreno cultivable pero de pequeñas dimensiones que pueda manejarlo la familia adscrita a la casa; debe ser parte de un poblamiento disperso; y, debe estar rodeado de caseríos. De acuerdo con esta definición, los caseríos se ubican en la zona cantábrica oriental, desde la zona occidental de Bizkaia hasta Zuberoa -la provincia vasca más oriental ubicada en territorio del Estado francés-, y en una franja de aproximadamente 50 kilómetros de anchura (Goikoetxea 1991).

Las características de la explotación agrícola prototípica de este territorio, junto con los condicionantes geográficos y orográficos ya mencionados, condicionan significativamente los procesos de transformación agrícola de la segunda mitad del siglo XX, dificultando el desarrollo de un sector modernizado y racionalizado, y adaptado a las exigencias del mercado agroalimentario global. Se trata, como acabo de decir, de unas explotaciones con una base territorial pequeña, pues de media tienen alrededor de 5 hectáreas de Superficie Agraria Útil (SAU), y que además es difícilmente ampliable. Por un lado, las características geográficas del entorno en que se ubican los caseríos, en una zona considerada de "Agricultura de Montaña"⁷⁹ caracterizada por las pendientes constantes, dificultan hacer explotaciones grandes y extensivas. Por otro lado, se trata de explotaciones familiares basadas principalmente en la tenencia de la tierra en propiedad y en un sistema de herencia que durante décadas priorizó la no división de las propiedades pero a la vez dificultó el enriquecimiento y acumulación de capital de las explotaciones, complicando a su vez la ampliación de la base territorial de las mismas y la inversión en maquinaria y tecnología para modernizar la explotación (Ramos 2004).

Se trató entonces, durante tiempo, de unas explotaciones típicas de la agricultura tradicional orientadas al autoconsumo, a la autosuficiencia y a su reproducción y continuidad -basadas en la familia- (Urkidi 2018). En este sentido, se trata de una unidad económica de explotación agraria que, al comprender tanto la casa como los propietarios/población y las propiedades -

79 Galdós y Ruiz Urrestarazu utilizan la definición de Zona de Agricultura de Montaña (ZAM) que hace la Ley 25/1982 de Agricultura de Montaña. De este modo, las definen como "territorios homogéneos integrados por comarcas, términos municipales o partes de los mismos que se encuentren en cualquiera de los siguientes casos: 1) hallarse situados, al menos en un 80% de superficie, en cotas superiores a los 1.000 metros; 2) tener una pendiente media superior al 20% o una diferencia entre las cotas extremas de su superficie agraria superior a los 400 metros; 3) tener vocación predominantemente agraria y concurrir en ellos simultáneamente circunstancias de altitud y pendiente que sin llegar a alcanzar los valores indicados den lugar a circunstancias excepcionales limitativas a las producciones agrarias que las haga equiparable a las zonas de agricultura de montaña definidas conforme a los apartados anteriores" (2008, 34).

tierras y ganados-, organiza tanto el espacio como la población. Asimismo, la función del caserío es asegurar y organizar tanto la producción económica como la reproducción social (Ainz 2001; Alberdi 2009) en el marco de un tipo de explotación donde los límites entre estos dos tipos de trabajo son difusos (Urkidi 2018).

A partir de la década del 1950 se empieza a notar el efecto de los procesos de industrialización y urbanización sobre este tipo de explotaciones, que poco a poco van a ir abandonando su carácter autosuficiente. En un primer momento, entre 1950 y 1975, toma fuerza un tipo de explotación mixta o industrial, basada en el trabajo de sus miembros a tiempo parcial en el propio caserío, y que también son empleados fuera de aquel, principalmente en las fábricas de la creciente industria vasca. Sin embargo, en la primera mitad de la década de los 80 este modelo también se va desestructurando y a partir de entonces se empiezan a reforzar dos claras tendencias entre los caseríos (Ainz 2001). La tendencia mayoritaria es el abandono progresivo de la actividad agrícola, en la medida en que la población de los caseríos se envejece y no se asegura el relevo generacional de la misma, reduciéndose la función de los caseríos a su dimensión residencial. La segunda tendencia, minoritaria, es la especialización, racionalización y modernización de las explotaciones, que sucede fundamentalmente en los casos en que la generación más joven de la explotación decide seguir con la misma. Se trata de tendencias que vemos en el contexto agrícola vasco, pero que tienen que ver con la presión de los procesos agroalimentarios globales sobre estas explotaciones, que han dado lugar a situaciones similares en casi todas las áreas rurales europeas, especialmente en las ya mencionadas "Áreas de Agricultura de Montaña" (Ainz 2001; Alberdi 2009)⁸⁰.

Encontramos diferentes razones por las que la tendencia general de estas explotaciones es el abandono. En primer lugar, el medio físico de los caseríos dificulta la optimización y racionalización de las explotaciones por diversos motivos: las fuertes pendientes dificultan la mecanización de las explotaciones; además, el tamaño -pequeño- de la superficie de la que constan las explotaciones hace que la compra de un tractor no llegue a resultar rentable y la inversión necesaria para poder aumentar las explotaciones a menudo tampoco lo sea; y, el difícil acceso a las explotaciones ha dificultado también la comercialización de sus productos.

80 Son muchos los trabajos realizados desde diferentes disciplinas que analizan estos procesos desde una perspectiva de género o feminista, poniendo especial atención al lugar que han tenido las mujeres en los caseríos y cómo les han afectado estas transformaciones. Miren Urquijo Arregui (2011), en su trabajo de tesis doctoral habla precisamente de estas cuestiones a partir del caso concreto del espacio agroturístico vasco,

A estos condicionantes físicos-geográficos hay que sumarles otros de tipo económico y sociológico. En este caso, hay que tener en cuenta que estamos hablando de las décadas en las que en el País Vasco se desarrollan con fuerza los procesos de industrialización y urbanización. Esto tiene dos efectos importantes sobre estas explotaciones. Por un lado, la ciudad ejerce presión sobre el suelo agrícola, urbanizándose los terrenos ubicados en los fondos de los valles y cercanos al mar; es decir, los más adecuados para las labores agrícolas. Esto, además, tiene como consecuencia un aumento general del precio del suelo, lo que dificulta todavía más las ampliaciones de las explotaciones agrarias. Por otro lado, la industria ejerce otro tipo de presión sobre estas explotaciones, atrayendo la mano de obra agraria -sobre todo joven- a un sector que provee mayores ingresos. Se gana mucho más trabajando en la industria y poniendo pino en los inclinados terrenos de los caseríos que especializándose en la función agraria, lo que desincentiva el relevo generacional de las explotaciones (Etxezarreta 1977; Alberdi 2002b).

Parece entonces que la industria y la ciudad se oponen al sector agrícola. Sin embargo, como veremos más adelante a través de los casos etnográficos, la ciudad e incluso la industria -y sus "crisis"- son indispensables para aquellas explotaciones que han sobrevivido y en las que se ha promovido un proceso de modernización y racionalización. Por un lado, la cercanía de las ciudades permite desarrollar circuitos cortos de comercialización⁸¹ y una producción agrícola basada en el valor de lo local y de la calidad y en el contacto -casi- directo con quienes producen. Por otro lado, la mano de obra expulsada del trabajo industrial, los ingresos generados en ese sector, e incluso las indemnizaciones con las que se acompañaban los despidos, alimentan también el desarrollo de algunas explotaciones.

En un primer momento, las explotaciones que optaron por la racionalización y modernización de su producción se decantaron sobre todo hacia la producción de vacuno de leche. Sin embargo, en las últimas décadas, el porcentaje de explotaciones hortícolas de estas características en relación al conjunto del sector ha aumentado, llegando a unas cifras impensables e imprevisibles hace unas décadas (Alberdi 2002b). La necesidad de una menor inversión -más fácilmente rentabilizable y que a menudo no ha hecho necesaria la solicitud de créditos bancarios- ha favorecido el desarrollo de la actividad hortícola. En cualquier caso, a

81 Con los términos "circuito" o "canal corto de comercialización" se hace referencia a las formas de distribución/comercialización de alimentos en que hay solo uno -o ninguno- intermediario entre la producción y el consumo. Asimismo, hay autoras que enfatizan el hecho de que es una forma de comercialización en la que tanto productoras como consumidoras tienen mayor capacidad de decisión y control respecto a lo que se produce, cómo se produce, y el valor que se le otorga (Alberdi 2018).

lo largo de las últimas décadas ha disminuido fuertemente el número total de explotaciones agrícolas e incluso la superficie de territorio agrícola, si bien también es cierto que han aumentado la producción -y por lo tanto la productividad- y los precios de los productos agrícolas (Galdós 2004). Esto último casa perfectamente con las dos tendencias a las que ya hemos apuntado: unas pocas explotaciones se mantienen aumentando su rentabilidad y productividad, mientras que una gran mayoría van abandonando su función agraria.

Para el desarrollo del sector agrícola, y la modernización y especialización de las explotaciones que se mantienen en él, han sido fundamentales las intervenciones realizadas desde las diferentes administraciones públicas y que se han desarrollado, principalmente, en tres ámbitos o direcciones. Por un lado, se ha invertido e impulsado el desarrollo tecnológico, científico y técnico del sector, con la creación de diferentes centros de investigación, innovación y desarrollo agrícola. Desde estos lugares se han promovido investigaciones que favorecieran el desarrollo del sector, buscando por un lado mejoras en la productividad agrícola, y por otro lado desarrollar un sector y una producción de calidad. En este sentido, se ha investigado sobre especies animales y vegetales y estudiado su adaptación a nuestro medio con el objetivo de lograr una mayor productividad. A lo largo de este trabajo veremos precisamente cómo esto se ha producido con una variedad concreta de tomate y el papel que ha tenido en la configuración del sector agrícola y tomatero guipuzcoano.

Otro nivel de intervenciones públicas han sido las ayudas para apoyar el desarrollo de las infraestructuras rurales. Por un lado, se han concedido subvenciones para rehabilitar caseríos e invertir en maquinaria e infraestructura productiva -tractores, invernaderos, y demás- con el fin de maquinizar, racionalizar y aumentar la productividad de las explotaciones. Por otro lado, se ha invertido también en mejorar la red viaria de acceso a los caseríos, lo que facilita mucho la comercialización de los productos. En tercer lugar, otro nivel de intervención se ha orientado a conceder ayudas a la producción de determinados cultivos y actividades, con las cuales se han querido fomentar aquellos productos que, según mostraban diferentes estudios, favorecen al país y pueden tener mejor salida comercial en el marco de un mercado que ha ido especializándose en la calidad.

Entre las acciones impulsadas desde la administración y que han condicionado el desarrollo del sector agrícola en Gipuzkoa, me interesa comentar aquellas que han afectado de pleno la configuración del sector tomatero. Un primer tipo de actuación pública que ha sido fundamental para el desarrollo y transformación del sector tiene que ver con políticas de

comercialización y distribución. En primer lugar tenemos el desarrollo y fomento de marcas de origen y de calidad, con *Eusko Label* como referencia principal en territorio vasco, pero también con diferentes Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGPs). Otro tipo de intervención pública vinculada a la comercialización y distribución ha sido la inversión en mercados de distribución cada vez más centralizados, con los que dar salida a la producción de esas explotaciones que han ido modernizándose y aumentando su producción y productividad. Sin embargo, en estos mercados hay menos lugar para aquellas pequeñas producciones que, no "competitivas" en el marco comercial global y local, han ido abandonado su producción. En Donostia destacan la transformación del mercado de Atocha y la creación de MerkaEaso, y finalmente el desplazamiento del mismo a las afueras de la ciudad con la creación de MercaBugati, actual centro de distribución de frutas y verduras de Gipuzkoa.

Finalmente, otra de las intervenciones fundamentales de las administraciones a la que ya he hecho referencia han sido las ayudas para la mejora de tecnología, maquinaria e infraestructura de las explotaciones. Se trata de ayudas tanto económicas como técnicas y científicas. Es decir, no solo se han concedido ayudas para realizar inversiones en infraestructura sino que se han impulsado diferentes investigaciones y ensayos para probar y conocer qué infraestructuras eran las más adecuadas para el sector en este contexto y, una vez realizado esto, se ha promovido la implantación de las mismas. En este sentido, la instalación de invernaderos cada vez más tecnologizados y automatizados ha sido clave para el desarrollo del sector.

En los territorios atlánticos vascos se inició la instalación de invernaderos en la década de los 70, con retraso respecto de otras regiones mediterráneas del Estado español. A partir de esa década se vivió una expansión progresiva de la instalación de invernaderos y de experiencias de horticultura intensiva, en un inicio sobre todo en las comarcas costeras de Gipuzkoa, y posteriormente también en comarcas de interior (Ruiz Urrestarazu y Galdós 1987). Hoy en día, el aumento de la productividad de las producciones bajo invernadero ya no solo tiene que ver con la posibilidad de alargar el ciclo, sino también con el uso de diferentes técnicas productivas que permiten aumentar la producción más allá del alargamiento del ciclo. Asimismo, en el caso de la producción de tomate, actualmente es clave la posibilidad de adelantar la cosecha para, precisamente, producir fuera de temporada cuando estos productos se venden a precios más elevados.

En cualquier caso, la instalación de invernaderos y la modernización en infraestructura ha permitido, principalmente, que algunas de las explotaciones agrícolas ya existentes pudieran sobrevivir en un contexto adverso de urbanización e industrialización y de mayor competencia con productos agrícolas importados de zonas dedicadas a la agricultura intensiva. En este sentido, la mayoría de las explotaciones con invernaderos en territorio vasco son "pequeñas" explotaciones, con origen en -o siendo continuidad de- caseríos que anteriormente eran explotaciones mixtas y que acabaron especializándose en la producción hortícola, y cada vez más en la producción de un único o unos pocos cultivos. Siguen teniendo una superficie relativamente pequeña, que habitualmente ronda las 5 hectáreas, y la mayoría de la tierra está en régimen de propiedad. Se trata de explotaciones que siguen teniendo un marcado carácter familiar, en las que el valor añadido generado suele quedar en la familia, si bien en muchos casos se ha incorporado mano de obra ajena a la misma, normalmente llegando a un máximo de 5 el número de personal empleado.

La producción agrícola en invernadero en el País Vasco habitualmente se ha centrado en el cultivo de unos pocos productos, haciendo en muchos casos rotaciones para combinar cultivos para las temporadas de invierno y verano. Así, los principales productos de los invernaderos y explotaciones agrícolas vascas han sido, en las últimas décadas, el tomate, la lechuga, la vaina, la acelga y el pimiento. En Gipuzkoa, también ha habido mucha tradición de producción de flor fresca, sobre todo de rosa y clavel, mientras que en Araba bajo invernadero se ha producido principalmente patata. Actualmente, hay una proporción significativa de explotaciones que se dedican solo a un tipo de cultivo, principalmente al tomate, alargando el periodo de cosecha -adelantándolo y retrasándolo-, sobre todo gracias a la introducción de calor, lo cual reduce todavía más la diversidad de cultivos producidos en estos territorios. Se ha configurado de este modo un tipo de producción intensiva que busca, principalmente, producir productos locales y de calidad fuera de su temporada para conseguir unos mayores precios en el mercado. La comercialización de estos productos se basa, sobre todo en Gipuzkoa, en los circuitos cortos de comercialización y estrategias de diversificación de la misma.

3.2.2. Desarrollo de la agricultura ecológica

En el subapartado anterior he presentado la evolución y las características principales del sector agrícola guipuzcoano. Más concretamente, he hecho referencia a los procesos y transformaciones más generales vividos por el sector que son, principalmente, aquellos

experimentados en el seno de la llamada "agricultura convencional"⁸². No quiero reforzar con ello la idea de que hablar de agricultura es hablar de agricultura convencional, y de que, entonces, lo que hay que especificar y diferenciar es la agricultura ecológica. Sin embargo, al menos en este caso y por el momento, lo mayoritario y hegemónico en el contexto guipuzcoano sigue siendo la actividad agrícola que hace uso de insumos químicos y sintéticos, y con fuertes consecuencias sobre el entorno y la tierra utilizada. Es por ello que a la hora de exponer el contexto y las transformaciones del sector me he centrado principalmente en el caso de la agricultura convencional y que, a la hora de hablar de la situación y transformaciones de la agricultura ecológica, le dedico un espacio aparte para hablar de sus especificidades.

En cualquier caso, no podemos hablar del contexto agrícola y hortícola vasco sin hablar del peso que ha ido ganando en él la producción agrícola ecológica y cómo ha abierto y renovado diferentes canales de distribución, principalmente basados en los circuitos cortos de comercialización. Además, es imprescindible para este trabajo exponer, aunque sea brevemente, cuál es la situación de la agricultura ecológica en Gipuzkoa, pues muchas iniciativas y prácticas para la conservación de variedades locales y de la biodiversidad se han impulsado precisamente desde este sector, muy concienciado con la problemática de la pérdida de biodiversidad cultivada, y a la vez necesitado de variedades de cultivo adaptadas al medio local y a la producción ecológica.

En el contexto del Estado español se utiliza comúnmente el término "agricultura ecológica", si bien en otros contextos se suele priorizar el término "agricultura orgánica" o "agricultura biológica". En el año 1999 el Comité de Agricultura de la FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, se acogió a la definición del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos para hacer su propia definición de agricultura ecológica, refiriéndola como "agricultura orgánica".

La agricultura orgánica es un sistema global de gestión de la producción que fomenta y realza la salud de los agroecosistemas, inclusive la diversidad biológica, los ciclos biológicos y la actividad biológica del suelo. Hace hincapié en la utilización de prácticas de gestión, con preferencia a la utilización de insumos no agrícolas, teniendo en cuenta que las condiciones regionales requieren sistemas adaptados localmente. Esto se consigue aplicando, siempre que es posible, métodos

82 Hablo de "agricultura convencional" para hacer referencia a la agricultura industrial, basada en un elevado uso de insumos químicos y sintéticos, y utilizo dicho término porque es el que suele usarse en "el campo". Sin embargo, lo entrecorrimos en este primer uso tal y como hizo Rosa Binimelis en la comunicación "El viaje de una semilla transgénica" (Herrero Cabrejas, Binimelis, y Wickson 2016) precisamente para poner en cuestión esta forma de nombrar un determinado modelo como lo "convencional", eso es, lo "normal" y "habitual".

agronómicos, biológicos y mecánicos, en contraposición a la utilización de materiales sintéticos, para desempeñar cualquier función específica dentro del sistema (FAO 1999, 4).

Y sigue:

Lo que distingue a la agricultura orgánica, reglamentada en virtud de diferentes leyes y programas de certificación, es que: (1) están prohibidos casi todos los insumos sintéticos y (2) es obligatoria la rotación de cultivos para "fortalecer el suelo". Las reglas básicas de la producción orgánica son que están permitidos los insumos naturales y prohibidos los insumos sintéticos. Pero hay excepciones en ambos casos. Están prohibidos ciertos insumos naturales que los diversos programas de certificación han determinado que son nocivos para la salud humana o el medio ambiente (por ejemplo, el arsénico). Asimismo, está permitidos ciertos insumos sintéticos que se consideran esenciales y compatibles con los principios de la agricultura orgánica (por ejemplo, las feromonas de los insectos). Todos los programas de certificación elaboran listas de insumos sintéticos autorizados y de insumos naturales prohibidos, y en el Codex se está negociando una lista de ese tipo. Muchos programas de certificación exigen otras medidas de protección del medio ambiente, además de esos dos requisitos (FAO 1999, 4).

Es significativo que la FAO se base en esa definición, lo que muestra la importancia que ha tenido la certificación para la agricultura ecológica desde sus inicios. Se quería hacer una agricultura diferente, para lo que había necesidad de diferenciarla, acotar aquello que la diferenciaba, y poder regularlo, garantizarlo e identificarlo de alguna manera. Es significativo también que esto sucede en la misma época en que se empiezan a difundir las marcas de calidad y los distintivos de origen de los productos alimentarios⁸³. En este sentido, la agricultura ecológica, su definición, y las prácticas y normativas de certificación de la misma se desarrollan en un contexto más amplio en que se empiezan a buscar elementos diferenciadores e identificadores de los productos agroalimentarios.

Frente a la definición operativa de la FAO, que busca establecer los criterios para poder certificar qué es -y qué no es- un producto agroalimentario ecológico, desde las asociaciones agrícolas que han promovido la agricultura ecológica se ha hecho una definición a menudo más política y menos operativa de la misma. IFOAM, la Federación Internacional de los Movimientos de Agricultura Biológica, organización pionera en el desarrollo y difusión de la agricultura ecológica, después de alrededor de tres años de trabajo, estableció en 2008 la

83 Galdós (2004) estudia precisamente cómo se desarrollan las políticas de calidad y la importancia que tiene la intervención pública en ellas tanto en territorio europeo, como estatal y vasco. En ese trabajo muestra cómo los distintivos de calidad se desarrollan más o menos en la misma época en que surgen las certificaciones tanto de agricultura ecológica como de *Producción Integrada*.

siguiente definición⁸⁴, en la que buscaron recoger los cuatro principios de la agricultura ecológica -salud, ecología, equidad y precaución⁸⁵-:

La agricultura orgánica⁸⁶ es un sistema de producción que mantiene y mejora la salud de los suelos, los ecosistemas y las personas. Se basa fundamentalmente en los procesos ecológicos, la biodiversidad y los ciclos adaptados a las condiciones locales, sin usar insumos que tengan efectos adversos. La agricultura orgánica combina tradición, innovación y ciencia para favorecer el medio ambiente que compartimos y promover relaciones justas y una buena calidad de vida para todos los que participan en ella (IFOAM 2008).

Acercándonos al territorio vasco, la asociación a favor de la agricultura ecológica en Gipuzkoa, Biolur, enfatiza tres elementos de la agricultura ecológica: la importancia de cuidar la fertilidad de la tierra, de trabajar la biodiversidad, y de garantizar el bienestar de los animales. Define la agricultura ecológica del siguiente modo:

La agricultura ecológica busca integrar la actividad agraria en la naturaleza con el menor impacto posible. Su objetivo principal es mantener o incrementar la fertilidad de la tierra a largo plazo. Es un sistema de producción animal y vegetal que prescinde de todo tipo de abono, pesticida y aditivo de origen químico o de síntesis. Técnicas como las rotaciones y asociaciones de cultivos, aumentar la biodiversidad, el control biológico, o el empleo de abonos verdes, bases de la agricultura ecológica, permiten producir alimentos sin contaminar el medio ambiente y manteniendo la fertilidad de la tierra y el equilibrio en el ecosistema (Biolur, página web)⁸⁷.

La agricultura ecológica empezó a promoverse, definirse e identificarse en la década de los 70, que fue cuando se creó la IFOAM, en 1972. En un inicio, esta organización se marcó como objetivo el fomento y difusión del manejo ecológico de los recursos naturales, y destinó su trabajo principalmente a presionar para que hubiera un reconocimiento y regulación pública de dicho manejo, para lo cual era importante regular las cuestiones del etiquetaje y la certificación. A partir de ahí surgieron diferentes asociaciones y organizaciones que trabajan a favor de la agricultura ecológica, y se fueron regulando también tanto la producción como el etiquetaje de productos ecológicos. Todo ello, como he dicho, vivió un fuerte impulso a partir de los setenta, lo cual es significativo, porque fue una respuesta a las consecuencias y disfuncionalidades de las

84 Podemos encontrarla en la página web de la organización, en el siguiente enlace: <https://archive.ifoam.bio/sites/default/files/page/files/doa_spanish.pdf>. [Última consulta: 16/07/2020].

85 La misma organización define los principios de la agricultura ecológica en un documento disponible en su página web: <https://www.ifoam.bio/sites/default/files/poa_spanish_web.pdf>. [Última consulta: 16/07/2020].

86 "Las palabras orgánica, ecológica y biológica se consideran sinónimos" (nota del original).

87 Ver en su página web: <<https://www.biolur.net/es/agricultura-ecologica-que-es>>. [Última visita: 16/07/2020].

políticas de modernización y racionalización agrícola impulsadas principalmente las dos décadas anteriores, y conocidas comúnmente como la Revolución Verde⁸⁸.

En Gipuzkoa, y en el País Vasco en general, la agricultura ecológica se empezó a organizar y difundir en la década de los 90. Miren y Teo, dos de las personas que estarán muy presentes a lo largo de este texto y precursoras de la agricultura ecológica en Gipuzkoa, me contaban mientras trabajábamos en uno de los invernaderos que tienen al lado de su caserío, donde viven, que fueron unos de los primeros en Gipuzkoa, si no los primeros, en inscribirse como horticultores en el registro de explotaciones agrícolas ecológicas, y eso era a principios de los años noventa. Incluso me han repetido más de una vez que a nivel estatal también fueron bastante incipientes, pues tienen el número 300 y pico en el registro estatal de explotaciones ecológicas, que en el año 2017 casi constaba de 44.000 iniciativas registradas (Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica 2018). En contacto con otras agricultoras y organizaciones agrícolas de Gipuzkoa empezaron a interesarse y pre-ocuparse por la agricultura ecológica, y cuando se organizó un primer curso de formación en agricultura ecológica en Gipuzkoa no dudaron en participar e incluso en ceder algunos terrenos de su caserío para que se hicieran allí las prácticas del curso.

Como veremos al explicar el caso del Tomate Rosa de Aretxabaleta, ese curso fue crucial en la historia y difusión del mismo, y fue importante también para reforzar vínculos y relaciones entre las personas que fueron poco a poco dando forma al sector agroecológico guipuzcoano y vasco. En 1995 se constituyó formalmente la asociación Ekonekazaritza, de la que formaban parte las diferentes asociaciones de agricultura ecológica de la CAPV, de carácter provincial, y de la que Teo fue co-fundador y presidente. Desde esta asociación se trabajó por la difusión y reconocimiento de la agricultura ecológica. En aquel entonces todavía no había un reglamento ni un organismo público encargado de regularla, de manera que uno de los trabajos de esta asociación fue promover e impulsar la creación del *Consejo de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi/Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua* -en adelante *ENEK* por sus siglas en euskara-. *ENEK* se constituyó como entidad operativa en 2009, momento en el que desapareció Ekonekazaritza, pues se asumió que era el consejo quien debía realizar las labores que se hacían desde aquella.

88 Se conoce como "Revolución Verde" la gran transformación de la agricultura experimentada desde la década de los 60 a la década de los 80 del siglo XX a nivel mundial, que se basó en la búsqueda de un gran aumento de la productividad agrícola. Fue fundamental el uso de variedades híbridas mejoradas, sobre todo de cereales -trigo, maíz y arroz principalmente-, variedades de alto rendimiento cuya producción exigió también la maquinización de la agricultura junto al uso de fertilizantes y plaguicidas.

Durante esos años previos a la creación del consejo, Ekonekazaritza se encargó de promover y difundir la agricultura ecológica, para lo cual se promovieron diferentes trabajos y ensayos para mejorar las técnicas y tecnologías agrícolas ecológicas, y conocer cómo adaptarlas al contexto vasco. Hicieron también un trabajo muy importante de probar y caracterizar diferentes variedades hortícolas para ver cómo respondían a un manejo ecológico en la vertiente atlántica vasca. Asimismo, si bien trabajaron también con variedades comerciales e híbridas, hicieron una importante labor de testar, conocer, caracterizar y dar a conocer variedades locales adecuadas al manejo ecológico en este territorio.

En esos años iniciales de la agricultura ecológica en Gipuzkoa, la cuestión de las variedades de cultivo adquirió mucha relevancia por dos cuestiones, según me han explicado diferentes personas a lo largo del trabajo de campo. Por un lado, se necesitaban variedades adaptadas al manejo ecológico, y las variedades cultivadas hasta entonces en territorio vasco y con manejo convencional no necesariamente lo hacían. Además, se aspiraba -y la ley así lo ha estipulado- a poder cultivar variedades cuyas semillas y plantones fueran cultivados también de forma ecológica. Sin embargo, en esos años iniciales, hasta que se creó el primer vivero de planta ecológica en Gipuzkoa, no había una fácil disponibilidad de planta ecológica -a menudo iban hasta Navarra, o tenían que comprar planta no producida de forma ecológica-, y todavía menos de semillas ecológicas. Es por ello que fue uno de los temas sobre los que trabajó desde un inicio la asociación Ekonekazaritza y sobre los que ha venido trabajando también la asociación Biolur⁸⁹, que trabaja en el territorio de Gipuzkoa. Además, al trabajar sobre este tema no solo se le ha dado importancia a tener variedades producidas de forma ecológica, sino que también se ha visto la necesidad de conocer, prospectar, caracterizar y difundir variedades locales, adaptadas al entorno físico, climático y cultural guipuzcoano, adecuadas para un manejo ecológico, y que además permiten la reproducción en la finca y por lo tanto reducir la dependencia hacia las empresas semilleras.

Las décadas de los 90 y los 2000 fueron también las décadas en que se legisló y reguló en torno a la producción agrícola ecológica y la comercialización de productos ecológicos. A nivel europeo, ya en el año 1991 se aprobó el *Reglamento (CEE) n° 2092/91 sobre la producción ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios*⁹⁰. Vemos ya en

89 Muestra de ello son los informes de los años en que la asociación Ekonekazaritza estuvo activa, en que se recogen los trabajos realizados para la caracterización de variedades, sobre todo locales, a la producción ecológica (Sauca y Ruiz de Galarreta 2006; 2009).

90 Consultar en: <<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:1991R2092:20080514:ES:PDF>>. [Última consulta: 16/07/2020].

el nombre del mismo reglamento que el objetivo de regular la producción ecológica surgió ya desde un inicio de la necesidad y deseo de regular su comercialización, regulando los mecanismos de identificación y garantía. A nivel del Estado español, fue dos años antes, en 1989, que se aprobó el primer reglamento en esta materia, el *Reglamento de la Denominación Genérica "Agricultura Ecológica" y su Consejo Regulador*⁹¹. Sin embargo, solo estuvo en vigor hasta la aprobación del reglamento europeo citado anteriormente. Muy posteriormente, ya en el año 2014, se aprobó el *Real Decreto 833/2014, de 3 de octubre, que establece el Registro General de Operadores Ecológicos (REGOE) y crea la Mesa de Coordinación de la Producción Ecológica*⁹². Ya en territorio de la CAPV fue en 2006 que se creó la *Ley 10/2006, de 29 de diciembre, de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi*⁹³. Fue esta ley la que aprobó la creación del consejo *ENEK* y le asignó las funciones que posteriormente asumiría.

También a lo largo de esas dos décadas, y hasta la actualidad, se fueron creando organizaciones de diferente base territorial que han trabajado a favor de la agricultura ecológica. En algunos casos se trata de organizaciones que explícitamente tienen por objetivo la promoción del sector ecológico. Este es el caso de las asociaciones ya nombradas como *Biolur*, *Ekolur* o *Bionekazaritza*. Asimismo, también hay otras organizaciones como por el ejemplo el sindicato agrario *EHNE*, y especialmente *EHNE Bizkaia*, que aunque no se fundaran con este propósito, y tengan por objetivo la defensa de los intereses de las personas agricultoras y ganaderas en general, han hecho a lo largo de los últimos años un importante trabajo a favor de la agricultura ecológica. Asimismo, han surgido colectivos como *Etxalde* -para el País Vasco en general- o *Baserri XXI* -para el caso guipuzcoano-, en los que se agrupan personas que quieren trabajar a favor de la soberanía alimentaria, para la cual la producción agroecológica es uno de sus principios. También se han creado organizaciones como *BasHerri Sarea* o *EHKO* en las que se agrupan principalmente productoras en ecológico y buscan responder a necesidades concretas. Se trata, en definitiva, de unos años en que el sector se va estabilizando y fortaleciendo, y se van creando redes que le dan cohesión y mayor solidez⁹⁴.

91 Consultar en: <[https://www.boe.es/eli/es/o/1989/10/04/\(1\)/dof/spa/pdf](https://www.boe.es/eli/es/o/1989/10/04/(1)/dof/spa/pdf)>. [Última consulta: 16/07/2020].

92 Consultar en: <<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2014-10522>>. [Última consulta: 16/07/2020].

93 Consultar en: <<https://www.boe.es/buscar/pdf/2011/BOE-A-2011-17408-consolidado.pdf>>. [Última consulta: 16/07/2020].

94 Hablo de organizaciones que trabajan principalmente en el territorio de la CAPV, y soy consciente que quedan fuera aquellas que trabajan principalmente en el territorio vasco ubicado en el Estado francés. Sin embargo, considero que la evolución del sector ecológico ha sido muy diferente y se ha producido en momentos diferentes en el País Vasco Norte y el País Vasco Sur, motivo por el cual no incluyo la realidad

Como es lógico, este proceso de desarrollo y consolidación del sector va de la mano del aumento de explotaciones y hectáreas dedicadas a la producción ecológica. De acuerdo con los datos del Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco relativos a los años 2000-2008 la superficie dedicada a la agricultura ecológica en la CAPV aumentó a lo largo de estos años, si bien en el periodo 2004-2006 hubo un pequeño descenso en las provincias de Bizkaia y Gipuzkoa. Para el conjunto de la CAPV se pasó de 423 hectáreas cultivadas en ecológico en el año 2000 a 1.350 hectáreas en el año 2008. Para el caso concreto de Gipuzkoa, se pasó en ese mismo periodo de cultivarse en ecológico 187 hectáreas, a cultivar 490 en el año 2008, con un ascenso progresivo que decayó solo en los años 2005 y 2006⁹⁵. Los datos de los años posteriores, disponibles en la web del *ENEK* desde que este entró en funcionamiento, muestran una tendencia similar. En este caso, en los últimos años, del 2015 al 2018 se ve una caída del número total de operadores registrados en ecológico en el ámbito vegetal, si bien la superficie inscrita en producción ecológica aumenta, tanto la total como la relativa a la producción hortícola, y tanto en el conjunto de la CAPV como en la provincia de Gipuzkoa (ver Gráfico 1, Gráfico 2 y Gráfico 3)⁹⁶. Se trata de datos recientes, que muestran una tendencia que habría que confirmar en los siguientes años para poder analizar y encontrar sus motivos.

de Iparralde (País Vasco Norte). No niego con ello la interacción entre los colectivos ubicados a ambos lados de la frontera ni la influencia que ha tenido sobre todo Iparralde sobre Hegoalde (País Vasco Sur). Asimismo, hago referencia principalmente al marco del Estado español, ya que es el marco legislativo y administrativo de la CAPV. Por otro lado, en general quedan también fuera del marco de esta etnografía las asociaciones y entidades que trabajan propiamente en el territorio de la Comunidad Foral Navarra, si bien el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta nos llevará por un momento a este territorio. En cualquier caso, como apreciaremos en este caso, el contexto de la CAPV y de la Comunidad Foral de Navarra es similar y se desarrollan iniciativas e investigaciones similares con variedades hortícolas y variedades locales en ambos territorios y en las mismas épocas. Como se apreciará también, los organismos de uno y otro ámbito territorial-administrativo y sus miembros están en contacto y relación, si bien no siempre se trata de relaciones formalizadas y estructuradas.

95 Datos disponibles en la web del Gobierno Vasco, en el siguiente enlace: <http://www.euskadi.eus/web01-a2elikal/es/contenidos/informacion/agrieco_superficie2/es_dapa/agrieco_superficie.html>. [Última consulta: 16/07/2020].

96 Gráficos de elaboración propia a partir de los datos de las estadísticas anuales del ENEK. Ver: <<https://www.eneek.eus/es/actualidad/publicaciones>>. [Última consulta: 30/11/2020].

Evolución número operadores ecológicos (producción vegetal)

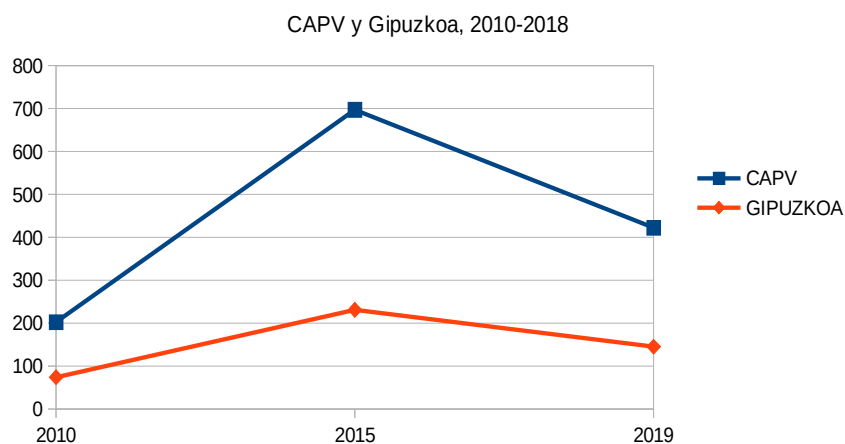


Gráfico 1: Evolución del número de operadores ecológicos, CAPV y Gipuzkoa. 2010-2018. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del ENEEK.

Evolución superficie (has.) de producción de hortalizas en ecológico

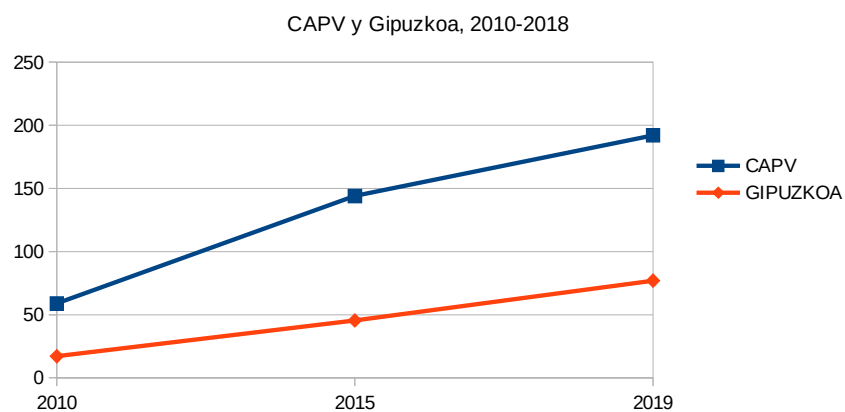


Gráfico 2: Evolución de la superficie de producción de hortalizas en ecológico, CAPV y Gipuzkoa. 2010-2018. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del ENEEK.

Evolución de la superficie (has.) agrícola ecológica

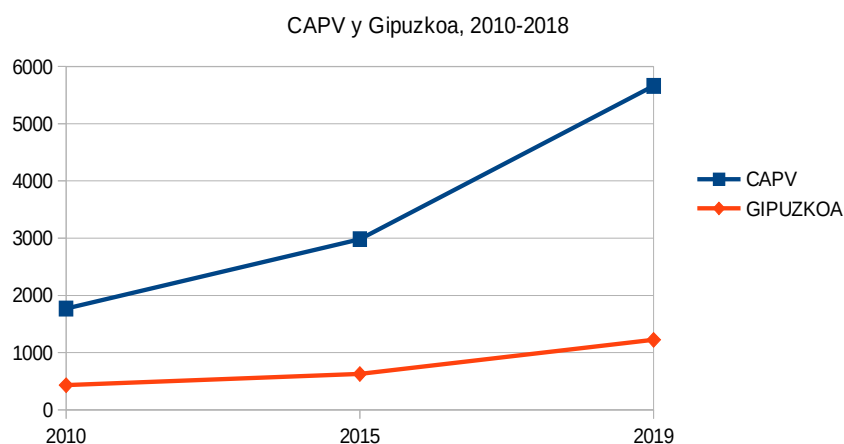


Gráfico 3: Evolución de la superficie agrícola ecológica, CAPV y Gipuzkoa, 2010-2018. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del ENEEK.

Como ya he apuntado, la agricultura ecológica se va definiendo, configurando y consolidando en la misma época en que emergen otro tipo de productos agroalimentarios diferenciados en el mercado, sobre todo en base a los criterios de localidad-origen y de calidad. Para el sector agrícola y hortícola vasco, incapaz de competir con un mercado cada vez más internacionalizado, competitivo y controlado por las grandes distribuidoras de alimentos, las estrategias de especializarse en cultivos locales y de calidad, pero también en la producción ecológica, se convierten en alternativas al abandono o en posibilidades para entrar al sector. Frente al abandono, otra opción es aprovechar las opciones que aporta la existencia de un mercado de proximidad, y un mercado en el que se incorporan cada vez más un conjunto de principios -como la calidad y la localidad, pero también la ética, la transparencia, la reciprocidad y la solidaridad- que atraviesan y configuran las relaciones de producción e intercambio (Alberdi 2016). Nuevamente, la cercanía de la ciudad y núcleos urbanos, la predisposición para consumir productos diferenciados, y la existencia y posibilidad de los circuitos cortos de comercialización condicionan un determinado tipo de agricultura, también para el caso de las producciones ecológicas. Esto permite, además, que la ciudad se configure como un espacio en el que es posible no solo el consumo de productos ecológicos, sino también la creación de redes ecológicas y agroecológicas, y la puesta en práctica de una producción ecológica basada también en las distancias cortas, relaciones de cercanía, y prácticas productivas sostenibles ecológica y humanamente.

3.2.3. Producción de calidad y producción de tomates en el País Vasco. Desarrollo del sector tomatero

La búsqueda de calidad y diferenciación, así como la búsqueda y mejora de variedades adaptadas han sido dos claves del desarrollo del sector agrícola vasco en las últimas décadas, ambas presentes tanto en la agricultura ecológica como en la convencional. Asimismo, sobre todo en las explotaciones "convencionales", la progresiva especialización de las mismas, a partir de una incorporación progresiva de tecnología, también ha sido clave en su desarrollo y configuración. Estas tres características o procesos vividos en el sector hortícola son extrapolables también al sector tomatero vasco. Se trata, por un lado, de un sector basado en la calidad y valoración positiva -en términos monetarios- del producto, los tomates. Es, por otro lado, un sector que se ha configurado en torno al uso de la variedad de tomate Jack, un tomate cuya semilla, recordemos, es comercializada por Monsanto, hoy día *Bayer*⁹⁷. Junto a esta última, ha sido constante la introducción de innovaciones tecnológicas que buscaban aumentar el rendimiento de las explotaciones y a la vez protegerlas o prevenirse de posibles "riesgos" o consecuencias negativas asociadas a la producción de un monocultivo: hongos y virus, por un lado, y disminución de la productividad de la tierra, que ha acabado siendo sustituida por sustratos neutros con la técnica de hidroponía, por otro.

Para comprender cómo se desarrolla un sector en base a las políticas de calidad, tenemos que ubicarnos en la situación agrícola y alimentaria del momento. Como he mencionado anteriormente, ya en la década de los 80, desde la UE y mediante la aplicación de las PAC, se empezó a fomentar la producción de calidad y la integración de la protección del medio ambiente en la producción agrícola como una nueva forma de fomento y desarrollo de las zonas rurales (Galdós 2004). Se trata de políticas especialmente adecuadas para aquellos territorios poco competitivos en el marco de una agricultura intensiva y globalizada, que mediante la diferenciación de los productos en base a la calidad logran colocarse en un mercado que valora lo distinto y lo local. Como hemos visto en líneas anteriores, este es el caso de la agricultura vasca: agricultura de montaña, poco competitiva, y con un mercado potencial de más de dos millones de personas que valoran el producto autóctono o local y de

97 A lo largo del trabajo indicaré que es una variedad de *Monsanto*, pues así era al empezar el trabajo de campo. Teniendo en cuenta que se habla de la compra de Monsanto por parte de Bayer como una fusión encubierta para hacer desaparecer el nombre de la empresa absorbida, he optado mantener el nombre de esta última y visibilizar el lugar que tiene en el proceso productivo que da lugar a los Euskal Tomateak. Sin embargo, de vez en cuando, haré referencia también a Bayer pues esta es la empresa actualmente propietaria de la semilla.

calidad, y con un sector importante que tiene un nivel de renta elevado con el que puede permitirse el consumo de este tipo de productos.

Dentro de las estrategias para la producción de alimentos diferenciados, ya sea en base al origen o a la calidad, un primer tipo de estrategias ha sido la creación de sellos centrados en diferentes formas de vínculos con el territorio: Denominación de Origen Protegida (DOP), Identificación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) son las figuras paradigmáticas de estas estrategias. Fue en el año 1992 que la UE reguló estos sistemas, el mismo año que entró en vigor en este territorio el *Reglamento 2092/91 sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios*.

Un segundo tipo de estrategias se ha centrado más en la distinción de productos de calidad, aunque se ha seguido basando en el vínculo con el territorio como garantía de la misma. Este tipo de estrategia es más adecuado para territorios cuyas necesidades no se ajustan a los reglamentos impuestos por las DOP, IGP, y ETG como es el caso vasco. Un caso ejemplar es el del *Label Rouge* francés, que sirvió de inspiración para la creación de la marca Eusko Label⁹⁸ (Alberdi 2002a; Galdós 2004)⁹⁹. Desde la propia marca, argumentaron a favor de la creación del *label* que permitiría a los consumidores distinguir los productos de calidad superior a la vez que aportaría a productores y elaboradores de productos agroalimentarios de calidad la posibilidad de distinguirse y salir del anonimato (Galdós 2004).

En territorio vasco las DOP del queso *Idiazabal* y del *Txakoli de Getaria*, creadas respectivamente los años 1987 y 1990, fueron los primeros pasos de este impulso a los productos de calidad diferenciados. Al calor de esos movimientos se estaba gestando también el *Label Vasco de Calidad Alimentaria*. Fue en el año 1989 que se aprobó el *Decreto 198/1989 de 19 de septiembre, por el que se crea el Label Vasco de Calidad Alimentaria*¹⁰⁰, y

98 En este apartado expongo el desarrollo de la producción de calidad en el País Vasco y el lugar que han tenido marcas como Eusko Label en ello. Principalmente con el caso de la variedad Jack veremos cómo se ha implantado y se utiliza la marca y cómo ha afectado a la configuración del sector tomatero. Finalmente, en el capítulo 7 volveré sobre esta cuestión para analizar cómo se construyen la diferenciación y producción de calidad en el contexto vasco con productos como el Euskal Tomatea y marcas como el Eusko Label.

99 Para una cronología del desarrollo de los productos de calidad en Europa, el Estado español y el País Vasco, consultar Galdós (2004).

100 En torno a la denominación numérica de este decreto hay contradicciones en diferentes textos e incluso decretos. En los artículos referenciados sobre este tema se cita como el decreto "203/1989" y en el mismo decreto (297/1998) en que es derogado se hace referencia también a esta segunda nomenclatura. Sin embargo, actualmente, puede consultarse en la página web del gobierno vasco, donde aparece con el nombre referenciado en el texto, que es el que va a prevalecer en esta tesis. Puede consultarse en la siguiente dirección: <<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/1989/09/8902621a.pdf>> [Última consulta: 16/07/2020].

en los años siguientes se fueron poniendo las bases para su funcionamiento, sobre todo a partir de la creación del consejo regulador para la marca, que tiene la función tanto de regular y establecer los criterios para su utilización, como de hacer el seguimiento de los productos integrados en la misma. En un primer momento la marca Eusko Label fue de propiedad pública, algo que cambió diez años más tarde.

Tal y como me han explicado en el trabajo de campo, en los primeros años de funcionamiento de la marca se hicieron estudios para valorar sobre qué productos era más interesante crear *labeles*, y ya entre 1991 y 1993 se crearon los primeros seis *labeles* de calidad. En 1993 se presentó también la marca *Euskal Baserri* -asociada a Eusko Label- con la que se buscó dar salida de forma más generalizada a productos hortícolas y frutícolas producidos en pequeñas cantidades por *baserritarras*, buscando garantizar también la calidad de los mismos, pero con unas exigencias menores que las del resto de *labeles*. En el caso de productos de gran demanda en el mercado, como puede ser el *Pimiento de Gernika* o el tomate "local", se sigue apostando por una diferenciación más específica y por la creación de un sistema específico de control, diferenciación y garantía de la calidad específico para cada cual (Alberdi 2002a). Es así que en 1997 se crea el *label* específico para el tomate, bajo el nombre, en un primer momento, de *Tomate de Calidad del País Vasco*.

A lo largo de la década de los 90 se crearon gran parte de los *labeles* vascos de calidad, y fue al final de la misma que la marca dejó de ser de propiedad pública al crearse la *Fundación Kalitate Fundazioa*, una fundación privada sin ánimo de lucro, vinculada a la administración vasca, que se dedica tanto a la certificación de la calidad como a desarrollar marcas de su propiedad. A partir de ese momento, la regulación de los *labeles* y de la marca dejó de ser de titularidad pública y de recogerse en decretos y normativas públicas. Por otro lado, la participación de las personas productoras y envasadoras en las decisiones relativas al funcionamiento de la marca pasó a ser bastante reducida dentro de esta Fundación (Alberdi 2002a). Actualmente y desde el año 2012, es la *Fundación Hazi Fundazioa* la propietaria de la marca Eusko Label y la que se encarga de hacer lo que anteriormente hacía *Kalitatea*.

En la década de los 2000 se siguió profundizando en las políticas de calidad, en este caso regulando y distinguiendo los productos en función de la forma en que habían sido producidos. Así, si ya en el año 1996 se aprobó en territorio vasco el *Decreto 229/1996, de 24 de septiembre, por el que se regula en la Comunidad Autónoma del País Vasco la producción agraria ecológica, su elaboración y comercialización, y se crea el Consejo Vasco de la*

*Producción Agraria Ecológica*¹⁰¹, fue en el 2009 que entró en funcionamiento el *ENEK*, el consejo regulador que recogía la ley. Ese mismo año se aprobó ya no un decreto, sino la *Ley 10/2006, de 29 de diciembre, de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi*¹⁰². Por otro lado, en 2001 se reguló en territorio vasco la *Producción Integrada* mediante el *Decreto 31/2001, de 13 de febrero, sobre Producción Integrada y su indicación en productos agroalimentarios*¹⁰³. Mediante la *Producción Integrada* y la certificación de la misma se busca promover una agricultura que, sin entrar en la categoría "ecológica", haga un uso más contenido y reglamentado de productos químicos y sintéticos, y tenga unos impactos menores sobre el entorno. En el caso de la producción dentro de la marca Eusko Label, se exigió a quienes producían dentro de la misma tener también la certificación de la *Producción Integrada*, algo que las productoras profesionales enfatizan en sus relatos, haciendo referencia especialmente al nivel de burocracia y papeles que les supone estar dentro de la misma.

Diferentes análisis sobre la marca Eusko Label realizados tras una década de funcionamiento de la misma son ambiguos al valorar su éxito a la hora de promover el sector agrícola vasco. Por un lado, se ve cómo la producción agrícola en general no ha dejado de caer, aunque sin embargo, se apunta a la relevancia de la identificación de calidad como un freno a dicho proceso (Alberdi 2002a; Galdós 2004). Se trata, sin embargo, de estudios que habría que renovar, pues han pasado casi dos décadas desde que se publicaron, y además los datos exigen renovarlos. Por un lado, de acuerdo con los datos etnográficos generados en el marco de esta tesis, en el caso de Gipuzkoa no solo dejó de crecer el número de explotaciones que vendían dentro de la marca, sino que en los últimos años se apunta a la tendencia contraria, es decir, a que varias explotaciones se están saliendo de la misma.

Otra cuestión de importancia que aparece tanto en los artículos citados en relación a los *labeles* como también en los datos etnográficos de la presente tesis hace referencia al uso de la etiqueta Eusko Label vinculado a determinadas vías de comercialización. En general, las explotaciones que producen tomates dentro de la marca solo comercializan con la misma una parte de su producción, aquella destinada a la venta en supermercados y grandes superficies. Sobre todo en Gipuzkoa, el sector hortícola se sigue basando en la venta directa y los circuitos cortos de comercialización, en los cuales no hace falta el uso de la etiqueta Eusko Label, por lo que se usa la marca principalmente para la colocación de excedentes. Esto se explica, en

101 <<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/1996/10/9604622a.pdf>>. [Última consulta: 16/07/2020].

102 <<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2007/01/0700055a.pdf>>. [Última consulta: 16/07/2020].

103 <<https://www.euskadi.eus/bopv2/datos/2001/02/0100985a.pdf>>. [Última consulta: 16/07/2020].

parte, porque el uso de la misma no garantiza poder vender los productos a un precio más caro, sino poder mantener el precio de los mismos en esos lugares de venta en que la relación entre productora y consumidora queda diluida.

Alberdi indica que dentro de los productos hortícolas cultivados en territorio vasco y comercializados bajo esta marca, la producción de tomate y de pimiento de Gernika tienen características diferenciadas respecto a la producción del resto de productos. En este caso, se trata de producciones más normalizadas y profesionalizadas que buscan controlar e incrementar la producción. Son los cultivos en que hay mayor tecnificación del sector y mejores resultados económicos, y en los que se comercializa mayor cantidad respecto de la producción total utilizando la marca Eusko Label¹⁰⁴. Son también los cultivos en que ha habido mayor continuidad de las explotaciones. Esta tendencia hay que entenderla dentro de la evolución de las explotaciones hortícolas vascas, que han pasado de basarse en la diversificación, a producir cada vez más una pequeña cantidad de productos, incluso a menudo uno solo, a veces complementado con la producción casi simbólica de algún cultivo complementario. En esta línea, ha sido habitual la producción asociada de dos o tres cultivos, generalmente de lechuga, tomate y pimiento (Alberdi 2002a).

En relación a la regulación y producción de tomate dentro de la marca Eusko Label, me parece importante hacer referencia a dos cuestiones que lo diferencian del resto de productos. Por un lado, al nombre que se le ha puesto a la marca, así como a los cambios que ha ido viviendo. Por otro lado, a la regulación respecto las variedades que pueden utilizarse para comercializar tomates con la marca. En relación al nombre de la marca, a diferencia de otros productos como el Pimiento de Gernika, la Guindilla de Ibarra o la Alubia del País Vasco -con tres subcategorías que hacen referencia a un territorio más pequeño -Tolosa y Araba- y que son las que suelen utilizarse-, el tomate adquiere el nombre genérico de *Tomate del País Vasco*, un nombre que además ha ido cambiando con las diferentes regulaciones del producto. En un primer momento, en el reglamento del *Label Vasco de Calidad del Tomate*¹⁰⁵, se habló del *Label Vasco de Calidad Alimentaria del Tomate* y se reguló que podría expresarse tanto en euskera como en castellano. Sin embargo, solo unos meses más tarde se reguló la

104 En cualquier caso, hay que tener en cuenta que es un artículo publicado en el año 2002 y que, por lo tanto, habría que actualizar esos datos. Sin embargo, no se trata de datos públicos, y no he encontrado publicaciones más actualizadas sobre estas cuestiones, publicaciones que, como se está viendo, se han realizado sobre todo desde la geografía.

105 <<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/1997/11/9705772a.pdf>>. [Última consulta: 16/07/2020].

modificación del nombre, que pasó a expresarse solo en euskera y ser *Kalitateko Euskal Tomatea*¹⁰⁶. Acceder a los cambios posteriores es más complicado, pues cuando la marca pasa en 1998 a ser propiedad de y regulada por la *Fundación Kalitate Fundazioa*, las decisiones en torno a la misma dejan de ser públicas y publicadas en el Boletín Oficial del País Vasco (BOPV). Sin embargo, en documentos que he podido encontrar en diferentes páginas de internet, he recogido algunos de los cambios posteriores en relación al nombre, si bien no puedo establecer cuándo fueron establecidos ni por qué. En el Reglamento de la marca del tomate del 2005, el nombre con el que se hace referencia a la misma es el anterior, pero ahora en su versión bilingüe: '*Kalitateko Euskal Tomatea – Tomate de Calidad del País Vasco*' con *distintivo Eusko Label*. Finalmente, en documentos posteriores al año 2006 aparece ya el nombre actual '*Euskal Tomatea. Tomate del País Vasco*' de *Eusko Label*, junto a la K -logo-distintiva de Eusko Label, logo que se renovó en 2007 para dar más proyección a la marca y a los productos Eusko Label. En estos casos, aparece en letras más grandes el nombre en euskera, y abajo y más pequeño el nombre en castellano.

Este juego de nombres muestra la importancia y articulación de las dos dimensiones que se buscan valorar y vender con los productos Eusko Label: el origen y la calidad. En este caso vemos cómo en un inicio se enfatiza precisamente la calidad del producto, y posteriormente se acaba reforzando su identidad "vasca", su origen. En cualquier caso, este juego de equilibrios entre la calidad y el origen muestra cómo, en los productos Eusko Label, estas dos dimensiones son inseparables. De hecho, podemos incluso decir que la calidad se construye en base a algún tipo de noción de origen y de relación territorial.

La otra cuestión referente a la regulación de esta marca en la que el tomate Label se diferencia de otros productos como las alubias, los pimientos o las guindillas tiene que ver con las variedades que pueden utilizarse para comercializar el producto con esta marca. Mientras que en otros casos se utilizan variedades locales, o variedades mejoradas a partir de ecotipos locales, en el caso del tomate se utilizan variedades comerciales. El reglamento actual¹⁰⁷ admite el uso de 6 variedades diferentes, si bien en su gran mayoría se utiliza la variedad Jack. Asimismo, en una conversación con una técnica de la *Fundación Hazi Fundazioa* me dice que también se acepta el uso de variedades locales, aunque nadie las está utilizando. En cualquier

106 <<https://www.euskadi.eus/y22-bopv/es/bopv2/datos/1998/06/9802743a.pdf>>. [Última consulta: 16/07/2020].

107 Escribo estas páginas a principios del 2019.

caso, ello no aparece en el reglamento disponible actualmente en la página web de la fundación¹⁰⁸.

Finalmente, el reglamento regula qué tipo de tomates pueden comercializarse, para qué uso se destinan, y cómo deben ser, producirse, envasarse y comercializarse. Deben ser tomates para el consumo en fresco, deben estar producidos y envasados en el territorio de la CAPV, y las explotaciones donde se producen deben estar inscritas en los registros de *Euskal Tomatea / Tomate del País Vasco* con registro Eusko Label y certificadas como *Producción Integrada* o en *Producción Ecológica* para la producción de tomate.

Por otro lado, el reglamento establece también cómo deben ser y estar los frutos comercializables con la marca: tamaño, forma, color, y nivel de madurez son algunas de las cuestiones reguladas. Así, también se recoge cómo deben medirse dichas cualidades de los frutos. Entre los diferentes criterios para la selección y envase del producto, se enfatiza en diferentes momentos la importancia de la homogeneidad del producto -tanto en el propio tomate, que tenga un color homogéneo, como entre diferentes tomates cuando se comercializan en bandeja- así como de la limpieza y sanidad del mismo.

Es difícil hacer una valoración del éxito de la marca, pues no hay datos públicos sobre la producción dentro de la misma. Sin embargo, en diferentes entrevistas ha salido la idea ya mencionada con anterioridad de que hay explotaciones que están saliéndose de la misma, sobre todo en Gipuzkoa, y que, en cualquier caso, suelen ser explotaciones que comercializan solo una parte de su producción con la marca. Si atendemos a los pocos datos disponibles, vemos que durante los primeros años creció mucho el número de explotaciones registradas dentro de la marca -de 4 el año 1997 a 53 el año 2001- (Alberdi 2002a, 39). Sin embargo, de acuerdo con datos que me han facilitado desde la *Fundación HAZI Fundazioa*, desde el año 2000 al 2016 esta cifra no creció mucho más -en el año 2011 eran 67 las operadoras registradas en la marca Euskal Tomatea y cayó muy levemente en los siguientes años, hasta el 2016 en que eran 57 las operadoras registradas-.

Asimismo, entre los productos de la huerta que tienen algún tipo de Label, el tomate es el que más explotaciones registradas tiene en la marca. Por otro lado, a pesar de que el número de explotaciones no haya crecido mucho en las dos últimas décadas, sí que lo ha hecho la

108 <<http://euskolabel.hazi.eus/images/productos/tomatea.pdf>>. [Última consulta: 16/07/2020].

cantidad de tomates comercializadas bajo la marca, pues mientras que en el año 2001 se produjeron 1.120.000kg de Euskal Tomate, en el año 2015 se produjo más del doble, en concreto, 2.622.232kg. En cualquier caso, esta cantidad supuso el 38% de la producción estimada de tomates en la CAPV, un dato que casa perfectamente con la idea ya expuesta de que parte importante de las explotaciones comercializan solo una -pequeña- parte de su producción con la marca.

3.3. De "comida de maquetos" a la reina de la huerta. Recorridos transnacionales de los tomates y su aceptación y cultivo en el País Vasco

Hablar de la evolución de la agricultura vasca nos ha llevado finalmente a la producción actual de tomates en este territorio, y a la importancia que tiene para ello tanto el uso de la variedad Jack como de la marca Eusko Label y, concretamente, del sello Euskal Tomatea. Hemos llegado, concretamente, a la situación actual en la que tener buenos tomates en la huerta es sinónimo de ser una buena hortelana y en que el tomate es "la reina de la huerta". En otras palabras, hemos llegado a un contexto en el que, en palabras de la técnica agrícola Eider, podemos hablar de "la fiebre del tomate". No obstante, hace dos generaciones o aproximadamente 60-70 años, las tomateras eran plantas ornamentales o, como mucho, se producían para luego hacer conserva con los tomates, y su lugar en las huertas guipuzcoanas era residual y/o esporádico.

Junto al objetivo de conocer cómo las variedades estudiadas se han convertido en lo que son hoy en día y cómo han sido fundamentales tanto para el desarrollo del sector tomatero como para el desarrollo de la agricultura ecológica, en esta tesis también he querido comprender cómo estos frutos, "comida de maquetos", se han convertido en "las reinas de la huerta". En este subapartado recogeré tanto información etnográfica como bibliográfica para construir el contexto en que se produce el auge de los tomates, y exponer y empezar a comprender cómo esto sucede. Empiezo, sin embargo, haciendo una breve presentación de las características de este fruto y cultivo.

El tomate es, morfológicamente hablando, un fruto. Sin embargo, si bien la taxonomía y morfología botánicas lo consideran tal, la forma mayoritaria de producción y consumo del mismo hace que lo consideremos habitualmente una hortaliza o verdura. Se trata de un fruto

que se consume tanto crudo como cocinado -especialmente en forma de salsa-, si bien en este trabajo estoy hablando de producción, comercialización y consumo de tomates destinados principalmente al consumo en crudo o, por lo menos, a la comercialización en fresco. Sin embargo, se consume crudo pero habitualmente cortado y aliñado, y en muchas ocasiones acompañando a -o acompañado de- otros ingredientes con los que se come en ensalada. Aliñar el tomate es, en cierto modo, cocinarlo, y al consumirlo en la mesa, con plato y cubiertos, su consumo se domestica, se culturiza, es decir, aleja el producto de su dimensión más silvestre y "natural".

En cualquier caso, al consumirse "crudo" se configura un tipo de consumo que potencia especialmente -el valor de- las cualidades del fruto "en sí" o, planteado de otra forma, potencia la idea de que el fruto tiene "en sí" unas determinadas cualidades que son las que quieren apreciarse y las que le dan valor, algo que casa perfectamente con la tendencia actual y potenciada por la Nueva Cocina Vasca de potenciar la "pureza" de los alimentos utilizados y mostrarlos "tal cual son", sin "maquillajes" ni aderezos. De hecho, parece que asociar al alimento "en sí" -al tomate- unos valores determinados -relativos al sabor, naturalidad y calidad- ha sido clave en la expansión del cultivo de tomate y la creación de productos locales y/o de calidad en torno a diferentes variedades del mismo.

De este modo, si la idea es tener un producto valorizable "en sí mismo", el tomate tiene muchas características que lo convierten en un fruto idóneo para ello. En principio sabroso, carnoso, de color rojo vistoso, aromático, se trata de un fruto que hace una apelación total a los sentidos y sensaciones. Un alimento sinestésico, podemos decir. Sin embargo, los tomates, de color rojo vistoso, suelen no ser ni sabrosos ni aromáticos, y su consistencia -no siempre vinculada a una textura carnosa- viene de la mano de una piel dura. Una piel dura que nos habla del intento de sobrevivir en un mercado agroalimentario neoliberal, basado en el transporte en grandes distancias, la refrigeración, y la constante competencia entre variedades. Entonces, no se trata tanto de que el tomate tenga unas características que lo convierten necesariamente en un fruto idóneo para convertirlo en alimento local y de calidad, pues hay muchos tipos de tomate y los producidos por las grandes empresas de la agroindustria no suelen responder a las características arriba mencionadas. De este modo, podemos decir de forma más ajustada que el tomate tiene la potencia, la posibilidad, de tomar esas características, pero en ello afectan también tanto las variedades utilizadas como la forma de cultivo, de transporte, de almacenamiento y de consumo.

Asimismo, no todos los tomates son rojos, ni son carnosos, ni consistentes y de piel dura, ni tampoco necesariamente grandes y vistosos, de modo que son sobre todo unos determinados tipos de tomates los que han ido ganando el aprecio de diferentes comensales en diferentes momentos y lugares del planeta. Es decir, en determinados contextos históricos y culturales se han valorado y apreciado diferentes tipos de tomate. Asimismo, también ha cambiado en diferentes periodos y lugares la valoración que se hace de este fruto en términos generales.

3.3.1. El cultivo de tomate en el mundo

De los Andes a Europa. Origen del cultivo y aceptación en Europa

El tomate o jitomate (*Lycopersicon esculentum* L. o *Solanum Lycopersicum*¹⁰⁹) es una especie de la familia de las solanáceas, un grupo vegetal muy grande que contiene 96 géneros y unas 2.297 especies, tanto domesticadas como silvestres. Dentro de las especies domesticadas y comestibles, se encuentran varios de los cultivos hortícolas principales, por ejemplo la patata, el tomate, el pimiento o la berenjena. Asimismo, son también de esta misma familia otras especies consideradas tóxicas o nocivas, como el tabaco, la mandrágora, o la belladona. Finalmente, también forman parte de la misma varias especies que contienen grandes cantidades de alcaloides y que son utilizadas para la fabricación de fármacos de tipo analgésico, como la cortisona, y de tipo hormonal, como los esteroides y las pastillas anticonceptivas. De hecho, el nombre de la familia *solanácea* proviene del término del latín *solamen*, que significa calmar o confortar, y que por lo tanto hace referencia a la calidad sedativa de muchas de las plantas de esta familia (Long 2001).

El tomate, tal como nombramos en castellano dentro del Estado español y llamado *jitomate* en territorio mexicano, es una especie originaria del continente americano. Concretamente, las primeras variedades silvestres del mismo proceden del territorio andino. Sin embargo, la procedencia de las variedades domesticadas del mismo es más confusa: hay quienes afirman que fue domesticada en México (Long 1995)¹¹⁰, mientras que otras plantean que pudo vivir dos procesos de domesticación paralelos, uno en los Andes y otro en territorio mexicano

109 En diferentes textos y fuentes aparece como nombre científico de la especie una u otra de las denominaciones aquí recogidas, lo cual evidencia en el propio nombre los debates y desacuerdos que ha habido en diferentes momentos a la hora de nombrar y clasificar esta especie.

110 Esta autora apunta la idea de que esta planta fue domesticada en México, desde donde se introduciría a la zona andina como consecuencia de la colonización del continente y del dominio español del mismo. Artículos de revistas de difusión del ámbito hortícola también apuntan México como lugar de origen de la

(Allard 2000)¹¹¹. En cualquier caso, Janet Long (1995) y Jeanne Allard (2000) apuntan hacia la versión más aceptada que reconoce el proceso de domesticación que se dio en México a la vez que deja abierta la puerta a que esto hubiera sucedido también -de forma previa o paralela- en territorio andino, a pesar de que no haya muestras arqueológicas de ello.

En relación a cómo llegó del continente americano al europeo, hay bastante consenso en afirmar que el tomate llegó al territorio europeo a finales del siglo XV o principios del siglo XVI, desde México y a través del territorio español (Allard 2000). En México existían entonces "tomates" y "jitomates" -*tomatl* y *xitomatl* en *nahuatl*, en la lengua nativa de México de la que se adaptó el término-. Denominaban y denominan "tomate" -o *tomatl*- al fruto verde del género *Physalis*, referenciado también como "tomate verde". Se trata de un fruto que tiene una membrana que lo rodea, como si fuera un bolsa, y que el fruto acaba rompiendo cuando madura y crece. Este tomate en Mesoamérica tenía mayor aceptación que el "jitomate" -el que actualmente en Europa y otros territorios conocemos como tomate- en la época de "La Conquista", pero no logró ser aceptado en territorio europeo. Sin embargo, no todas las lenguas nativas de esa época diferenciaban estos dos tipos de planta, y de hecho en la adaptación al español se tomó como referencia el término *tomatl* para nombrar a ambas especies (Long 1995). Finalmente, en territorio europeo acabó quedando el término tomate para nombrar al fruto que en *nahuatl* llamaban *xitomatl*, es decir, que hoy en día se conoce en México como "jitomate".

Tenemos, por lo tanto, un origen confuso en cuanto a la nomenclatura a utilizar para nombrar a esta planta, como también en cuanto a la procedencia de las primeras variedades domesticadas. El uso del término originario *nahuatl*, aunque adaptado a la fonética de la lengua española de entonces, muestra también que se trataba de una planta y de un fruto que no tenían semejanzas con cultivos ya conocidos en territorio europeo, pues fue habitual nombrar a las plantas y cultivos procedentes de América que se asemejaban a productos europeos con los nombres de las referencias autóctonas (Allard 2000). Para el caso vasco, tenemos el ejemplo paradigmático del maíz y el mijo. El mijo era un cultivo autóctono previo a la llegada de productos americanos, y conocido en euskera como *artoa*, hoy día término utilizado para nombrar al maíz. Cuando llegó el maíz americano, a este se le llamó *arto-*

especie domesticada (Hedde, López, y González 1984; Vergani 2002).

111 En este caso, la autora asume que no hay evidencias arqueológicas de tomates domesticados en la zona andina. Sin embargo, pone sobre la mesa diferentes hipótesis que hacen plausible la existencia de los mismos en esa zona a pesar de la falta de evidencias, con lo que no confirma el origen exclusivamente mexicano de los tomates domesticados.

haundi -mijo grande, en la terminología del momento-, pero en la actualidad es al maíz al que se le llama *artoa* y al mijo al que se le pone el adjetivo, en este caso "pequeño", utilizándose el término *artatxiki*.

El hecho de que no hubiera una planta comestible muy similar al tomate en territorio europeo condicionó, además de su nombre, su aceptación como alimento en este territorio. Las similitudes que tenía con especies tóxicas de la misma familia -como por ejemplo la belladona o la mandrágora- se han utilizado como motivo con el que explicar las dificultades que tuvo el tomate para ser aceptado como alimento (Allard 2000; Cantero 2000). Sin embargo, sobre esta cuestión tampoco acaba de haber consenso científico, pues a pesar de que no aparece en los libros y documentos de cocina y medicina de los siglos XV y XVI, documentos que recogían las costumbres de la nobleza y la corte, el consumo de tomate podría haber sido habitual entre las clases populares en esos siglos (Allard 2000). De hecho, hay autoras que apuntan a un temprano cultivo y consumo de este producto entre las poblaciones más empobrecidas (Allard 2000; Cantero 2000), sobre todo en la zona sur de la Península Ibérica y también en territorio italiano.

Evolución del cultivo y desarrollo biotecnológico en torno al mismo

En cualquier caso, no fue hasta finales del siglo XVIII e inicios del siglo XIX que el cultivo y consumo de tomates empezó a tomar relevancia y generalizarse poco a poco por el continente europeo. Así, fue a finales del siglo XVIII que se incluyó por primera vez en un catálogo comercial y fue en la década de 1830 que hortelanas de París empezaron a producir tomates y a venderlos en mercados locales (Hedde, López, y González 1984). Algo más tarde, durante la segunda mitad de ese mismo siglo, se empezaron a establecer los principios de la genética a través de los descubrimientos de Gregor Mendel. En concreto, en 1864 Mendel publicó sus descubrimientos sobre la herencia de los caracteres de las arvejas (Emmatty 2005). Así, en la segunda mitad del siglo XIX se realizaron los primeros esfuerzos en el ámbito de mejora de variedades de cultivo, que afectaron también el cultivo y reproducción de variedades de tomate.

En las décadas iniciales del siglo XX las variedades europeas de tomate llegan a los Estados Unidos -en adelante EE.UU.-, desde donde regresarán a su continente de origen, y donde en 1920 comenzó el mejoramiento organizado para incorporar caracteres deseables de una variedad a otra. De este modo, fue en EE.UU. donde se iniciaron activos programas de

mejoramiento de tomate, en esos momentos enfocados a la producción de tomate para procesamiento industrial (Emmaty 2005). Es entonces en esas décadas de principios del siglo XX que se producen las primeras variedades contemporáneas de tomate. Unas décadas más tarde, alrededor de los años 50, se empieza a priorizar el cultivo de unas determinadas variedades de tomate, adaptadas a una producción cada vez más masiva y/o industrial. Empiezan también a usarse variedades adecuadas para el cultivo en invernadero, especialmente en Holanda y las Islas Canarias (Hedde, López, y González 1984). De hecho, fue entre los años 1946 y 1947 que salieron al mercado las primeras semillas de tomates híbridos F1 o de primera generación, y ya en los inicios de la década de los 60¹¹² se produjo en California una variedad de tomate que permitía ser recolectada de forma mecánica, la "VF 145". Esta variedad revolucionó el negocio del tomate para procesamiento en EE.UU.¹¹³ y en el mundo, pues en diez años se pasó a producir en California casi únicamente tomates de dicha variedad, o de otras similares a ella (GRAIN 2000; Badal 2018). Dos décadas más tarde, en 1986, salió al mercado el tomate *Daniela*, el primer tomate de "Larga Vida" - conocidos como *long shelf-life*- producido por la empresa de capital principalmente israelí *Hazera*¹¹⁴. Esta variedad abrió la puerta a la investigación pública y privada de tomates de larga vida. Unos años más tarde, en 1992, la empresa californiana *Calgene* produjo la variedad de tomate transgénica *Flavr Savr*. Esta fue la primera variedad hortícola transgénica comercializada en el mundo, y también una de las primeras en torno a la cual hubo un litigio en relación a la patente de la misma.

Ya en la segunda década de los 2000, en el año 2012, se publicó en la revista *Nature* la obtención de la primera secuencia genética de una variedad de tomate, en concreto de la variedad *Heinz 1706*, de la marca de ketchup *Heinz*¹¹⁵ (Tomato Genome Consortium 2012). Solo dos años más tarde, en 2014, un grupo de investigadoras de China publicó en la revista *Nature Genetics* (Lin et al. 2014) los resultados de un estudio en que sacaron la secuencia genética de 360 variedades de tomate, algunas silvestres y otras domesticadas, a partir de las

112 Davy A. Emmaty (2005) fecha la producción de esta semilla en el año 1960, mientras que Marc Badal (2018) sitúa la producción de la misma un año más tarde, en 1961.

113 Hay que tener en cuenta que según el informe citado publicado por GRAIN en el año 2000 en California se producía el 90% del tomate industrial de Estados Unidos (GRAIN 2000).

114 Hazera es una empresa transnacional de semillas, originariamente israelí, con sede en Israel y Holanda y filiales en otros doce países. Hoy en día forma parte del grupo francés del sector de las semillas Grupo Limagrain.

115 Hemos visto ya la conexión entre la industria tomatera y el desarrollo e investigación biotecnológica con tomates en el caso de la variedad VF145. En este caso, podemos considerar la existencia de variedades con el nombre de la marca de ketchup HEINZ y el hecho de que la primera secuencia de una variedad de tomate fuera de una variedad de esta casa como una evidencia más de esta relación.

cuales buscaron explicar la historia de los tomates, asumiendo la idea de que los procesos de domesticación y reproducción de las plantas quedan grabados en sus genomas (Emmatty 2005).

Claves de este proceso

Estos hitos del proceso vivido por el cultivo de tomates a nivel mundial en el último siglo y medio reflejan cuáles han sido las claves en la evolución y crecimiento de este cultivo, aportándonos elementos fundamentales para entender la situación del sector tomatero guipuzcoano en la actualidad. Entre ellos, la producción de tomates destinados a la industria conservera ha condicionado durante tiempo parte importante de los estudios de mejora de variedades de tomate. Por ejemplo, hemos visto cómo una de las claves fue el desarrollo de la variedad VF 145 adaptada a la cosecha mecanizada. Otro ejemplo es también la búsqueda de tomates con mayor porcentaje de materia sólida, que permiten que se extraiga una mayor cantidad de jugo o salsa de los mismos y por lo tanto que se necesiten menos kilos de tomate para producir la misma cantidad de salsa. Muestra o consecuencia de lo anterior es la importancia que han tenido varias empresas dedicadas a la producción de tomate elaborado -sobre todo en formato ketchup- en la investigación agronómica y biotecnológica con tomates, como hemos podido ver con el caso de la marca *Heinz*. Asimismo, podemos explicar la importancia de la industria de elaboración de tomate en determinadas zonas de los EE.UU. junto al liderazgo que han tenido empresas estadounidenses en la mejora de variedades de tomate. Aun así, si el tomate es hoy en día el segundo producto hortícola más cultivado en el mundo después de la patata, es precisamente por el valor que tiene el producto tanto en formato manufacturado como en formato fresco. La demanda de este último ha aumentado en las últimas décadas, impulsando nuevamente el sector, así como la investigación biotecnológica orientada en este caso a la búsqueda de calidad.

Otra clave en la evolución de producción de tomates que acabo de presentar ha sido la importancia del desarrollo biotecnológico y la mejora genética aplicada al cultivo de tomates¹¹⁶. En un inicio se produjeron variedades híbridas mediante mejora convencional, y desde finales del siglo XX se está trabajando en la producción de variedades genéticamente modificadas, si bien estas solo se producen en algunos países. En cualquier caso, tanto en el caso de la mejora convencional como en el de la ingeniería genética, los criterios que han guiado la investigación han sido similares.

¹¹⁶ Ver apartado 4, para una definición de biotecnología y mejora genética.

En un primer momento se buscaron variedades más adaptadas a una producción intensificada -como fue el caso de las variedades adaptadas a la cosecha mecanizada-. Por otro lado, la alteración del medio con el uso de invernaderos y más recientemente con la técnica de la hidroponía y el elevado uso de insumos externos, han ido de la mano del desarrollo de variedades de tomate adaptadas a estas formas de producción, y también de la producción de híbridos de alto rendimiento. De este modo, parte importante de la mejora realizada en variedades de tomates se ha centrado en aumentar el rendimiento, lo que ha conducido a la industrialización del cultivo.

La siguiente prioridad de la mejora de tomates fue la búsqueda de resistencias, tanto a enfermedades como a insectos. Otro de los criterios de mejora tenía que ver con la necesidad de producir variedades que aguantaran el transporte cada vez más largo y característico de una producción agroalimentaria globalizada. Sin embargo, el desarrollo de las llamadas variedades *long shelf-life* supuso también una pérdida de cualidades organolépticas de las mismas, una de las atracciones principales del cultivo. Es por ello que una de las siguientes prioridades de la mejora ha sido, y sigue siendo, la búsqueda de calidad, que suele remitirse a la calidad "sabor"¹¹⁷. Incluso hay quienes actualmente pregonan, de forma propagandística por lo menos, que la biotecnología podría devolverle el sabor al tomate¹¹⁸.

Finalmente, hoy en día es importante también la producción de tomates injertados¹¹⁹. En este caso, no se modifica tanto la variedad a producir sino aquella que va a servir de pie o portainjerto. La función de parte de estos portainjertos, al menos de los que se están utilizando

117 Diferentes trabajos son muestra de ello. El artículo "Compuestos volátiles responsables del sabor del tomate" (Dávila-Aviña et al. 2011) reconoce la importancia del sabor del tomate en su comercialización y busca identificar los elementos químicos y los compuestos definitorios del sabor de este producto y los factores que los configuran precisamente porque se trata de un conocimiento fundamental para la biotecnología a la hora de seguir mejorando este cultivo. Por otro lado, y ya ubicadas en territorio vasco, en el artículo titulado "Calidad sensorial y nutracéutica de variedades locales de tomate" (Riga, Uranga, y Juaristi 2014) se busca caracterizar estos cultivares precisamente mirando a su calidad, que se define ahora en términos tanto de sabor y sensorialidad como en términos nutricionales. Los trabajos de Salomón Sádaba Díaz de Rada et al. (2004), de Gregorio Aguado et al. (2006) y de Mikel Anza et al. (2005) son también un ejemplo de ello, en este caso en relación a trabajos realizados con variedades locales y comerciales de tomate, y en territorio de la CAPV y de la Comunidad Foral de Navarra.

118 Ver: <<https://www.chilebio.cl/2017/11/22/como-el-tomate-perdio-su-sabor-y-la-forma-en-que-la-biotecnologia-podria-devolverlo/>>. [Última consulta: 20/07/2020].

119 En el apartado 4.3 explico mejor en qué consiste esta técnica, que básicamente supone el uso de dos variedades diferentes para la producción de una planta. Se utiliza una variedad que hace de pie, patrón o portainjerto sobre la cual se injerta la variedad que va a producirse. El portainjerto suele aportar a la planta determinadas resistencias y mayor capacidad productiva, mientras que la variedad injertada es la que busca producirse. Se trata de una técnica habitualmente más conocida en la producción de árboles y que, en el campo vasco, se ha empezado a introducir en el cultivo hortícola, por lo menos de tomates, en la última década.

en el campo vasco, es principalmente aumentar la productividad y las resistencias de las plantas de tomate.

En todo este proceso, el tomate se ha ido convirtiendo cada vez de forma más sólida tanto en un producto final en un mercado que mueve miles de millones de euros, como a la vez materia prima de otro mercado de un valor similar (GRAIN 2000). No es casualidad que la investigación en tomates haya sido pionera, y un ejemplo de ello es el hecho ya referenciado anteriormente: el primer cultivo hortícola genéticamente modificado cuya producción y consumo fue autorizada en el mundo fue un tomate. Uno de los primeros litigios relativo a patentes sobre vegetales fue también en torno a un tomate, concretamente en relación a una tecnología que evita el ablandamiento del tomate¹²⁰. Long (2001) argumenta también que la investigación en tomates ha sido pionera en la investigación biotecnológica, entre otras cuestiones por las propias características del fruto. Por un lado, al ser un fruto blando y perecedero hubo interés en entender y controlar su proceso de maduración. Asimismo, se trata de un fruto con un número relativamente pequeño de genes, lo que facilitaba más que otros productos la modificación genética. Finalmente, la importancia productiva y comercial a escala global del producto animó también este tipo de investigación.

Hay muchas patentes solicitadas sobre tomates genéticamente modificados, y resulta relevante en este caso que dichas patentes no buscan tanto, o no solo, el control y propiedad sobre el producto patentado, sino las posibilidades de controlar el mercado del futuro que estos ofrecen. Todo ello está configurando un mercado en torno a la producción de semillas de tomate cada vez más concentrado, en el que la multinacional Monsanto -hoy día ya absorbida por Bayer- tiene un papel central. En el año 2000, entre las seis compañías que habían solicitado más patentes controlaban un 49% de las mismas. Asimismo, ese mismo año el mercado de semillas de tomate, valorado en 1.600 millones de dólares, representaba la mitad del mercado mundial de semillas hortícolas (GRAIN 2000). En esta lucha por el control de las semillas de tomates, la capacidad de alterar y controlar la calidad está emergiendo cada vez más como el criterio principal a dominar para poder controlar dicho mercado. El reto sigue siendo retrasar el proceso de degradación de la estructura del fruto sin por ello interferir en el resto de factores de la maduración, eso es, principalmente el sabor y aroma.

120 En este litigio, abierto el año 1989, estuvieron implicadas las empresas ICI -más tarde se sería Zeneca-, Calgene, y la conocida empresa de sopa de tomate Campbell Soup. Sin embargo, estas empresas acabaron llegando a un acuerdo el año 1994 (GRAIN 2000).

Sin embargo, una de las consecuencias directas de todos estos procesos es la pérdida de diversidad genética en torno al cultivo de tomates. Ya en 1982, la *Fundación Internacional para el Progreso Rural* demostró en un estudio que, para esa fecha, se habían perdido el 80% de las variedades comerciales de tomate que figuraban en la lista que en 1903 había hecho el Servicio de Introducción de Plantas del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (GRAIN 2013).

Otra de las claves o consecuencias de este proceso es la reestructuración de las relaciones productivas entre territorios a nivel mundial. En el informe "La Ruta del Tomate" (ODG 2014) realizado por el *Observatori del Deute en la Globalització* y publicado en 2014 afirman que en la producción y comercialización de tomates se quiebra la frontera entre Norte y Sur. No obstante, el mercado global del tomate puede seguir analizándose de forma global en base a las relaciones territoriales norte-sur. Desde esta perspectiva, vemos que el Norte Global tiene el control sobre el mercado de tomates, incluso cuando la producción en el Sur Global es más grande. Así, en el año 1995, el Norte Global controló el 72% del mercado de exportación de tomate (valorado en 2.800 millones de euros) y el 94% del mercado de importaciones de tomate (GRAIN 2000).

La producción de tomates y su evolución en cifras

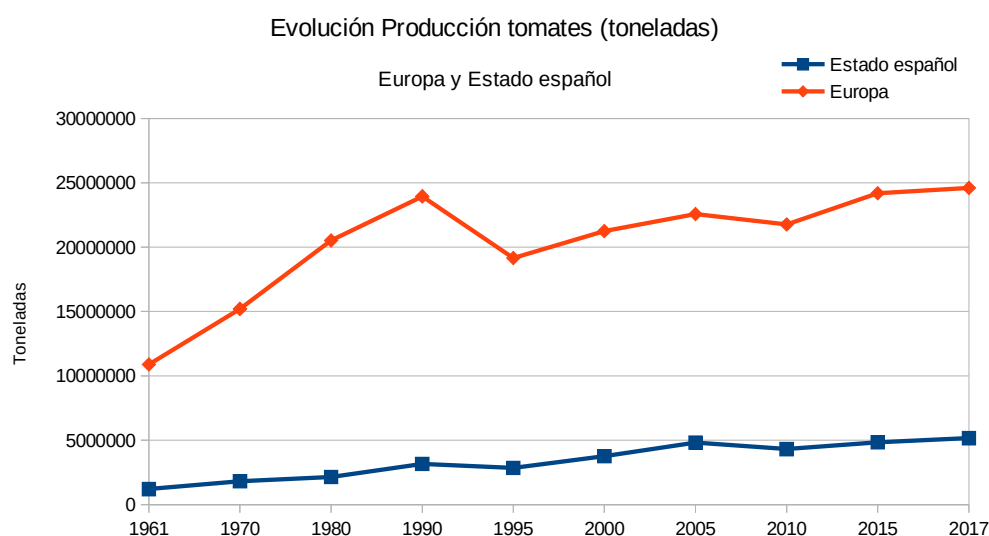


Gráfico 4: Evolución de la producción de tomates, Europa y Estado español. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del FAOSTAT.

Para acabar, veremos algunas cifras que ilustran la dimensión de la producción de este cultivo. Como ya he dicho anteriormente, el tomate es la segunda hortaliza más cultivada en el mundo

después de la patata, y su producción se separa entre aquella destinada al consumo en fresco y aquella destinada a la industria. De acuerdo con los datos del *FAOSTAT*, la producción de tomate ha aumentado de forma significativa desde el año 1961 hasta la actualidad, tanto en el conjunto del mundo, como en Europa y en el Estado español (ver Gráfico 4 y Gráfico 5)¹²¹.

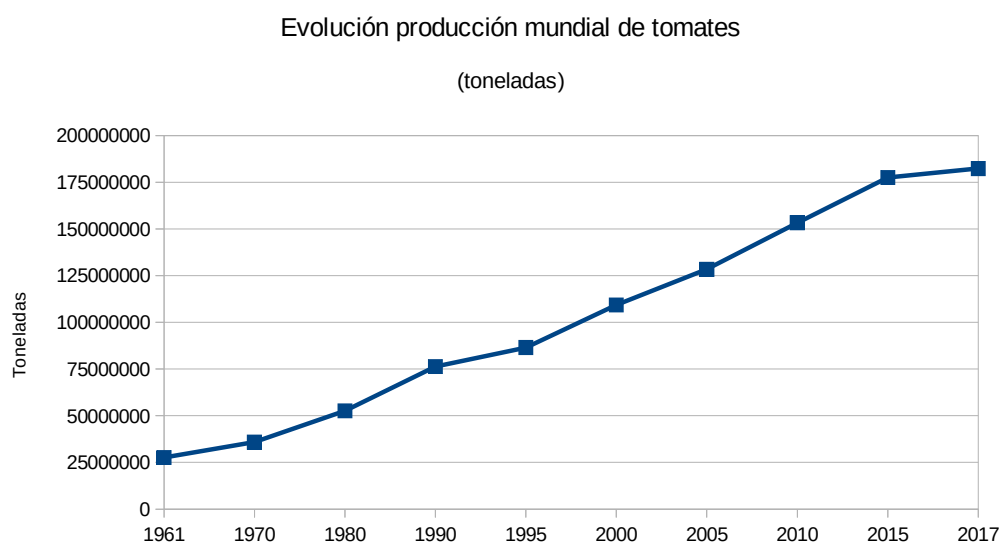


Gráfico 5: Evolución de la producción mundial de tomates. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del *FAOSTAT*.

Asimismo, el aumento de la producción de tomates ha sido superior al aumento de la producción hortícola en general, de modo que ha aumentado también la proporción de la producción de tomates en relación a la producción total de hortalizas, esto también en los tres planos comentados: mundial, europeo y español (Ver Gráfico 6)¹²².

Resumiendo, tenemos un cultivo originario de los Andes y México, donde fue domesticado, y desde donde viajó a Europa, donde tuvieron que pasar unos siglos hasta que su consumo fuera aceptado de forma generalizada. En esos siglos iniciales a su llegada Europa ya se hizo patente la ambivalencia hacia este cultivo, todavía presente hoy en día. Sin embargo, tras esos siglos de relativo anonimato o "comida de pobres" podríamos decir, el tomate se ha ido convirtiendo a lo largo del último siglo y medio en una hortaliza cuyo consumo y producción ha ido aumentando hasta la situación actual, en que es la segunda hortaliza más producida en

121 Gráficos de elaboración propia a partir de datos del *FAOSTAT*. Ver: <
<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>>. [Última consulta: 30/11/2020].

122 Gráfico de elaboración propia a partir de datos del *FAOSTAT*. Ver: <
<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>>. [Última consulta: 30/11/2020].

el mundo, después de la patata. Para ello, ha sido fundamental la labor hecha desde la biotecnología para desarrollar variedades adaptadas a las exigencias productivas y comerciales de un sistema agroalimentario globalizado.

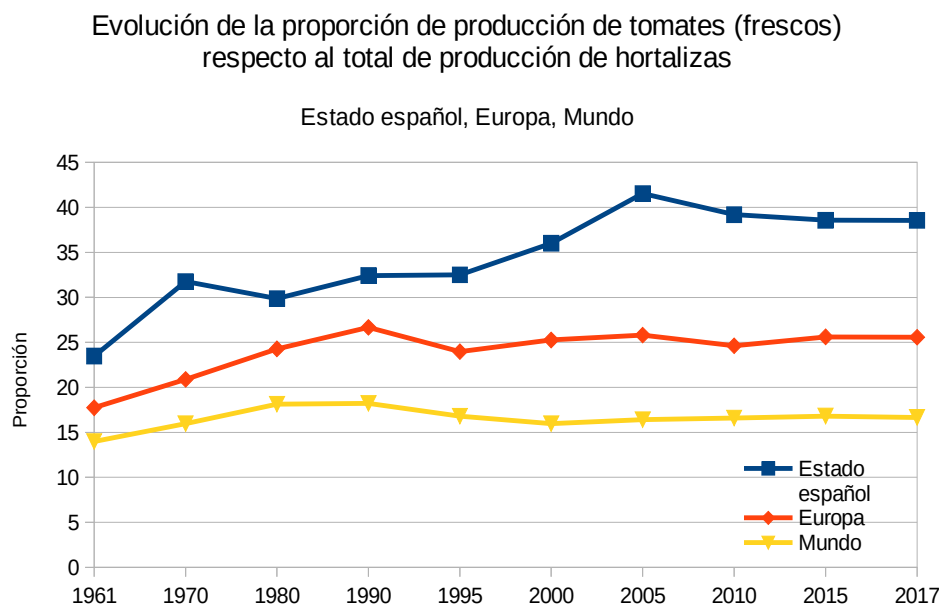


Gráfico 6: Evolución de la proporción de la producción de tomates respecto al total de la producción de hortalizas. Fuente: Elaboración propia a partir de datos del FAOSTAT.

3.3.2. La aceptación y "ascensión" del tomate fresco en el País Vasco

Lehenengo tomateak hemen azaltzen dira en plan 'nire osaba etorri zan Estatu Batuetatik', 'nere izeko Frantziatik ekarri zituen oin dala...' ze gutxi gorabehera ari gara hitz egiten 100 urteren bueltan, beste dana izan da oso anekdotikoa. Agian baten batek zeukan baserrian landare bat tomateana, ornamental bezela. Hor, anekdota bat dago, amona batena, azoka batean esaten zidana, etorri zan amona bat behin, 'ni, [Ibon], gogoratzen naiz, beitu, oin dazkat 83 urte, e, eta nezkanean 10 urte hola etxean eukitzen nituen 2-3 landara, amak beti zituen hor lorontzitan sartuta, geranio tartean, eta kamiñeroa etorri zenean, extremeños, sobre todo extremeños, a hacer los caminos, y a poner todos los caminos y las piedras', y vino un montón de gente a currar aquí, y ellos cogían en casa, baserrietan hartzen zituzten lotan eta 'nola ni nago leihoan eta ikusten dut ateratzen kamiñeroa eta joaten da tomate landarera, tomate bat hartzen du eta jan egiten du eta nik amari 'jolin, hori, gosez hiltzen da ama, gosez hiltzen da, tomatea hartzen ari da eta jaten' como si vieras a un tío irse a una planta de rosa, y coger una rosa y comérsela entera, y decía la abuela, 'se está muriendo de hambre, está comiendo las rosas' estoy hablando de 70-80 años vista (Ibon, entrevista).

Los primeros tomates aquí aparecen en plan 'mi tío vino de los Estados Unidos', 'mi tía trajo de Francia hace...', pues más o menos estamos hablando de una cosa de hace uno 100 años, todo lo demás ha sido muy anecdótico. Quizás alguien tendría una planta de tomate en su caserío, como ornamental. Ahí, hay una anécdota, de una abuela, que me decía un día de mercado, vino un día una abuela, "yo, Ibon, recuerdo, mira, ahora tengo 83 años, eh, y cuando tenía unos 10 años o así, en casa tenía unas dos o tres plantas, la madre siempre tenía ahí puestas en una maceta, entre los geranios, y cuando vinieron los camineros, extremeños, sobre todo extremeños, a hacer los caminos,

y a poner todos los caminos y las piedras', vino un montón de gente a currar aquí, y ellos cogían en casa, los cogían a dormir en los caseríos y 'como yo estoy en la ventana y veo al caminero que sale y va a la planta de tomate, coge un tomate y se lo come, y yo a la madre 'jolín, este se muere de hambre madre, se muere de hambre, está cogiendo el tomate y comiendo' como si vieras a un tío irse a una planta de rosa, y coger una rosa y comérsela entera', y decía la abuela, 'se está muriendo de hambre, está comiendo las rosas', estoy hablando de 70 o 80 años vista.

A lo largo del trabajo de campo fui percibiendo cada vez de forma más clara la idea algo contradictoria de que el tomate es un cultivo o una hortaliza "que no es de aquí" y que, a la vez, "es la reina de la huerta" y "hace a un buen hortelano". Que los tomates "no son de aquí" no nos sorprende; no cabe indagar mucho para saber, por lo menos a grandes rasgos, que vinieron "de las américas" o, mejor dicho, que fueron uno más de los objetos traídos del expolio americano hacia tierras europeas. Sin embargo, cuando he escuchado que el tomate "no es de aquí", habitualmente no se ha hecho referencia al origen americano del producto¹²³. Este tomate que "no es de aquí", no viene ahora de "las américas" y no es ni siquiera que venga de algún otro lado, sino más bien que "viene con", o en palabras que he ido recogiendo, "es traído por". Viene con, o es traído por algún tipo de "otro", un "otro cultural" e incluso "étnico" que, como tal, tiene otras costumbres y culturas alimentarias: se trata de la población que vino a la CAPV en los procesos migratorios de la segunda mitad del siglo XX, sobre todo desde el sur del Estado español, nombrada ahora, algunas veces de forma despectiva, como "castillanos", "extremeños", "maquetos" o incluso "gitanos". Los tomates aparecen entonces, en un pasado, como "comida de maquetos".

Anteriormente, tomates en el País Vasco haber, los había, pero sobre todo se consumían cocinados, en forma de salsa. En este sentido, tal y como explicaba Eider, técnica agrícola que trabaja en el sector ecológico, "tomatea ez zen ezer, zen tomatada egiteko gauza bat eta poco más"¹²⁴ (Eider, entrevista). Era, por lo tanto, un ingrediente más para cocinar -para hacer salsa- pero no había esa personificación e importancia del producto mismo, diferenciado de otros, y diferenciado precisamente para consumirse en crudo. De este modo, lo que llegó junto a la migración española fue una manera concreta de comerlo, el consumo de tomate en ensalada, crudo. Me contaba Eider que, en su pueblo, a la ensalada de tomate a veces se le ha llamado "gazpatxo", precisamente porque se vincula con la población venida del sur, de la tierra del gazpacho.

123 Los continentes americanos han aparecido más al hablar de variedades locales y de que la mayoría de ellas y de los cultivos se han movido y han llegado en algún momento de otros lugares. América -nombrada así más como idea que como referente geográfico- ha aparecido también al indagar sobre los orígenes y la producción de las semillas de la variedad Jack.

124 "El tomate no era nada, era una cosa para hacer tomatada y poco más".

En muchas de las entrevistas, realizadas mayoritariamente a personas de entre 30 y 60 años, me han hablado de la generación de sus padres y madres como aquella que conoció el tomate en crudo, es decir, aquella generación que vivió la aparición de este tipo de consumo del tomate -y por lo tanto de la producción del mismo-. En el caserío Goiko Baserría, donde viven tres de los hermanos ahí nacidos y que tienen alrededor de ochenta años, sí que nos hablaron de ese cambio en primera persona. Nos estaban contando que su madre guardaba las semillas, y fue entonces que recordaron que cuando eran pequeños nadie comía el tomate crudo, que los tomates que su madre cultivaba no eran para comer en ensalada, sino que eran para cocinar, para embotar. Fue hace cosa de cuarenta o cincuenta años que "los castillanos" trajeron la costumbre de comer tomates en crudo, señalaron. En otros caseríos incluso dicen que el tomate mismo, en la huerta, apareció junto al consumo de tomate crudo traído por las poblaciones migrantes. Según cuentan, antes no tenían tomate en la huerta. Así, la técnica agrícola Eider me hablaba de la cultura de comer tomate crudo como algo nuevo y, junto a ella, hablaba también ya de la "cultura del tomate" y de la "fiebre del tomate", "el boom del tomate" en palabras de otros protagonistas del sector. Se trata de algo nuevo que, como decíamos, se ha desarrollado en una o dos generaciones.

Los tomates, "presentzia duten barazkiak"¹²⁵

Ba, ez dakit, es que... tomatearen fenomenoa da 'punto y aparte'. Orain gabiltza ikusten ere beste esparru batean, baina... hitz egiten da 'presentzia duten berdurak' eta presentzia ez duten berdurak, ez... eta tomatea da presentzia dutenetako bat, adibidez porrua ez. Porrua, nola porrusalda egiten den, edo purea egiten den, ba ez dauka presentziarik. Baina tomateak presentzia du entsaladan, ez? (Eider, entrevista).

Pues... no sé, es que el fenómeno del tomate es un punto y aparte. Ahora estamos viendo también en otro ámbito, pero... se habla de 'verduras que tienen presencia' y de otras que no la tienen, ¿no? Y el tomate es una de estas que tiene presencia. Por ejemplo, el puerro no. El puerro, como es para hacer porrusalda [sopa de puerro y patata], o como se hace puré con él, pues no tiene presencia. Pero el tomate tiene presencia en la ensalada.

Eider continuaba hablando de esta cultura del tomate cuando me explicó que hay verduras que tienen presencia -y, por lo tanto, otras no- y que los tomates son una de las que sí la tienen. Esta presencia de los tomates podemos entenderla en diferentes sentidos. En primer lugar, la planta misma toma presencia física en las huertas: llega a alcanzar más de dos metros de altura y los frutos maduros son de un color rojo vivo, que contrastan con el verde de la planta. El tomate toma presencia también en las cocinas y comidas. Especialmente en las ensaladas,

125 "Una verdura que tiene presencia".

donde es habitual que se convierta en el ingrediente principal -y casi único- de aquellas. Y si en las cocinas tiene presencia, también la tiene en los mercados, paso previo a aquellas. Los productores que se dedican especialmente al tomate así lo cuentan: sus puestos son de tomate, y en algunos casos tienen otras verduras para complementarlos.

Esta presencia, la del tomate como alimento o producto alimentario, remite también a las características sensoriales del mismo, muy valoradas en el contexto vasco: al color, sabor, aroma, tamaño y textura. Una de las características importantes de estos tomates con presencia es su tamaño, que para el caso guipuzcoano se valora que sea grande. Esta importancia del tamaño en los tomates, además, se concreta, produce y regula mediante diferentes prácticas de selección y clasificación de los frutos, las semillas y las variedades.

Volviendo a la presencia que tienen los tomates en las huertas, esta no es solo física, consecuencia de las características de la planta, como he comentado anteriormente. En la huerta tiene también presencia simbólica pues, como he dicho, tener buenos tomates es señal de ser un buen hortelano. Nuevamente Eider, hablando de la presencia de esta hortaliza, me decía que en las huertas es como un trofeo. Sobre todo en las huertas de autoconsumo, el tomate es un trofeo.

Presentzia du tomateak baratzeetan, gure bizitzetan. Gainera, trofeo moduko bat da baratza batean. Etxerako baratzeetan da trofeo. Tomate onak lortzen baditut, ya está, urte ona izan dut. Baratzezainen artean tomatea ere produkto estrella da, dirua ematen duelako, ekoizleen artean, eta oso prezitatua delako (Eider, entrevista).

El tomate tiene presencia en las huertas, en nuestras vidas. Encima, es como un trofeo en una huerta. En las huertas para el autoconsumo es un trofeo. Si consigo buenos tomates, ya está, ya he tenido un buen año. Entre las horticultoras también es el producto estrella, porque da dinero, entre las productoras, y porque es muy apreciado.

En términos similares me hablaba Ibon, productor hortícola ecológico, quién me decía que el tomate es "la estrella de la huerta", "una joya", "una joyita".

Asimismo, en las huertas de profesionales que no se dedican solo al cultivo del tomate, este también toma gran presencia, una presencia en la que el precio de este producto tiene mucho que ver. El tomate es un producto de verano, época en la que "es fácil dar valor a una cesta de verduras ecológicas" seguía Eider. Sin embargo, entre estas otras verduras con presencia y con valor económico para las productoras -el pimiento es otro ejemplo de ellas- el tomate es especialmente relevante.

Marta [M]: Ze, tomateak ze pisua dauka?

Eider [Eider]: Pisua? Nola pisua?

M: Baratza batean adibidez, edo otzaretan, pertsona horien ekoizpenean ze tokia hartzen du tomateak?

E: Ah, oso garrantzia, tomatea da kultibo garrantzitsuenetakoa, dirua ematen duelako. O sea, kiloak hartzen dizkiozu, eta prezio oso onean saltzen delako. Eta orduan, ekonomian garrantzia du. Ez dakit, ehunekoetan nik ez nuke jakingo esaten, baina... ez nuke jakingo esaten, baina...

M: Baina hori azoketara eta joaten direnak, edo otarretan eta...

E: E, baina otarrean daukan pisua sinbolikoagoa da, nahi baduzu, baina mundua, o sea, jentea zain egoten da tomatea ea noiz iristen den. Zergatik, beno, euren [...] izan da alde horretara, garaian garaikoa kontsumitzera, orduan tomatea helduko dela argi daukate. Beste batzuek ez, beste batzuek onartzen dute igual zailtasunak egongo direla produktiboki eta igual ez dagoela tomatea. Adibidez, negutegirik ez dagoen baratza kasuetan, baina orokorrean jentea zain egoten da tomateari. Eta badakigu udan askoz errazagoa dela otar bati balioa ematea, edozein berdurarekin, tomatea ez da nahitanahiezkua, baina otarrak egiten dituzten askok baita ere egiten dutena da, otarrak osatu eta gainera beste produkzio batzuk saldu, adibidez jatetxetara, edo beste komertzializazio bide batzuetatik, ze diru extra bat suposatu dezake, eta tomatea bada bat, piperra, tomatea, leka... badira, dirua ematen duten kultiboak. Eta, o sea, ikusi duguna argi ta garbi da baratzeetan sartu behar dela dirua edozer lekutatik, o sea, diru sarrerak gehitu egin behar direla, prekarietatea pixkat jeisteko.

M: Eta tomatea da, hori, bai...

E: Tomateak dirua uzten du, bai. Batez ere, klaro, hortxe baita ere dago, negutegi bat jarri behar duzunean erabakitzea zergatik jartzen dudan negutegia. Eta negutegia justifikatzen duen arrazoietako bat tomate kultiboak da. Beste bat da neguan hostoak eukitzea: letxugak, kogolloak,... eta bestea da produkzioa aurreratu udaberrian, edo atzeratu udazkenean. Eta tomatea da lau arrazoietatik bat, eta jentea tomatea kultiboarekin negutegiaren inbertsio horri errazago ematen dio buelta, orduan, laguntzen du baita ere erabaki hori hartzen, ez? Ez dakit... (Eider, entrevista).

Marta [M]: porque... ¿el tomate qué peso tiene?

Eider [E]: ¿Peso? ¿Cómo, peso?

M: En una huerta, por ejemplo, o en las cestas [de consumo], ¿qué lugar toma el tomate en la producción de esas personas?

E: Ah, mucha importancia, el tomate es uno de los cultivos más importantes, porque da dinero. O sea, le coges kilos, y porque se vende a muy buen precio. Entonces, tiene importancia en la economía. No sé, en porcentaje no sabría decirte, pero... no sabría decir, pero...

M: Pero eso para las personas que van a vender al mercado y así, o en las cestas...

E: Eh, pero el peso que tiene en las cestas es más simbólico, si quieres, pero el mundo, o sea, la gente está esperando a ver cuándo llega el tomate. Porque, bueno, su... [...] ha sido a favor de, de consumir producto de temporada, entonces tienen claro que el tomate llegará. Otras no, otras aceptan que igual habrá dificultades productivas y que igual no hay tomate. Por ejemplo, en las huertas en que no tienen invernaderos, pero en general la gente está a la espera del tomate. Y sabemos que en verano es mucho más fácil darle valor a una cesta, con cualquier verdura, el tomate no es imprescindible, pero muchas que hacen cestas también hace, complementar las cestas con otras vías de comercialización, por ejemplo en restaurantes, u otras formas de comercialización, porque pueden suponer un dinero extra, y el tomate es uno, el pimiento, tomate, vainas... son cultivos que dan dinero. Y, o sea, lo que hemos visto claro claro es que en las huertas hay que meter dinero de dónde sea, o sea, que hay que añadir ingresos de otros sitios, para bajar un poco la precariedad.

M: Y el tomate es, eso, sí...

E: El tomate deja dinero, sí. Sobre todo, claro, porque ahí también hay, cuando vas a poner un invernadero debes decidir por qué vas a ponerlo. Y una de las razones que justifica un invernadero es el cultivo de tomate. Otro es tener hojas en invierno: lechugas, cogollos... y otra es adelantar la

producción en primavera, o retrasarla en otoño. Y el tomate es una de esas cuatro razones, y la gente con el cultivo del tomate le da la vuelta más fácilmente a la inversión que supone poner un invernadero, entonces, ayuda también a tomar esa decisión, ¿no? No sé...

Y seguía,

Eta baratzezainen artean, jo, nere bilakaera izan da, etorri nintzenetik [Gipuzkoara lan egitera], oin dala hamabi urte, baita ere tomatea zen produktu estrella, dirua ematen duelako, ekoizleen artean, eta oso preziatua delako, o sea, merkatuan oso ondo preziatua dago tomate on bat, orduan, garrantzi handia eman zaio (Eider, entrevista).

Y entre las horticultoras, jo, mi evolución ha sido, desde que vine [a trabajar a Gipuzkoa], hace doce años, entonces el tomate ya era el producto estrella, porque da dinero, entre las productoras, y porque es muy preciado, o sea, porque en el mercado es muy preciado un buen tomate, entonces, se le ha dado mucha importancia.

El tomate es entonces un producto clave en las huertas ecológicas, un producto especialmente importante para la economía de estas explotaciones. Sin embargo, esta presencia que toma en los diferentes tipos de huerta contrasta con la poca adaptación del cultivo al clima atlántico vasco, motivo por el cual hay que cuidarlo muy especialmente, protegerlo, y a menudo "tratarlo" incluso en fincas de producción ecológica, y aún así siempre sufriendo y con un punto de incertidumbre. En este sentido, el tomate sigue siendo un fruto que genera ambivalencias entre las productoras, que como ya he dicho en algún otro momento, lo necesitan y a la vez lo maldicen. Eider lo relata así:

Eta, bueno, nik pakete pixkat diot tomateari [barre], pobre tomate, qué me habrá hecho [...] bai, hori, generazio batean, ia-ia, pare bat asko jota, ze gertatu da tomatearekin, es que parece que no hay más que tomate en el mundo, cuando hasta ahora se ha comido puerro patata de toda la vida, y poco más, y berza, ez... (Eider, entrevista).

Y, bueno, yo le tengo un poco de paquete al tomate (ríe), pobre tomate, qué me habrá hecho [...]. Sí, eso, en una generación, casi, en dos como mucho, lo que ha pasado con el tomate, es que parece que no hay más que tomate en el mundo, cuando hasta ahora se ha comido puerro patata de toda la vida, y poco más, y berza, no...

Maialen y Naroa, productoras de verduras ecológicas que venden las hortalizas en el mercado de su pueblo, en algunas tiendas cercanas, en grupos de consumo, y también en algunos restaurantes, me mostraban una actitud similar hacia los tomates y hacían referencia también a una idea que ya traía Eider en una de las citas anteriores: la fiebre por el tomate, que hace que la gente esté esperándolo, "zain". Estábamos Marc y yo conversando con las dos hermanas sobre la tuta, una plaga que ha salido en la producción de tomates en los últimos años, que cada vez genera más problemas, y que ellas atribuyen al alargamiento del ciclo de producción

de tomates en las fincas que producen casi exclusivamente tomates, en invernadero, y principalmente en hidropónico. Marc y yo habíamos ido a pedirles unos tomates de la variedad Rosa de Aretxabaleta, que ellas llevan años cultivando y guardando las semillas. Nuestro objetivo era comprarles los tomates para luego sacarles las semillas y guardarlas en una asociación que trabaja temas de biodiversidad cultivada. Sin embargo, no nos querían dejar pagar, y ahí es donde entraba en juego la tuta. Estábamos ya a finales de temporada del tomate -era octubre- y casi todos los tomates que les quedaban en la huerta tenían alguna pequeña marca hecha por este gusano. Estas pequeñas marcas eran motivo para que mucha gente en el mercado no quisiera esos tomates, o pidieran que les pusieran de los "limpios". En este punto, decidieron no llevar más tomate al mercado, y es por ello que nos querían regalar los tomates que les habíamos pedido, pues igualmente no los iban a vender. Fue en este momento de la conversación que nos contaron cómo está la gente a la espera del tomate, y cómo esto las lleva a veces a casi odiarlo.

Maialen [M]: Azkenean, justu hauen landaketan dexente sortu zan [tuta] eta azkenean ya esan genuen, ya es goaz ezta biltzera, tio... esaten ziguten azokan 'es que nik nahi dut zulo gabe' eta 'no hay'.

Naroa [N]: Eta gaur eguerdirako ere, 'gogorra', 'eta polita', 'eta handia', 'eta...' eta hori urrian.

M: Ez ginen saltzen ari ya, ze ginen kokoterarte janteaz. Eta ni egia esanda ya, iraila erdian esaten dut, ea noiz bukatzen dan tomatea. Jendeagatikan hasta febrero.

N: [bezereoen tonoa imitatzek] Noiz arte? Noiz arte? Noiz arte?

M: Daukazu ya kalabaza, dauzkazu azak, daukazue...

Marta: Tutagatik ezin saldu?

M: Bai, markatxoa dauka eta ya... Esaten duzu, azalekoak bakarrik da, eta batzuk eramaten dute, baina normalean da 'ez, hau ez, bestea hartuko dut'. Eta ya egoten da erdi psychosis bat bezela, etortzen dela jentea hor '8,30tan etortzen zara?', 'ba, 8,30tan etorriko naiz ze gero bukatu egingo zaizu tomatea'. Eta ya esaten diet, 'ya ez daukat tomatea, etorri nahi duzunean (Maialen y Naroa, entrevista).

Maialen [M]: Al final, justo en esta cosecha salió bastante [tuta] y al final ya dijimos, ya no vamos ni a recoger, tío... nos dijeron en el mercado 'es que yo quiero sin agujero' y 'no hay'.

Naroa [N]: Y hoy al mediodía igual, 'duro, y bonito, y grande, y...' y esto en octubre.

M: Ya no estábamos vendiendo, pues ya estamos hasta el gorro de la gente. Y yo, la verdad, a mitades de septiembre ya digo, a ver cuándo se acaba el tomate. Si fuera por la gente, hasta febrero.

N: (imitando el tono de clientes): ¿Hasta cuándo? ¿hasta cuándo? ¿hasta cuándo?

M: Tienes calabazas, tienes coles, tienes...

Marta: ¿Y no vendéis por la tuta?

M: Sí, tiene una marquita y ya... que dices, si solo es superficial, de la piel, y alguna gente se lleva, pero normalmente es 'no, este no, cogeré el otro'. Y ya hay como una medio psychosis, que viene la gente ahí '¿vienes a las 8,30?', 'pues vendré a las 8.30h, que luego se te acaba el tomate'. Y ya les digo, 'ya no tengo tomate, así que venid cuando queráis'.

La hegemonía de los híbridos y la aparición de los morados

A lo largo de este proceso, en que los tomates han ido ganando presencia y aceptación en las huertas y cocinas vacas, el tipo de variedades producidas y comercializadas tiene un lugar especialmente relevante. No solo es un tema que ha salido de forma repetida y que estructura esta tesis, sino que además es inseparable de la cuestión antes mencionada de la apariencia y presencia de los tomates, así como de las transformaciones habidas en las formas de consumir este fruto. Esto es lo que encontramos al preguntar sobre, trabajar con, y degustar tomates en Gipuzkoa: la hegemonía del Jack, una presencia relativa -y relativamente reciente- de variedades locales o adaptadas, una revalorización de estas últimas y del "sabor" de los tomates o de los "tomates sabor" y, junto a la anterior, la "fiebre de los morados".

En relación a las variedades utilizadas para la producción de tomates, de lo primero que nos aparece es la hegemonía de la variedad Jack: la mayoría del tomate producido en el País Vasco es Jack. Veremos luego más detenidamente cómo entra esta variedad a las huertas guipuzcoanas, pero algo que han resaltado diferentes personas es la falta de variedades de tomate adaptadas y arraigadas al territorio vasco como un condicionante que facilitó la entrada de la variedad Jack, algo que nos remite nuevamente al hecho de que se trata de un cultivo bastante nuevo en las huertas vascas.

Sin embargo, antes de la entrada del Jack se pusieron otros tomates. Los agricultores, técnicos y comerciales del sector recuerdan diferentes nombres: Indalo, Olimpia, Precolor, Ramón, Montecarlo, y Óptima, entre otras. Eran también variedades comerciales, algunas ya híbridas y otras no, y se fueron perdiendo con la entrada del Jack. Digamos que eran de esas variedades comerciales de tomate previas a la expansión de las técnicas de hibridación y de la producción de tomates *long shelf-life*, variedades producidas por pequeñas empresas familiares de semillas que no siempre eran híbridas ni registradas. Incluso cabe la posibilidad de que a partir de aquellas se hayan adaptado y generado variedades "locales" de tomate, como también que se hayan adaptado a este territorio variedades traídas de otros lugares. En cualquier caso, si bien es cierto que hoy en día y ya hace unos cuantos años podemos encontrar variedades locales de tomate¹²⁶, en general no se trata de variedades que lleven muchas décadas aquí, sino que parece más bien que son variedades generadas a partir de la adaptación a este territorio de variedades traídas de otros lugares, o incluso de variedades de origen comercial.

126 Ver Carravedo Fantova y Ruiz de Galarreta (2005).

Con todo, actualmente, la cantidad de variedades locales de tomate existente en Gipuzkoa no es nada desdeñable, y encontramos variedades más allá de las más conocidas -Rosa de Aretxabaleta, Loidi o Puntaluze- con gran arraigo en zonas concretas. Se trata de variedades que se conocen con diferentes nombres, pero que comparten características entre ellas y que podemos encontrar en muchas huertas. Las encontramos mayoritariamente en huertas para el autoconsumo, si bien entre las horticultoras profesionales ecológicas suelen poner también algún tipo -o varios- de variedad local de tomate, además del cultivo también de variedades híbridas. En estos casos, es significativo que suelen producir más de una variedad de tomate, lo cual no suele suceder entre las productoras del sector tomatero, que producen en convencional y generalmente casi exclusivamente tomates.

En las huertas ecológicas, muchas de ellas instalaciones nuevas, no suelen encontrarse tanto variedades de tomate "de la casa" o "del caserío" sino variedades locales de tomate -guipuzcoanas o vascas-, que podemos encontrar en otros caseríos y fincas, que han ido cogiendo nombre en los últimos años, que dan buenos resultados productivos y son valoradas por las consumidoras, y cuya planta actualmente es producida también en viveros profesionales de planta. De este modo, agricultores ecológicos que cultivan variedades locales de tomate no siempre reproducen ellos mismos esas variedades, sino que cultivan variedades locales que están reproduciendo en otras fincas.

Sin embargo, en las huertas profesionales, la producción de variedades locales suele ir acompañada -o más bien acompañar- la producción de alguna variedad híbrida, generalmente Jack. En unos inicios no había variedades adaptadas a la producción ecológica -ni las producían de forma ecológica, ni se habían hecho ensayos para ver qué variedades se adaptaban mejor a este manejo- de modo que las productoras optaron por producir lo que "había" en el mercado y lo que "se vendía". En esos momentos el Jack ya estaba estabilizado en el mercado vasco y ya se reconocía como el tomate de aquí, configurando el gusto vasco por el tomate. Así me lo contaba Eider:

Orduan, nola ez zegoen landare ekologikoaren eskaintza hartu dute zegoena, eta zegoena zen Jack. Porque orduan zegoen ere hidropnikoaren augea, eta merkatua hezitu da baita ere hori konsumitzeko. Ze jenteari gehienari hemen gustatzen zaio tomatea azidotasun puntu batekin eta berde xamarra, eta hori da erakutsi dietelako horrela. Ze ni, nire aitak esaten dit, bera txikia zenean tomatea ez zan entsaladan jaten. Tomatea jaten zan, tomatada egiten zan. Tomatea entsaladan hasi zen bera jatean ya nagustian (Eider, entrevista).

Entonces, como no había oferta de planta ecológica, pues han cogido lo que había, y lo que había era Jack. Porque entonces ya había el auge del hidropónico y el mercado se ha educado para

consumir esto. Porque a la gente aquí le gusta el tomate con un punto ácido y bastante verde, y esto es porque le han enseñado así. Porque yo, mi padre me dice, que cuando él era pequeño el tomate no se comía en ensalada. El tomate se comía, se hacía tomatada. Tomate empezó a comer ya de mayor.

Sin embargo, en esos primeros años de la agricultura ecológica, en los inicios de la década de los 2000, desde la asociación Ekonekazaritza y en algunos casos junto a Neiker se hicieron varios trabajos precisamente para probar qué variedades se adaptaban mejor a la producción ecológica en la vertiente atlántica vasca¹²⁷. Entre esos trabajos, son especialmente significativos los realizados con variedades de tomate, tanto comerciales como locales. Posteriormente, la organización Biolur también ha trabajado en diferentes iniciativas para promover el uso de variedades locales entre sus socias. De este modo, han entrado más variedades locales de tomate en las huertas ecológicas guipuzcoanas. Sin embargo, hoy en día la variedad Jack sigue teniendo gran presencia.

Baina poliki-poliki, beno, lehengoko Ekonekazaritzak baita ere lan handia egin zuen hazien Sarekoekin batera, testaje, beno beste barazki batzuekin ere bai, baina besteak beste tomatearena, eta testaje batzuk eta, batez ere publikoari begira kata organoleptikoki eta zer, zer, beno, zer tomate izan litekeen egokiagoa, eta hasi zen irtetzen, hasi ziren despuntatzen Jack, oi, Jack ez barkatu, e, Aretxabaleta eta Pikoluze. Besteen artean. Eta, beno, eta, alde horretatik beti nabarmentzen ziren horiek, eta Jack gelditzen zen ia-ia beti azkenetakoa. Nahiz eta publikoa dagoen ya bastante hezituta azidotasun, Jackek daukan azidotasun horrekiko eta guzti hori. Baina beti irabazten zuten besteek. Orduan jentea hasi zen animatzen. Ba, horiek jartzen. Ba, vivieroetan ere, [Landarpila] hasi zen pilo bat lantzen barietate lokalen, beno, lokalena, barietate lokal batzuen erabilera. Orain askoz ere gehitu da. Eta hasi ziren. Eta orduan, nola ikusten zuten horiei hazia kentzea erreza zela, ba, hasi ziren hazia gordetzen. Eta gaur, egoera pixkat, urteekin egoera bilakatu zen batzuk ya apustu garbia egin dute hibrido kopuru txiki bat jarri behar da, txiki bat, edo erdia edo, jarri behar da produkzio bat bermatzeko, ze besteek askoz ere produktibitate txikiagoa dute, baina baita ere eskeini nahi zuten zati handi batean beste, barietate lokala. Eta beste batzuek egin dute apostu totala, o sea, bakarrik barietate lokala. Eta, zonalde honetan gainera, askok egiten dute bakarrik Aretxabaleta. Beno, asko, ez gara asko, badakizu, baina, beno, gure artekoek. Eta, gero, beste buelta de tuerka bat eman nahi bada, batzuek esan dute, 'uf', beraiek tomate produkzio gehiago behar dutela, eta nola mugatuta dauden pixkat negutegiaren azalarekin, hibridoak jarriko dituztela gehiago (Eider, entrevista).

Pero poco a poco, bueno, antes Ekonekazaritza ya hizo un gran trabajo junto a la gente de la Red de Semillas, de testaje, bueno con otras hortalizas también, pero entre otras con el tomate, y algunos ensayos, sobre todo de cara al público algunas catas organolépticas y, y, bueno, qué tomates podrían ser los más adecuados, y empezó a salir, empezaron a despuntar el Jack, oi, Jack no perdón, eh, el de Aretxabaleta, el Pikoluze. Entre otros. Y, bueno, y, por esta parte siempre destacaban aquellos y Jack quedaba casi de los últimos. A pesar de que el público ya está educado

127 Durante los primeros años de los 2000, estas dos organizaciones realizaron diferentes trabajos y ensayos de caracterización, selección y mejora de variedades hortícolas adaptadas a la producción ecológica en el contexto vasco. Se hicieron tanto con variedades comerciales como con variedades locales, si bien se fue poniendo cada vez más énfasis en las segundas. Resultado de esos trabajos son los informes publicados por Ekonekazaritza y por Neiker (Sauca y Ruiz de Galarreta, 2006; Sauca, Ruiz de Galarreta, y Miñambres, 2007; Sauca y Ruiz de Galarreta, 2009).

a ese punto ácido, a ese punto de acidez que tiene el Jack y todo eso. Pero siempre ganaban los otros. Entonces la gente empezó a animarse, a, a poner alguna variedad local. Y en los viveros también, Blasenea empezó a trabajar mucho con lo de las variedades locales, bueno, con el uso de algunas variedades locales. Ahora se ha añadido mucha más. Y empezaron... y, entonces, como vieron que sacarle la semilla era fácil, pues empezaron a guardar semilla. Y hoy en día, la situación es un poco, con los años la situación se ha convertido en que algunos ya han hecho una apuesta clara de que hay que poner una cantidad pequeña de híbrido, pequeña, o la mitad, o... para garantizar un mínimo de producción, porque los otros tienen una producción mucho más pequeña, pero también querían ofrecer en una proporción grande, variedad local. Y otras han hecho una apuesta total, o sea, solo ponen variedad local. Y en esta zona además, muchos hacen solo Aretxabaleta. Bueno, muchas, muchas no somos, ya sabes, pero bueno, entre nosotras. Y, luego, si se quiere dar otra vuelta de tuerca, 'uf', ellas necesitan mayor producción de tomates, y como están limitadas por la superficie del invernadero, han puesto más híbridos.

En Neiker-Tecnalia también se han hecho bastantes trabajos para probar variedades, tanto comerciales como locales. Especialmente en los últimos años, preocupados por la hegemonía del Jack y la vulnerabilidad que comporta depender de una gran multinacional que además no comercializa esta variedad en casi ningún otro territorio. A la vez, motivados por el impulso que están teniendo las variedades locales, han hecho diferentes ensayos precisamente para probar qué variedades se adaptan al cultivo, en este caso convencional, a sus ritmos, tiempos, transportes, formas de producción y productividad, así como también al gusto del consumidor vasco. Se trata de algo que en Navarra ya hicieron hace unos años.

Ainhoa, técnica agrícola que trabaja en Navarra, me hablaba de los tomates piedra -tomates de piel dura, con poco sabor y que aguantan procesos largos de comercialización- y los tomates sabor -tomates de piel más blanda, con más sabor, pero que no aguantan la comercialización-. En la época de los tomates piedra emergen nuevamente los tomates sabor, y ahí es donde aparece también el "boom de los morados", de los que me hablaba un agricultor ecológico vasco, para quien han aparecido morados por todas partes en los últimos años. Uno de los más conocidos actualmente es el "Tomate Rosa de Barbastro", pero han proliferado en diferentes territorios, en algunos casos dándose a conocer en áreas geográficas limitadas, y en otros trascendiéndolas. El caso del tomate *Rosao* de la Sierra de Aracena (Huelva), en torno al cual Pedro A. Cantero y Esteban Ruiz-Ballesteros han investigado y tienen varias publicaciones, sería un caso en que se ha vinculado fuertemente el tomate a una zona geográfica concreta para reforzar los vínculos comunitarios y la economía. El mismo Rosa de Aretxabaleta triunfó precisamente en este contexto, y así lo cuenta una de las personas claves en la expansión de este tomate. Estaba hablando de cuando le apareció otro horticultor con este tomate, y nos dijo:

Teo [T]: Al principio me pareció genial... mmm, entonces, creo recordar que había como hoy, una invasión de tomates holandeses todos iguales, duros, eh, a unos precios increíbles, unos tomates

enormes, porque en Holanda parece que no les gusta el tomate grande y los mercados que ellos trabajan normalmente no les gustan los tomates grandes, que también lo he visto. Hace fresco aquí, eh...

Marc [Mc]: Sí, pero bien.

T: Y, pues los traían aquí, el tomate, el "dumpin", unos precios increíbles, como está ocurriendo ahora.

Mc: Exactamente.

T: Eh, y decía, jé, pero ¿y esto? Estos tomates en bandejas con alveolos, con una presentación increíble, eh, duros, esto, lo otro, lo de más allá, bueno, pues vas descubriendo que unos son "longlife", los otros son híbridos, otros son de otra [¿?] esa, transgénicos, no sé qué... y... descubres los famosos Daniela, y aquellos tomates que, el técnico de [¿?] que los, que los obtuvo pues en principio no sé si estaría contento o no, pero luego como lo compraron los israelitas aquello triunfó en todas las superficies grandes, en todos los supermercados, tomates que no cambian de forma ni de, ni de, una increíble, pero eran malísimos. y... y resulta que aparece el Rosado de Aretxabaleta cuando nosotros necesitamos un estandarte por el cual diferenciarnos de todo eso. Gua... 'esto ha sido, esto es lo mejor que podemos hacer, trabajar este tomate, distinto a los demás..' es para trabajarlo local, no sirve para la exportación porque habría que recogerlo muy verde, mal, es bastante grande de tamaño, como a nosotros nos gusta, con poca piel, muy carnoso, un poco menos ácido que los naranjas, pero con otras condiciones... 'bueno, vamos a trabajar este tomate, porque nos va a representar. Va a ser distinto, además lo va a identificar fácil la gente, porque no va a haber otro', entonces no había otro. Y así, eh, pues con el Gobierno Vasco, con Neiker, [con] Ekonekazaritza, y con Biolur, y con, con... (Teo, entrevista).

El uso de unas variedades u otras también ha estado relacionado con las tecnologías agrícolas implicadas en su producción. Las formas de producir afectan qué variedades poner e incluso la misma variedad: igual que la tierra, el clima y la ubicación geográfica, la forma de cultivo y la tecnología empleada hacen que una misma variedad no produzca tomates siempre necesariamente idénticos entre ellos. En la zona atlántica vasca, y en concreto en el sector tomatero, la forma y tiempos de producción también han afectado el uso de unas u otras variedades. En este caso, en el caserío Eguzkipe me contaban que hasta hace relativamente poco cultivaban también la variedad *Robin*, otra de las aceptadas dentro de la marca Euskal Tomatea. Hasta hace aproximadamente doce años todavía cultivaban alrededor de 10.000 metros cuadrados "librean", en tierra y al aire libre. Ahí cultivaban lechuga en invierno y tomate en verano, en este caso tomate de la variedad Robin. Sin embargo, cuando dejaron de cultivar fuera y pasaron a cultivar todo en invernadero y con la técnica de hidroponía dejaron de producir esta variedad, más adecuada a la producción en suelo y al aire libre.

Asimismo, en la producción en ecológico, el cultivo de tomates está muy vinculado al uso de invernaderos. Como decía Eider, es una de las cuatro razones que justifican el cultivo bajo plástico: con la producción de tomates se busca amortizar el gasto de aquellos y producir un ingreso extra para la huerta. De este modo, se necesitan variedades productivas, seguras y

adaptadas al territorio, y el Jack se presenta como una variedad que tiene estas características. Si bien la mayor productividad del Jack y los híbridos es una cuestión discutida, pues me han dado opiniones diferentes al respecto, en el caso del sector ecológico guipuzcoano se justifica la utilización del mismo por la mayor productividad que ofrece, sumada a que es ya una variedad re-conocida y valorada por las consumidoras vascas -y por las productoras también-, motivo también importante para justificar su cultivo.

En definitiva, encontramos en Gipuzkoa el gusto por unos tomates grandes, con un toque ácido y destinados principalmente al consumo en crudo, si bien en muchas casas se mantiene la costumbre de embotar parte de la producción de tomates para tener salsa durante todo el año. Se trata de una costumbre culinaria o gusto alimentario relativamente reciente en este territorio, inseparable de los procesos migratorios de la segunda mitad del siglo XX en los que población sobre todo del sur del Estado español vino a trabajar, entre otros lugares, a la reciente y creciente industria guipuzcoana. El tomate ha ido ganando presencia, hasta convertirse en uno de los protagonistas de las huertas guipuzcoanas, si no necesariamente en cantidad de producción, sí a nivel cualitativo. Estos procesos son inseparables de las variedades que se han ido usando para la producción tomatera, en una relación recíproca en que a veces las variedades han hecho al sector, y otras veces el contexto ha abierto la puerta a nuevas variedades.

3.3.3. De vuelta al origen. La situación actual de la producción tomatera en Perú

Este fruto, cuyo centro de origen está en los Andes, se ha convertido ya en un producto y cultivo que se cultiva y consume en diferentes partes del mundo y, por lo tanto, arraigado culturalmente en diferentes territorios. Asimismo, si integramos en el proceso productivo de los tomates la producción de las semillas y plantas, resulta que parte importante de los tomates que se cultivan en todo el mundo son hoy en día productos transnacionales. Esto me llevó de vuelta a uno de los orígenes de este cultivo, Perú. Ahí quise ver cómo se producen semillas de tomate híbridas de primera generación, y el trabajo de campo realizado ahí me ayudó a "cerrar el círculo" de la historia colonial y la producción transnacional de tomates.

Llegué al origen de los tomates, Perú y la zona andina, después de conocer sus viajes y desarrollo por territorio vasco y europeo. Para mí, Perú era uno de los orígenes de ese alimento que algún día fue "comida de maquetos" y que, anteriormente, había llegado de "las américas", así que en Perú quería, precisamente, encontrar el "origen" de ese cultivo, así como también el

origen productivo de las semillas de tomate Jack, que según me habían contado habían sido producidas durante unos años en ese territorio. Sin embargo, ahí no me encontré tanto con esos tomates originarios, sino con los tomates que desde Europa regresaban a su "centro de origen". Y es que la historia colonial de este fruto no se remite solo al expolio realizado durante los primeros años o décadas de la "colonización de América", sino que en el marco actual de una producción agroalimentaria global y transnacional las relaciones de explotación y dominación entre territorios, de colonización podemos decir, toman nuevas formas.

Me encontré con ello al llegar a Perú, cuando Nadia, una productora agrícola ecológica y profesora de una facultad de Agronomía de Lima sobre cuestiones de agricultura ecológica, me contó que la diversidad de tomates que tiene en su puesto es gracias a las semillas que le ha llevado Pedro, un chico catalán que vive en uno de los barrios más acomodados de Lima, a donde se ha desplazado por temas de trabajo. Nadia me cuenta entonces también que a los tomates para ensalada les llaman "tomate español", pues parece ser que el hábito y gusto por comer tomates crudos, y concretamente tomates "sabrosos" para su consumo en crudo, les ha llegado -o regresado, pienso yo- desde este territorio.

Me encuentro entonces que la producción de tomate en Perú contrasta radicalmente con la del contexto vasco. Como ya he comentado, las especies silvestres de tomate son originarias de los Andes, y hace siglos también que ahí pueden encontrarse variedades domesticadas y gran diversidad de las mismas. Sin embargo, hace alrededor de cuarenta años empezó a expandirse la producción de tomate destinado a la industria conservera. Para ello utilizan variedades similares a las que aquí nombramos "tomate pera" y que en Perú llaman "tomate pasta", precisamente porque está destinado a la producción de "pasta de tomate". Actualmente es difícil encontrar otras variedades de tomate en los mercados, e incluso cuando se trata de tomates para el consumo en crudo las variedades son similares -del tipo "pera"- pero con un diámetro algo mayor. No obstante, en los últimos años están empezando a entrar de nuevo otras variedades, en algunos casos gracias a trabajos de recuperación de variedades locales, y en otras utilizando variedades traídas de otros lugares, como es el caso de Nadia.

Como ya he dicho, Nadia me contó también que actualmente al tomate "de mesa" o para el consumo en crudo, en ensalada, le llaman "tomate español", pues después de cuarenta años produciendo para la industria, estas variedades y esta forma de cultivo ha "llegado" desde territorio español. Esto me hace pensar en la frase de Haraway respecto a la destrucción y a la conservación de la naturaleza en el libro *El patriarcado del osito Teddy. Taxidermia en el*

Jardín del Edén. La autora nos dice que "una vez que se completa la dominación, la conservación es urgente. Pero quizás la preservación llegue demasiado tarde" (2015, 58). Llevándola ahora al plano de las relaciones territoriales y de la cultura vemos cómo ha habido primero un expolio de materias primas en territorio sur y centroamericano. Posteriormente han vivido la imposición, sobre todo por parte de los EE.UU. y las presiones de una economía globalizada, de una determinada producción -de tomates para la industria- que ha hecho desaparecer variedades locales y formas culinarias y de consumo autóctonas. Una vez ha sucedido esto, llegan revalorizados los tomates de mesa, ahora llamados "tomate español". Para rematar la ironía, en Perú hay grandes superficies dedicadas a la producción de semillas híbridas -entre ellas de tomate- para grandes multinacionales biotecnológicas. La mayoría de estas semillas se van a Amsterdam (Holanda) o a los Estados Unidos, desde donde son distribuidas sobre todo a Europa y América del Norte. Como acabo de decir, la variedad de tomate Jack se ha producido durante años en territorio peruano.

4. Del fruto a la semilla

Los tomates como cuerpos generativos y reproductivos o como reservorio genético

Descriptions of seeds as "heirloom varieties" conjure images of carefully protected and cherished objects with an enduring past ritualistically laid in the hands of the next generation. Yet seeds are quintessential migrants, passing unseen across human-created borders throughout time, bringing old-world crops to the new, and sometimes invading new territories on their own.

Guntra A. Aistara (2014, 12)

Tras centrar la atención especialmente en dos dimensiones que configuran los tomates en el País Vasco -la agrícola/productiva y la alimentaria- y que nos dan el contexto en el que enmarcar esta tesis y en el que estudiar, analizar y comprender los dos casos estudiados, este apartado se ocupa de las variedades y las semillas, y de atender a la dimensión genética, reproductiva y generativa de los tomates. Voy a hablar en él de los tomates como cuerpos vivos, reproducidos y -posibles cuerpos- reproductivos y generativos o, dicho de otro modo, vamos a pensar los tomates como reservorios genéticos.

Para ello, en un principio, nos vamos a alejar un poco de los propios tomates para situar su producción y consumo en el marco biotecnológico y tecnobiopolítico actual y ver qué políticas y prácticas están configurando las semillas -y con ello la vida, la reproducción y la diversidad de la misma- en la actualidad. Atenderemos al contexto científico, técnico, económico y político que configura la producción de semillas, pero también haremos alguna pequeña incursión a cuestiones más propias de la biología, la botánica, la agronomía y la genética para comprender la magnitud y las consecuencias de las innovaciones realizadas en materia de re-producción vegetal.

4.1. El surgimiento y valorización de las variedades de cultivo y la biodiversidad cultivada

La agricultura surge a partir del gesto de guardar semillas de la cosecha de un año para plantarlas el año siguiente. Este gesto y acto inicial de guardar y sembrar semillas implicó el salto cualitativo de sociedades y economías basadas en la recolección, a otras basadas en el cultivo y la agricultura. Se habla de ese momento histórico como la revolución neolítica, una revolución en cuya base, entre otras cuestiones, están las semillas y la tarea de guardarlas y replantarlas. Por lo tanto, ya desde sus inicios, la labor de guardar y resembrar semillas ha sido un acto social y económico fundamental, a pesar de que no por ello su relevancia haya sido siempre reconocida.

Desde ese momento inicial, en que se pasó de la recolección a la siembra y a la agricultura, se fueron creando cada vez mayor cantidad de variedades de cultivo, variedades domesticadas. Sobre todo en ámbitos como la etnobotánica, pero también desde la antropología y otras disciplinas, se habla de coevolución al hablar de las variedades de cultivo, coevolución entre las semillas y las variedades, las poblaciones que las cultivan, e incluso el mismo entorno en que unas y otras co-habitan. Así, en el proceso de conservación y reproducción de variedades, la intervención humana es fundamental. Mediante ella se van eligiendo o priorizando -conscientemente o no- diferentes características de las variedades reproducidas, y generando poco a poco pequeñas modificaciones genéticas y morfológicas de las mismas.

Sin embargo, en esta relación y coevolución -co-constitución diría Haraway- entre plantas y comunidades, se ha visto cómo a lo largo de la historia las comunidades humanas también han ido cambiando y transformándose de la mano de los cultivos utilizados. Podemos volver nuevamente al ejemplo de la variedad VF 145 de tomate, que modificó toda la industria tomatera californiana al permitir la recolección mecanizada de tomates. Asimismo, el entorno mismo también coevoluciona junta a variedades y comunidades: por ejemplo, la composición de la tierra misma cambia según el tipo de cultivo producido en ella, y en función también de la forma en que ha sido cultivado; los paisajes agrícolas, por su lado, también se transforman junto a cultivos y comunidades. En ellos unas veces dominan bosques, otras campos interminables de cereales, otras invernaderos, y otras pequeñas fincas diversificadas.

En cualquier caso, no debemos pensar que en esta coevolución la intervención humana es siempre consciente y deliberada, ni tampoco la acción principal de esas evoluciones

compartidas. La movilidad de las semillas es una cuestión fundamental en la generación, diversificación y multiplicación de las variedades de cultivo, pero dicha movilidad no siempre es provocada por la acción humana, y cuando así sucede, no siempre de forma deliberada. En el texto *Cuadernos de viaje. De cómo se mueven las semillas*¹²⁸, Marc Badal (2014) explica de qué diferentes formas han viajado las semillas por el mundo. Con el término "telecoria" se hace referencia a la capacidad que tienen determinadas plantas para echar y dispersar sus semillas, llegando estas a nuevos territorios. En esta dispersión a menudo interactúan con otros agentes, entre ellos el viento, el agua, o determinados animales. La acción humana es - solo- uno de ellos y, además, a menudo la movilidad de variedades de cultivo provocada por la acción humana ha tenido consecuencias negativas para las mismas comunidades, incapaces de prever el total de las consecuencias de sus actos en el entorno y sobre ellas mismas.

La acción humana, por lo tanto, ha afectado de diferentes formas la creación y diversificación de variedades. Por un lado, semillas, frutos y plantas han viajado y atravesado fronteras de la mano de personas y comunidades, ya sea por casualidad, por curiosidad, por intereses económicos, o por los afectos e historias encapsulados en ellas. También han pasado de una huerta a otra, de mano en mano, en forma de don o regalo, o en forma de mercancía. Los mercados -o ciertos mercados- han sido, y siguen siendo a día de hoy como he podido atestiguar en el trabajo de campo, un lugar privilegiado para el intercambio o la donación de semillas. Asimismo, las semillas también han pasado de mano en mano entre generaciones. Incluso hay sitios en los que, junto a la casa, en herencia, se dejaban las semillas en ella cultivadas y guardadas.

De este modo, se ha ido generando cada vez mayor cantidad de variedades de cultivo y, por lo tanto, de biodiversidad cultivada. En una relación tensa entre conservación e innovación, las poblaciones campesinas han ido guardando las semillas y variedades que les interesaban. Estas poblaciones han hecho una gran labor de conservar aquellas variedades que les servían o resultaban "buenas" -buenas en función a los criterios valorados en un lugar y momento concretos-, pero a la vez han hecho también un gran trabajo de mejora de las mismas, así como en muchos momentos -se- han adaptado también -a- variedades nuevas que les llegaban de quién sabe dónde. Consecuencia de estas acciones y relaciones, se fue generando y diversificando la biodiversidad cultivada en diferentes lugares del planeta.

128 El texto se publicó inicialmente en el 2014, pero posteriormente fue integrado en el libro *Cuadernos de viaje. Fragmentos y pasajes históricos sobre las semillas* (Badal 2016).

Sin embargo, se trata de algo que no había necesidad de cuestionar, valorar o incluso nombrar como tal hasta el siglo XX. Fue con el desarrollo de la botánica y de la genética, especialmente durante la primera mitad del siglo XX, que empezó a valorarse, contabilizarse y registrarse la diversidad genética vegetal planetaria, sobre todo en miras a la mejora varietal y a la producción de variedades más productivas y adecuadas a una agricultura que iría siendo cada vez más industrializada. Un claro ejemplo de esta conexión entre prospección y clasificación e investigación y mejora de plantas es el caso de Nikolái I. Vavílov, conocido botánico y genetista ruso. Fue un referente tanto recorriendo mundo a la búsqueda de variedades locales, prospectándolas y tejiendo sus historias -desarrolló la teoría de los centros de orígenes de muchos cultivos-, como en el ámbito de la mejora de cultivos, sobre todo cerealísticos. Como digo, ya en este caso, prospección y mejora aparecen de la mano. El interés científico por conocer qué diversidad genética vegetal había en el planeta surgía del interés por encontrar variedades más adecuadas y más productivas, en miras a alimentar a una población mundial creciente, se argumentaba. Sin embargo, esas prácticas de mejora acabarían siendo, junto a otras cuestiones, una de las principales causas de la pérdida de biodiversidad cultivada experimentada a escala planetaria a lo largo del último siglo. Esos trabajos de prospección y mejora sucedían paralelamente a los procesos de mecanización de la agricultura y de introducción de abonos y tratamientos agrícolas químicos y sintéticos. Una producción agrícola cada vez más industrializada y rentable necesitaba también de unas variedades adaptadas a ella.

Asimismo, las empresas que fueron especializándose en la mejora vegetal necesitaban de gran diversidad de genes -variedades de cultivo- para sus trabajos de experimentación, que luego protegían para rentabilizar sus investigaciones. De este modo, a la vez que prospección y mejora fueron de la mano, también lo fueron de la privatización de las variedades que se iban produciendo, mejorando y registrando, dando lugar a lo que Vandana Shiva¹²⁹ y muchas otras han llamado y caracterizado como biopiratería¹³⁰.

De este modo, el reconocimiento, clasificación y valoración de las variedades de cultivo y la biodiversidad cultivada fue de la mano de los procesos que han conllevado la pérdida del 90%

129 A pesar de que trata el tema en diferentes de sus obras, merece referenciar ahora el libro *Biopiratería: el saqueo de la naturaleza y del conocimiento* de esta autora (Shiva 2001), y otro publicado dos años más tarde en el que habla precisamente de los derechos de propiedad intelectual poniendo sobre la mesa el debate entre la protección y la expoliación (Shiva 2003).

130 Con este término se hace referencia a la apropiación que hacen las empresas del desarrollo y diversificación genética elaborado por las comunidades agricultoras a lo largo de miles de años.

de la biodiversidad cultivada de todo el planeta a lo largo del siglo XX (Esquinas 2013). Como respuesta a ellos, desde la década de los 80 del siglo XX se empezaron a estructurar organizaciones, campañas e iniciativas para denunciar la pérdida de biodiversidad cultivada y las consecuencias que ella acarrearía para la alimentación humana y la ecología mundial¹³¹. Desde estas organizaciones, cuya referencia mundial es Grain¹³² y cuyas experiencias locales paradigmáticas son las "Redes de Semillas"¹³³, se viene denunciando esta problemática, a la vez que se busca la recuperación y conservación de las variedades de cultivo. Llamadas de diferentes formas -variedades locales, antiguas, viejas, campesinas, o libres-, se valora de ellas: que están adaptadas a los territorios en que se cultivan y a sus culturas; que contienen mayor diversidad genética en el seno de una variedad, lo que las hace más resistentes y adaptativas frente a posibles cambios, algo especialmente interesante en un contexto como el de calentamiento global actual; y que pueden conservarse de forma autónoma en una huerta, reproduciéndose y guardándose semillas año tras año sin necesidad de acudir a las grandes multinacionales del sector.

Sin embargo, este interés por las variedades locales y la biodiversidad cultivada no es solo una cuestión de conservacionistas, ecologistas o productoras ecológicas. Las empresas del actualmente llamado "sector biotecnológico" siguen siendo hoy en día una de las grandes interesadas en la prospección y conservación de diversidad fitogenética -utilizando los términos que en este ámbito utilizan-, pues la diversidad genética es la base de sus investigaciones. De hecho, los mayores bancos de semillas -o bancos de germoplasma- los tienen estas empresas, y la función de los bancos públicos de germoplasma es también la de proveer al sector biotecnológico de material genético.

131 Ver Barba (2014).

132 GRAIN, tal y como se autodefine en su página web, "es una pequeña organización internacional sin fines de lucro que trabaja apoyando a campesinos y agricultores en pequeña escala y a movimientos sociales en sus luchas por lograr sistemas alimentarios basados en la biodiversidad y controlados comunitariamente. Nuestro apoyo consiste en producir investigaciones y análisis independientes, impulsar la vinculación y el tejido de redes a nivel local, regional e internacional, y cultivar nuevas formas de cooperación y construcción de alianzas". Consultar en: <<https://www.grain.org/es/pages/organisation>>. [Última consulta: 16/07/2020]. Parte de su trabajo gira en torno a la biodiversidad cultivada, e inició su andadura a principios de los años ochenta, precisamente cuando diferentes sectores sociales, y especialmente activistas del sector agrícola, empezaron a denunciar la pérdida de biodiversidad cultivada y sus consecuencias.

133 Las redes de semillas suelen ser organizaciones sin ánimo de lucro, organizadas localmente y que trabajan para la recuperación y mantenimiento de la biodiversidad cultivada y las variedades locales *in situ*. No tienen por objetivo guardar variedades en bancos de germoplasma sino cultivar y mantener vivas estas variedades, reactivar redes de intercambio de semillas y recuperar, reactivar o actualizar conocimientos acerca de las prácticas de conservación, reproducción y mejora de variedades. En la CAPV, en el 1996 se creó y en el 2001 se registró la red de semillas que a partir de entonces ha trabajado en este territorio: la *Euskal Herriko Hazien Sarea-Red de Semillas de Euskadi*. A nivel estatal, fue en el año 1999 que se creó la "Red de Semillas 'Resembrando e Intercambiando'".

Se llamen semillas, variedades, o recursos fitogenéticos, esos pequeños objetos que estuvieron entre las causas de la revolución neolítica siguen siendo hoy un bien imprescindible para diferentes comunidades y poblaciones, y como bien escaso que se está convirtiendo, privatizando y mercantilizando, se estructuran luchas en torno a ellas, luchas en que los procesos de privatización y mercantilización intervienen de forma decisiva colocando en posiciones favorecidas y desfavorecidas a las multinacionales biotecnológicas y a las poblaciones agrícolas, respectivamente¹³⁴.

4.2. Nociones básicas sobre reproducción vegetal

Para comprender la magnitud y las consecuencias de la evolución biotecnológica vegetal es necesario tener algunas nociones, por muy mínimas que sean, sobre reproducción vegetal y sobre la explicación que se da de la misma en disciplinas como la biología y la botánica. Asimismo, tener unas nociones básicas sobre qué es la biotecnología -qué la define y cómo, y su evolución histórica- nos ayudará a situar las innovaciones técnicas del último siglo en materia de reproducción vegetal.

Comparto con Donna Haraway que la biología "no es el cuerpo, sino un discurso sobre el cuerpo" (2004, 249) y que "la ciencia forma parte del proceso de realización y de elaboración de nuestra propia naturaleza, de la constitución de la categoría naturaleza en primer término" (1995, 74)¹³⁵. Es por ello, que se hace necesario analizar y visibilizar cómo se han nombrado, creado y clasificado diferentes categorías sobre "lo natural", o "los hechos de la vida". Por el momento me limitaré bastante a exponer cómo se ha explicado la reproducción vegetal, con el objetivo principal de poder comprender mejor los casos estudiados y el posterior análisis. Será en los apartados de análisis que problematizaré estas formas de categorización y clasificación, como por ejemplo las categorías de especie y variedad.

Desde diferentes planteamientos epistemológicos y especialmente desde la epistemología feminista se ha dicho de la ciencia -tanto de los discursos científicos como del conjunto de prácticas científicas- que no solo -o no tanto- explica la realidad estudiada, sino que sobre

134 Ver Barba (2014).

135 Haraway ha problematizado la noción de biología y, con ella, de naturaleza en varias de sus obras. Sin embargo, no es la única que ha problematizado la noción de biología y de la ciencia misma. Una referencia clave para ello es el trabajo de Bruno Latour y Steve Wollgar (1995). Si bien Haraway (2015) comparte parte del análisis con estos últimos, les critica su tendencia a ocultar el propio lugar de enunciación, así como la poca atención que le dan a la cuestión de la desigualdad social estructural.

todo la produce. Partiendo de este presupuesto, Sara Lafuente Funes propone que, en concreto en el ámbito de la reproducción y el sexo, los discursos científicos afectan y configuran "la forma en que visualizamos y categorizamos cuerpos e identidades" (2013, 1). En el ámbito de la sexualidad y reproducción autoras como Anne Fausto-Sterling, Sarah Fanklin y Jackie Stacey han estudiado estos procesos precisamente desde una

perspectiva crítica que no da por hecho las categorías sino que busca los elementos de solidificación de las mismas a través de los discursos científicos. [Estos estudios] atienden tanto a los productos como a los procesos en que la ciencia se conforma y los lugares desde los cuales se realiza (así como en los que *aterriza*) (Lafuente Funes 2013, 4).

Asimismo, desde la propia biología o las llamadas "ciencias duras", como puede ser también la medicina, y de la mano de los estudios feministas críticos de la ciencia, se han hecho trabajos en que se ha analizado la práctica científica y sus repercusiones en el establecimiento de unos determinados modelos y nociones de sexo, género y reproducción. Así, Haraway (2004) vincula la construcción de las categorías de sexo y de especie, pero también de raza, naturaleza, nación, familia y humanidad, al desarrollo de la biología como disciplina científica a lo largo de los últimos 200 años.

Por su lado, y ya de forma más concreta, María José Barral Morán (2010) analiza cómo el discurso biomédico sobre sexos y géneros los configura a la vez que invisibiliza cuerpos y realidades de los que existen evidencias empíricas pero que romperían el modelo dicotómico sexual y de género hegemónico hoy en día. El trabajo *Cuerpos sexuados. La política de género y la construcción de la sexualidad* de Fausto-Sterling (2006) es una referencia indispensable en el marco de los trabajos que cuestionan este dimorfismo sexual. En él la autora muestra, entre otras cuestiones, las dificultades que tienen incluso las ciencias médicas y biológicas a la hora de establecer criterios concretos con los que definir el sexo en términos dicotómicos, es decir, las dificultades que tienen para definir la existencia de dos sexos -únicos y complementarios-.

En esta dirección, Isabel Delgado Echeverría (2003, 2007) estudia el proceso y las investigaciones mediante las cuales se "descubrieron" los cromosomas sexuales y se estableció la "Teoría de la Determinación Cromosómica del Sexo"¹³⁶. En estos trabajos recoge

136 La definición de la "Teoría de la Determinación Cromosómica del Sexo" es indisociable de la teoría sobre la herencia, de modo que en la biología la construcción de las teorías sobre el sexo, la reproducción y la herencia han ido de la mano y se han definido en un mismo contexto científico y cultural. En ambos casos, se trata de teorías que han sido -y siguen siendo a día de hoy- muy debatidas, a pesar de lo cual se impone una teoría tratando de esconder otras o, como ya he dicho, omitiendo otras informaciones empíricas que las

los debates de la época en que se postuló esta teoría, y cómo el triunfo de determinados postulados sucedió a la vez que se ignoraban otras informaciones empíricas. Algo que también hace Lafuente Funes al hablar de la partenogénesis (2013). La forma en que esta es explicada, definida y analizada -que se basa en la ausencia de gametos "masculinos" en el proceso de re-producción, lo que hace que se hable de reproducción asexual- ignora e invisibiliza características fundamentales de la misma: se invisibiliza la posición activa de los óvulos en ella; la participación en algunos casos de dos óvulos diferentes en el proceso; y, junto a lo último, convierte en "asexual" esa relación entre dos óvulos. Reduce, por lo tanto, la noción de reproducción sexual a la producida entre gametos masculinos y femeninos, impidiendo pensar la sexualidad y la reproducción más allá del dimorfismo sexual, y reforzando la relación entre sexo, sexualidad y reproducción.

Al invisibilizar estas prácticas o formas reproductivas, se impide la realización de preguntas e investigaciones en torno a ellas y se sigue postulando una explicación de la sexualidad basada en un ideal heterosexual, a pesar de que los datos empíricos estén hablando de otras formas posibles de re-producción. En estos casos, la ciencia aparece supeditada a discursos sociales que la preceden y que, incapaz de romperlos o agrietarlos, realimenta.

Las terminologías y formas de organizar y explicar el sexo y la reproducción no son, por lo tanto, neutras, sino que debemos entenderlas siempre en el marco de un contexto cultural y político concreto¹³⁷. Lo mismo podemos decir, en general, de las formas de categorización y clasificación científicas, y de la taxonomía como forma de ordenar y presentar el mundo (Lévi-Strauss 1984; Durkheim y Mauss 1971; Foucault 1982). Regresando ya al tema que nos interesaba, la taxonomía botánica se construye alrededor de las formas reproductivas, basándose además en un esquema evolutivo según el cuál unas formas reproductivas se consideran más antiguas, simples y/o primitivas, y otras más complejas y/o desarrolladas.

Para comprender dichas clasificaciones, me parece necesario hacer una aclaración terminológica previa en relación a las nociones de sexo y de reproducción en la biología, para

contradicen o al menos generan grietas en dichos postulados teóricos. La relación entre estas teorías nos lleva a pensar también sobre los vínculos entre las nociones de familia, filiación y raza, e incluso especie. Retomaré esta cuestión más adelante.

137 Thomas Laqueur (1994), en el libro *La construcción del sexo. Cuerpo y género desde los griegos hasta Freud* muestra cómo ha evolucionado la forma de explicación de la diferencia sexual en diferentes épocas y pone sobre la mesa que los cambios que ha habido en estas explicaciones no han sido consecuencia de "descubrimientos" o "avances científicos" sino más bien lo contrario: cuando los discursos sociales y políticos han cambiado, también lo han hecho los discursos científicos, adaptándose a los anteriores.

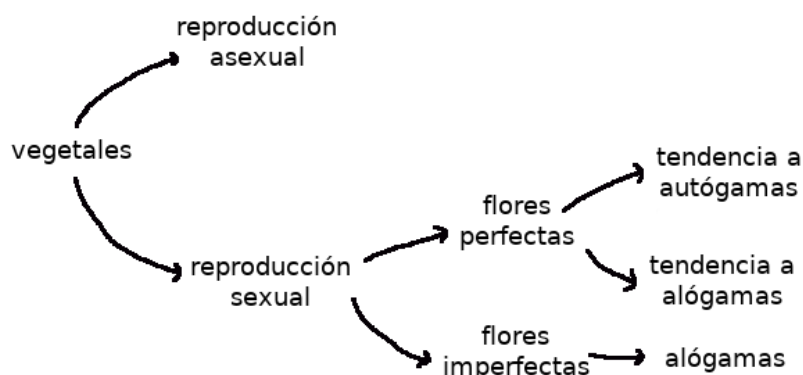
lo que me remitiré a palabras de Barral Morán: "en biología se define SEXO como la combinación de material genético de dos individuos de una especie y REPRODUCCIÓN como el proceso por el cual se crean nuevos individuos de una especie" (2010, 108). De este modo, el sexo teóricamente aparece siempre vinculado a la reproducción y es heterosexual en tanto que, hasta el caso de la Ratona Kaguya¹³⁸, la reproducción sexual ha necesitado de gametos considerados masculinos y gametos considerados femeninos. Sin embargo, desde la misma biología se habla de reproducción asexual, a la vez que se han recogido numerosos ejemplos de especies en los que se da sexo no vinculado a la reproducción, lo cual debería ser motivo suficiente para rechazar por lo menos la definición de sexo presentada unas líneas arriba.

Volviendo a las clasificaciones científicas, en botánica las plantas se clasifican en función de cómo se reproducen y desde una perspectiva evolucionista según la cual unas formas primitivas más simples preceden a otras más complejas -y mejores, se asume-. La primera división clasificatoria es, por lo tanto, aquella establecida entre las plantas que se reproducen de forma asexual o vegetativa y aquellas que lo hacen de forma sexual. Las plantas que se reproducen de forma asexual lo hacen mediante "mitosis", un proceso de división molecular que da lugar a dos descendientes idénticos al parental. Es una forma de reproducción que implica a un único progenitor o parental y cuya descendencia es genéticamente idéntica a dicho parental, por lo cual hay muy poca posibilidad para la variación genética. La poca variabilidad genética de estas plantas las hace más vulnerables frente a ambientes cambiantes. Los chupones, injertos y algunos bulbos y tubérculos -como los ajos y las cebollas, o las patatas y los tupinambos- son ejemplos de ello.

La reproducción sexual de las plantas, por su lado, se explica por la intervención de un progenitor "masculino" y otro "femenino" que da lugar a nuevas combinaciones genéticas. Intervienen en ella dos células reproductoras, una considerada masculina -los espermatozoides- y otra femenina -las ovocélulas-, a partir de las cuales se crea el cigoto que

138 La Ratona Kaguya fue el primer caso de re-producción sexual en animales a partir de dos gametos femeninos, esto es, a partir de dos óvulos, uno de ellos procedente de una ratona transgénica, un hecho que abrió la posibilidad a pensar la reproducción sexual sin la intervención de machos. Sin embargo, de acuerdo con el análisis de Lafuente Funes (2013), en la mayoría de los estudios al respecto se negó u ocultó que fuera resultado de un proceso de reproducción sexual. De hecho, a menudo se ha hablado de Kaguya como una "ratona partenogénica", lo que evidencia que la definición de reproducción sexual ha sido más vinculada a la idea de reproducción heterosexual, que a la reproducción resultante de algún tipo de intercambio o mezcla genética. Es significativo en este sentido también que cuando se asume la participación de dos óvulos diferentes en la reproducción de esta ratona se "masculinice" uno de ellos. Para profundizar en el análisis de este caso, ver Lafuente Funes (2013).

luego se convierte en embrión. Es un tipo de reproducción que genera mayor variabilidad genética, motivo por el cual se ha argumentado que es más adecuada y está más adaptada, o que tiene una mayor "ventaja competitiva".



Esquema 1: Reproducción sexual/asexual de las plantas. Fuente: Elaboración propia.

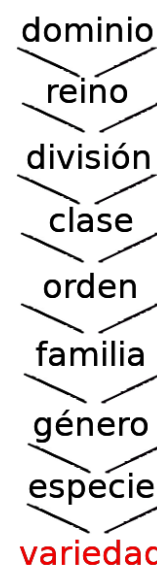
Entre las plantas que se reproducen de forma sexual, encontramos aquellas que tienen flores perfectas y aquellas que tienen flores imperfectas, también llamadas flores hermafroditas o bisexuales y flores unisexuales, respectivamente. Las primeras son aquellas en las que, en un misma flor, se encuentran los órganos reproductivos masculinos -estambres- y femeninos -carpelos-¹³⁹, mientras que en las segundas hay flores masculinas -con órganos reproductivos masculinos- y flores femeninas -con órganos reproductivos femeninos-. Al margen de esta clasificación, también se diferencian las plantas que se reproducen de forma sexual en función de su grado de alogamia. Esta última diferenciación es importante en la reproducción de plantas y variedades porque nos lleva a hablar de plantas autógamas y plantas alógamas. Las plantas autógamas son aquellas en que la reproducción se da generalmente por autopolinización; es decir, la polinización se produce dentro de la misma flor. Esto conlleva una menor diversificación genética. Por otro lado, las plantas alógamas son aquellas en que

139 Como acabo de indicar, en la biología, la botánica, y otras disciplinas que versan sobre la vida vegetal, se explica la reproducción de las plantas en términos de "reproducción sexual" y "reproducción asexual". En los casos en que se habla de reproducción sexual se hace en términos dicotómicos y heterosexuales, podríamos decir. Es decir, se habla de las partes y órganos "femeninos" y "masculinos" de las plantas, y de la polinización -fecundación- de los órganos femeninos por parte de los órganos masculinos. Si bien es algo que quiero analizar y poner en cuestión (ver capítulo 6), no he encontrado por el momento otra forma de nombrarlo, de modo que a lo largo de este texto voy a utilizar los términos que se emplean desde la biología, la botánica y demás disciplinas.

hay polinización cruzada y en las que, por lo tanto, hay mayor diversificación genética. En este caso, la polinización se produce entre el material reproductivo de diferentes flores, en algunos casos, incluso entre flores de diferentes plantas.

A la hora de guardar semillas para conservar una variedad de cultivo es importante saber si las plantas son alógamas o autógamas, pues en los casos sobre todo de las plantas alógamas se deben tomar más medidas para evitar el cruce entre diferentes variedades de la misma especie. Asimismo, según se dice en los manuales de reproducción de semillas, muchas de las plantas alógamas -como es el caso de las *brasicas*, la familia de las coles- necesitan diversidad de plantas para reproducirse. Así, por ejemplo, se recomienda que para sacar semillas de una variedad de berza se dejen varios ejemplares de la misma variedad, a la vez que hay que evitar que en el momento en que esas plantas están en periodo de floración haya cerca ejemplares de otras variedades de berza también subidos a flor, pues podría producirse algún cruzamiento entre variedades.

Llegadas a este punto, debemos hacer una aclaración terminológica en relación al término "variedad". En biología se clasifican los seres vivos en grupos llamados taxones en función de la semejanza y proximidad filogenética que se observa entre ellos. Los diferentes taxones se estructuran de forma jerárquica, de modo que cada uno incluye al conjunto de taxones que le quedan por debajo. Cada uno de estos grupos o taxones se identifica con una categoría taxonómica. Los taxones principales son los siguientes: reino, familia, género y especie. La especie hace referencia al grupo de individuos que comparte unas determinadas características y que pueden reproducirse entre sí; es decir, se presenta como límite o marco de la reproducción, si bien no es una categoría que esté exenta de debates sobre sus límites y características¹⁴⁰. Asimismo, en botánica se contemplan otros taxones que están por debajo de la especie, como es el caso del taxón variedad. Las variedades se definen nuevamente como poblaciones con caracteres compartidos que las hacen reconocibles como tal -como población de una misma variedad-. Se trata, por lo tanto, de una definición muy genérica -la que da la taxonomía botánica-, en la que los límites fenotípicos o genotípicos¹⁴¹



Esquema 2. Fuente: Elaboración propia.

140 Problematizaré la noción de especie en el capítulo 5, al analizar la reproducción y los vínculos sociales que se crean en el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta.

141 El término genotipo hace referencia, en este caso, a los campos o características genéticas de una variedad, de modo que se entiende que los campos morfológicos, fisiológicos y citológicos son el resultado de un

de las variedades no están claramente establecidos, sobre todo en el caso de aquellas variedades dentro de las cuales existe diversidad genética, como es el caso de las variedades locales. Establecer dónde empieza y acaba una variedad suele ser una cuestión conflictiva, algo que tiene importantes repercusiones legales, pues son las variedades las que deben estar registradas para poderse cultivar y comercializar, y sobre las que se establecen también determinados derechos y responsabilidades. Es más, a pesar de que la normativa y regulación sobre variedades exige la identificación y, por lo tanto, delimitación clara de las mismas, la definición legal de variedad tampoco es unívoca. La *Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos*¹⁴² la define del siguiente modo:

Se entiende por variedad o cultivar el conjunto de plantas de un solo taxón botánico del rango más bajo conocido, que pueda:

- a) Definirse por la expresión de determinados caracteres morfológicos, fisiológicos, citológicos, químicos, bioquímicos u otros de carácter agrícola o económico, resultantes de un cierto genotipo o de una cierta combinación de genotipos.
- b) Distinguirse de cualquier otro conjunto de plantas por la expresión de uno de dichos caracteres por lo menos.
- c) Considerarse como una unidad, habida cuenta de su aptitud para propagarse sin alteración.

En esta definición de variedad se toman en consideración diferentes aspectos a la hora de poder definir y diferenciar variedades: los morfológicos, fisiológicos, citológicos, químicos y bioquímicos, especialmente. Sin embargo, no todos ellos son totalmente unívocos y coherentes, pues lo que morfológica y fenotípicamente puede identificarse como idéntico o de una misma variedad, puede presentar diferencias a nivel genotípico. Frente a ello, la aplicación de la ley se basa sobre todo en la diferenciación fenotípica entre variedades, la cual, como hemos visto, no es un tipo de diferenciación y clasificación unívoca y absoluta, y no existen en ella unos criterios definitivos a la hora de establecer los límites entre variedades. De acuerdo con lo anterior, planteo entonces que las variedades son más el resultado de una forma de clasificación, descripción y acción sobre el mundo, que un algo preexistente a la categoría que las define. Así, Montserrat Cañedo plantea que el "discurso de las variedades" no describe el mundo sino que "lo provee de entidades y traza relaciones entre ellas. El estatus de la variedad aparece otra vez en toda su ambigüedad: a medio camino entre la invención y el descubrimiento" (Cañedo, en prensa). Retomando la idea ya citada de Haraway, la biología "no es el cuerpo, sino un discurso sobre el cuerpo" (2004, 249).

determinado genotipo. El fenotipo, por su lado, se define como el resultado de la interacción entre el genotipo y el ambiente, y se identifica en la morfología de las plantas de una variedad.

142 Consultar en: <<https://www.boe.es/boe/dias/2006/07/27/pdfs/A28165-28178.pdf>>. [Última consulta: 20/07/2020].

En cualquier caso, y basándome ahora en la taxonomía botánica, las variedades se definen como taxones que están por debajo de las especies. Diferentes variedades de una misma especie pueden, por lo tanto, cruzarse entre ellas, es decir, polinizarse. Pueden también así reproducirse entre ellas. Esta es una característica principal de las variedades a tener en cuenta en cualquier huerta si se quieren guardar semillas, pues hay que evitar que se crucen diferentes variedades entre sí. Esto también ha sido fundamental en la mejora vegetal, que durante mucho tiempo se ha basado precisamente en el cruce controlado entre variedades. La posibilidad de cruzamiento entre variedades está también en la base del surgimiento de la biodiversidad cultivada. La posibilidad de que se crucen individuos diferentes entre sí es la que da lugar, asimismo, a la creación de nuevos individuos.

4.3. Desarrollo de la biotecnología vegetal

A continuación vamos a hablar de cómo han evolucionado las técnicas de reproducción vegetal. Sin embargo, me parece necesario previamente hacer algunas aclaraciones en relación a la noción de biotecnología¹⁴³.

Por biotecnología se entiende toda aplicación tecnológica que utilice sistemas biológicos y organismos vivos o sus derivados para la creación o modificación de productos o procesos para usos específicos (FAO 1992, 3).

Con esta definición se hace referencia a las dos raíces etimológicas del término, por un lado la noción de *bios* y por el otro la de *techno-logos*, poniendo el centro de la definición en *la vida* o *lo vivo*. Así, la biotecnología sería aquel tipo de tecnología que trabaja con, en y/o sobre la vida. De este modo, entiendo que cualquier práctica de selección y/o mejora de plantas y cultivos para la posterior obtención de semillas que produzcan o den lugar a un determinado tipo de plantas constituye una práctica biotecnológica. Sin embargo, a menudo se utiliza el término de forma confusa, pues suele suceder que se utiliza el término *biotecnología* para referir lo que otras concretan bajo la fórmula *biotecnologías modernas*, confundiendo la parte con el todo. De este modo, dentro de la biotecnología tendríamos, más concretamente, las biotecnologías modernas, que son aquellas que se basan en la ingeniería genética y la biología molecular y que se pueden definir como

143 Sobre la noción de biotecnología trabajé, junto a María Zapata (Barba y Zapata 2018). Se trata, en cualquier caso, de una definición no exenta de debates. Ya en el año 1982 en el documento "Biotechnology. International Trends and Perspectives" (OECD 1982), uno de los documentos referenciales del momento, se hacía referencia a esta diversidad de definiciones y se recogían, en el I apéndice del documento, varias de las definiciones empleadas hasta el momento.

la aplicación de técnicas in vitro de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional (Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica 2000, 4).

Es importante hacer esta distinción pues la mayoría de veces que se usa este término se hace para hablar solo de *biotecnologías modernas*, borrando la historia previa de la biotecnología y las conexiones y saltos cualitativos que se han dado en las diferentes épocas o fases de esta historia o evolución. Además, al tomar más protagonismo técnicas de la biotecnología moderna como la modificación genética, otras técnicas como la hibridación parecen secundarias, menos nocivas o menos relevantes, y justo en este trabajo hablaremos especialmente de una variedad híbrida -que no transgénica- para lo cual es importante tener claro esta distinción. En cualquier caso, a pesar de que la hibridación hecha en campos experimentales no sea una técnica propia de la biotecnología moderna -o de la ingeniería genética- debemos situarla en el contexto de desarrollo de esta última. No se trata de técnicas que se desarrollen y practiquen de forma aislada, sino que en el mercado de semillas y tomates se encuentran y complementan variedades híbridas y transgénicas, y son las mismas empresas del sector hoy en día llamado biotecnológico las que producen unas y otras.

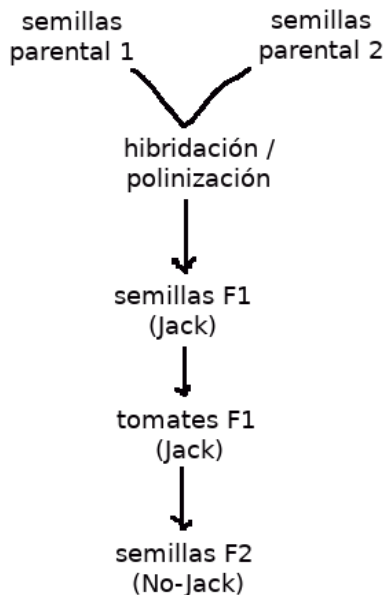
En relación a las técnicas de reproducción, mejora y conservación de variedades y semillas, voy a hacer referencia principalmente a dos, que son aquellas empleadas en los casos de los tomates estudiados: la selección, re-producción y mejora realizada en el campo, y la reproducción de semillas mediante técnicas de hibridación en campos experimentales para la producción de híbridos F1 o de primera generación. La reproducción y conservación de semillas hecha en el campo es aquella realizada desde los inicios de la agricultura y consiste en seleccionar unas determinadas plantas y/o frutos/flores/vainas de las que se van a extraer posteriormente semillas para sembrarlas en el próximo ciclo de cultivo. Según el tipo de cultivo, y si se trata de plantas autógamas o alógamas, este proceso debe hacerse de diferente modo y tomándose diferentes tipos de precauciones. Una de las características más destacables de esta forma de reproducción y conservación de variedades es que se puede hacer -y durante mucho tiempo así ha sido- todo el ciclo del cultivo en un mismo terreno y por una misma persona, y que se producen año tras año generaciones nuevas de la variedad. Las semillas que se guardan suelen cambiarse anualmente -o cada un periodo determinado y breve- y como se producen por reproducción sexual dan lugar a nuevas generaciones con variaciones genéticas respecto a las anteriores.

Aun así, la reproducción y conservación de estas variedades no es aleatoria. No se siembran las semillas guardadas y luego se recoge cualquiera de las semillas que generan las nuevas plantas. Bien al contrario, esta forma de reproducción de variedades se basa y se ha basado en diferentes criterios y prácticas, que a veces pueden ser formulados de forma más explícita y racionalizada, pero que muchas otras veces son interiorizados como conocimiento "corporeizado", difícil de expresar luego en un lenguaje científico y/o racional.

Este tipo de reproducción que se produce en el propio campo no se ha limitado solo a reproducir variedades para tener semillas para el año siguiente, sino que con este tipo de variedades también se ha hecho una gran labor de mejora. Habitualmente, las agricultoras o campesinas que han guardado semilla han sido experimentadoras e innovadoras, y han ido seleccionando año tras año los ejemplares del cultivo que más les gustaban. De hecho, es así uno de los modos mediante los cuales se han generado nuevas variedades de cultivo, junto a la movilidad e intercambio de las semillas. En este sentido, podemos decir que estas personas tienen unos determinados objetivos al re-producir estas semillas, hacen algún tipo de selección y, por lo tanto, buscan predecir y controlar de algún modo la siguiente generación del cultivo cuya semilla vayan a guardar.

Por otro lado, desde las redes de semillas y los bancos de semillas o de germoplasma se busca específicamente guardar las variedades prospectadas y conservadas. No se busca tanto -o no solo- tener una semilla que pueda cultivarse anualmente, que cada vez se conoce mejor, y con la cual pueden irse haciendo mejoras, sino que uno de los objetivos principales es guardar esa variedad tal cual es en un momento concreto. Esto exige que la forma de reproducirla sea mucho más controlada, para evitar cualquier cruce con ejemplares de otras variedades de la misma especie o incluso cualquier evolución o transformación de la propia variedad. En este caso, cada vez que se reproduce la variedad tiene lugar una nueva generación. Sin embargo, el objetivo de la re-producción de esa variedad es la conservación, por lo que se busca evitar cambios o transformaciones en la misma, es decir, evitar la posible aparición de una mayor heterogeneidad interna a la variedad.

La re-producción de variedades híbridas F1, por su lado, es algo distinta. La característica principal de este tipo de re-producción de semillas es que siempre se producen las semillas a partir de unos parentales, llamados a menudo "variedades o líneas puras". Cada uno de ellos es muy homogéneo y a la vez son distintos entre ellos, de modo que solo la primera generación de semillas que surge de ese cruce tendrá las características propias de la variedad



Esquema 3: Hibridación variedades híbridas F1 (Jack).
Fuente: Elaboración propia.

que se está produciendo, la variedad F1. Normalmente, las variedades parentales son el resultado de años de investigación y mejora en campos experimentales hasta conseguir unas líneas muy puras que al cruzarse den lugar a una variedad con unas características concretas. Según me decía un ingeniero agrónomo, trabajador de una empresa que se dedica a la hibridación de semillas para grandes empresas del sector, estas líneas puras son los "pequeños tesoros" de las empresas semilleras, combinaciones concretas de genes necesarias para producir esas variedades. Controlar esas líneas puras significa controlar la producción de las semillas F1, y a menudo se reproducen *in-vitro*, generando clonaciones de los mismos, precisamente para evitar cualquier posible modificación o evolución genética en ellas.

De este modo, en el proceso de producción de semillas F1 tenemos en primer lugar la producción de las semillas de las variedades parentales. A continuación, a partir de la hibridación de estas variedades parentales se producen las semillas F1. Estas últimas son las que van a cultivarse para producir el producto deseado, en nuestro caso, tomates. Estos tomates tendrán, a su tiempo, semillas, unas semillas que podríamos guardar y sembrar, y germinarían. Sin embargo, las semillas de segunda generación en principio ya no darían lugar a tomates de la variedad F1, sino que normalmente cada una de esas semillas tendría una tendencia hacia uno de los parentales iniciales -de la generación F0, diríamos- y no hacia las características de la mezcla de la primera generación entre ambos. Además, con los años, esto sucedería de forma más notoria (Ver esquema 3).

Por otro lado, parte de las variedades híbridas se registran de forma privativa en el registro de variedades protegidas, lo cual impide de forma legal su reproducción. Sin embargo, incluso cuando no hay registros de este tipo o cuando los años de protección han vencido, la propia técnica de la hibridación actúa como protectora de la "propiedad" de estas semillas para la empresa que las produce, pues no se pueden reproducir año tras año en una misma huerta - porque no se tienen ni conocen los parentales-. De hecho, un técnico agrícola que se ha

dedicado muchos años a la mejora vegetal me argumentaba que la técnica de la hibridación les ha servido a las empresas productoras de semillas precisamente para esto, para privatizar esas semillas y garantizarse el control de las mismas, algo que trataremos en el siguiente apartado. Si bien se argumenta a favor de los híbridos porque son más productivos y están más adaptados a la agricultura industrial, este técnico reconocía que una de sus funciones principales ha sido precisamente la de conseguir el control sobre los parentales y con ello proteger los réditos de las investigaciones en mejora vegetal.

Como vemos, en este caso ya no se pueden re-reproducir estas semillas y variedades en cualquier huerta, para año tras año ir guardando semillas y por lo tanto renovarlas con semillas de otras generaciones, lo que habitualmente supone introducción de mayor biodiversidad. De acuerdo con el análisis de Jack Ralph Kloppenburg (1988), en las semillas híbridas de primera generación se separa la doble función de las semillas -sobre todo de aquellas que se consumen como grano, en forma de semilla-. Por un lado se pasa a producir semillas que tengan precisamente esta función, la de poder sembrarse para generar un nuevo cultivo. En este sentido, estas semillas son medios de producción. Por otro lado, se produce el grano, el alimento, que en muchos casos son también simientes, pero que ya no van a usarse como tales para las próximas cosechas. Estas semillas ya no son medio de producción, sino alimento, eso es, producto o mercancía. Este sería el caso, por ejemplo, del maíz, alubias o trigo que se venden para ser consumidos como alimento. Se produce entonces una separación de la doble función de las semillas y una mercantilización de las mismas, a la vez que se complejiza mucho el proceso de producción de una semilla híbrida y se rompe la evolución genética y varietal a la que daba lugar la reproducción anual que genera periódicamente nuevas generaciones de la variedad.

Por otro lado, en los últimos años, en las explotaciones tomateras vascas se ha desarrollado otra técnica que podemos considerar ahora de "mejora varietal". En la actualidad, en algunos cultivos como es el caso del tomate, se están cultivando plantas injertadas. Es decir, el plantón que va a plantarse en los campos y/o invernaderos para la producción de tomate procede del injerto realizado entre dos variedades. Una es aquella que se va a producir -por ejemplo la variedad Jack-, que es la que se pone en la parte superior del injerto, la variedad injertada diríamos. La otra -el patrón, pie o portainjertos- le aporta diferentes características productivas a la variedad producida. Estas características tienen que ver principalmente con las resistencias a determinados hongos, virus o plagas, así como con las capacidades productivas de las plantas, a las cuales les aportan mayor "capacidad reticular", es decir, unas

raíces más fuertes que les permiten producir más. De este modo, parte de la mejora de las variedades ya no se está haciendo -o ya no solo se está haciendo- en las mismas variedades, sino que se busca la combinación en una misma planta de dos variedades diferentes mediante el injerto para aprovechar las características de unas y de otras. En el caso de la variedad Jack, no ha habido que alterar la propia variedad para introducirle mayor capacidad productiva y resistencia a algunos hongos y/o virus, sino que ello se ha conseguido mediante la técnica de los injertos, lo que asegura que no se altere la variedad que busca ser producida.

Vemos, de este modo, que la forma de controlar los cultivos y los "riesgos" o "amenazas" que estos pueden sufrir ha ido evolucionando y estructurándose en base a lógicas algo distintas. Por un lado, están las técnicas de mejora, que lo que buscan es que las propias variedades o plantas sean las que incorporan esos elementos de control, esas resistencias. Se modifica la misma variedad, la planta, para controlarla y que dé un producto determinado. Es análogo a lo que Paul (B.) Preciado, al hablar de tecnobiopoder, explica del siguiente modo:

en la sociedad farmacopornográfica el modelo de acción sobre el cuerpo es la microprotética: el poder actúa a través de una molécula que viene a formar parte de nuestro sistema inmunitario, de la silicona que toma la forma de senos, de un neurotransmisor que modifica nuestra forma de percibir y actuar, de una hormona y su acción sistémica sobre el hambre, el sueño, la excitación sexual, la agresividad o la descodificación social de nuestra feminidad y masculinidad. [...] El cuerpo ya no habita los lugares disciplinarios, sino que está habitado por ellos, siendo su estructura biomolecular y orgánica el último resorte de estos sistemas de control. Horror y exaltación de la potencia política del cuerpo (Preciado 2008, 67).

Por otro lado, están las técnicas de cultivo: uso de invernaderos, hidroponía, riego por goteo, uso de calefacción, e incluso uso de CO₂ para aumentar la productividad. Estas vendrían a ser ahora lo que la arquitectura y la ortopedia son y han sido para las sociedades disciplinarias. Finalmente, está el uso de productos químicos y sintéticos que acompañan las técnicas o prácticas anteriores.

Estas diferentes lógicas o prácticas se complementan entre ellas. En el contexto actual, en el que se ha prohibido el uso de determinados productos nocivos para el entorno y que incluso pueden contaminar al mismo producto agroalimentario, técnicas como la de los injertos buscan conseguir aquello que anteriormente se hacía mediante el uso de agroquímicos. Por lo tanto, vemos cómo las prácticas y técnicas de mejora e hibridación de variedades no se pueden entender al margen del sistema productivo en el que emergen, sino que son un elemento más que configura -y es configurado por- un determinado modelo agrícola concreto.

En cualquier caso, las variedades híbridas no son el último invento de la biotecnología vegetal. Las plantas genéticamente modificadas son el gran icono de la biotecnología moderna, basada en la ingeniería genética. En este caso, la mejora ya no se produce en campos experimentales sino en laboratorios en los que se interviene sobre los genes. Se producen genes transgénicos que luego son introducidos en diferentes variedades. Esta técnica afecta de manera muy distinta los procesos re-productivos de las semillas. Sin embargo, como no es el caso de ninguna de las variedades estudiadas no vamos a profundizar ahora en las características y consecuencias de esta técnica. Decir solo que desde la ingeniería genética se está trabajando en los últimos años en otra técnica, las llamadas técnicas "Crispr", mediante las cuales lo que se hace no es introducir genes de una especie a otra, sino modificar genes en una misma especie o variedad.

La evolución de todas estas técnicas se ha producido de forma paralela a los procesos de mercantilización y privatización de la vida, consecuencia no solo de las transformaciones biotecnológicas de los mismos objetos -en este caso las semillas- sino también de la legislación que se ha desarrollado a la par del desarrollo biotecnológico, y a la cual está dedicado el siguiente subapartado. Estos procesos de privatización y mercantilización han tomado una dimensión cada vez más global y transnacional, en el marco de la cual se han realizado fusiones de grandes empresas del sector hasta la situación actual, en que solo tres grandes empresas controlan una gran parte del negocio (Hazizaleak Elkartea 2016).

Así, desde que en el año 1743 se creó en el Estado francés la primera empresa de semillas, *Vilmorin*, las tendencias del sector, a grandes rasgos, han sido dos. En un primer momento, a partir del siglo XIX, se fueron creando cada vez más empresas semilleras, conocidas a menudo como "casas de semillas", que solían ser pequeñas empresas familiares. Eran empresas que realizaban mejoras varietales de forma "tradicional" o como se habían hecho hasta entonces, más o menos. Es decir, no producían todavía híbridos F1. Aun así, desde el siglo XIX y durante las primeras décadas del siglo XX experimentaron una gran expansión, algo que se considera una muestra del progresivo abandono de la labor de re-producir la propia semilla en el seno de las comunidades agricultoras y campesinas. Cada vez se fueron introduciendo más variedades mejoradas, lo que estableció un buen contexto para la posterior introducción de los híbridos y la creciente dependencia hacia las grandes empresas del sector.

Fue ya con la llamada "revolución verde", durante la segunda mitad del siglo XX, que el proceso anterior empezó a remitir: dejaron de multiplicarse las pequeñas empresas familiares

de semillas para ir agrupándose y subordinándose a grandes empresas. Estas grandes empresas, hoy día transnacionales, no solo absorbieron esas pequeñas casas de semillas sino también otras empresas del sector, sobre todo de agroquímicos. Es por ello que hoy en día ya no se habla tanto de un sector semillero, sino de sector biotecnológico (Hazizaleak Elkarte 2016). La historia de la empresa Bayer -que hoy en día ya ha absorbido a Monsanto- es un claro ejemplo de ello.

4.4. Regulación y privatización de la producción de semillas a través de los derechos de propiedad intelectual sobre la vida¹⁴⁴

No podemos entender las innovaciones producidas en el ámbito de la biotecnología vegetal, ni tampoco las transformaciones que han supuesto en las formas de re-producción, cultivo y comercialización de semillas y variedades de cultivo, sin atender a toda la legislación, regulación, e incluso jurisprudencia que ha co-configurado estos procesos. Como diferentes autoras exponen¹⁴⁵, las patentes y leyes de propiedad intelectual forman parte y configuran el régimen biotecnológico actual. No puede entenderse el desarrollo biotecnológico al margen del desarrollo normativo y legal que lo sostiene. "I have attempted to show how patent law *itself* makes the current biotechnology regime possible¹⁴⁶" (Carolan 2010, 126), afirma Michael S. Carolan, quien explica que mediante las leyes de patentes se define y configura aquello a patentar. Asimismo, Edgardo Lander enfatiza la otra dirección de la relación, y expone que el desarrollo biotecnológico ha abierto "un nuevo e inmenso campo para la propiedad intelectual: *la propiedad intelectual sobre las formas de vida*" (Lander 2001, 80). Veamos, pues, cuáles son esas regulaciones que afectan la re-producción y comercialización de semillas y cómo han evolucionado.

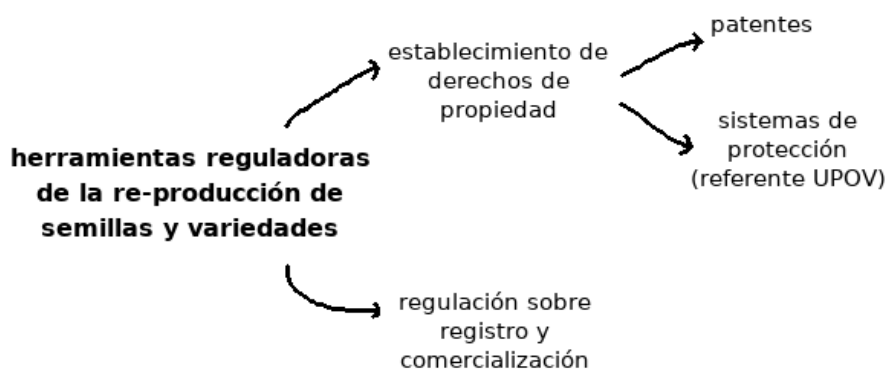
144 Para la realización de este apartado, además del trabajo bibliográfico y el conocimiento adquirido durante estos años, participando sobre todo en actividades de la Red de Semillas, el Archivo de Semillas de la Fundación CristinaEnea Haziera, y otras organizaciones del sector agrícola, me ha sido de gran ayuda la colaboración del personal del Servicio de Semillas del Gobierno Vasco y de la Oficina Española de Variedades Vegetales, haciéndome aclaraciones en relación a la legislación sobre semillas. Parte de la información aquí desarrollada me la han proporcionado los técnicos de estas instituciones, que en ambos casos han sido hombres, como también ha sido en la mayoría de casos que he entrevistado a personal técnico e investigador vinculado a las administraciones públicas.

145 Quiero mencionar ahora los trabajos de Carolan (2010), Daniel J. Kevles (2007) y Lander (2001), aunque son muchos otros los trabajos que comparten esta afirmación.

146 "Yo he intentado mostrar cómo la misma ley de patentes hace posible el actual régimen biotecnológico" (Carolan 2010, 126). En este capítulo, yo misma he hecho las traducciones de textos y citas que originalmente no estaban en castellano.

4.4.1. Marco general de la protección -y patentes- vegetal

Hay dos sistemas reguladores que afectan la producción de semillas y que además están interrelacionados entre ellos, pero que sin embargo es preciso distinguir. Por un lado, tenemos diferentes leyes y mecanismos de protección de la propiedad intelectual relativa al material vegetal, que se estructuran fundamentalmente en torno a dos mecanismos principales: la protección de la obtención de variedades vegetales, por un lado: y, las patentes, por el otro, que es el sistema mediante el cual se dan derechos de propiedad sobre una invención. Hay que ubicar ambos sistemas o mecanismos en la trayectoria y evolución de los derechos de propiedad intelectual en general, y a escala global. Por otro lado, complementando las regulaciones sobre la propiedad intelectual relativa al material vegetal está la regulación sobre producción de semillas, que no siempre implica derechos de propiedad pero que afecta a toda semilla que vaya a ser comercializada y, por lo tanto, a las personas que vayan a hacerlo, tal y como explicaré más adelante (ver esquema 4).



Esquema 4: Herramientas reguladoras de la re-producción de semillas y variedades de cultivo. Fuente: Elaboración propia.

El campo de lo patentable se ha ido ampliando sobre todo desde el siglo XIX hasta la actualidad. Sin embargo, durante mucho tiempo, el sistema de patentes se consideró inadecuado para proteger la innovación en sectores económicos que no fueran el industrial, y especialmente inapropiado para la protección de la innovación realizada sobre seres vivos¹⁴⁷. Es por ello que en el año 1961 se creó en París la UPOV, a través del Convenio Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales, que actualmente tiene la sede en Ginebra. Este convenio ha sido posteriormente revisado en los años 1972, 1978 y 1991.

147 La primera patente establecida sobre un ser vivo se concedió el año 1873 a una levadura producida por Louis Pasteur. Sin embargo, a pesar de que estableció el primer precedente a la patentación de seres vivos, no fue hasta un siglo más tarde que realmente se procedió a la patentación de seres vivos como una importante estrategia de la industria biotecnológica (Hazizaleak Elkarte 2016).

El convenio de la UPOV se firmó en el contexto de la llamada "revolución verde", en que la producción de nuevas semillas híbridas fue un elemento fundamental de las transformaciones que experimentaría la agricultura a escala planetaria, fomentando la mecanización y aumento de la productividad. Con este convenio se buscó proteger las nuevas variedades vegetales y las nuevas semillas híbridas, es decir, los intereses de los obtentores¹⁴⁸ de las variedades vegetales. En otras palabras, en un momento en que cobraban mayor importancia semillas más tecnologizadas y que requerían mayor investigación e inversión, las empresas dedicadas a ello buscaron algún tipo de herramienta que les otorgara derechos de propiedad sobre las mismas.

Fue también en ese mismo contexto que se firmó el Convenio sobre la Patente Europea (CPE)¹⁴⁹, también conocido como Convenio de Munich y firmado en el año 1973. Con este convenio se estableció una única forma de concesión de patentes entre los países firmantes del mismo. El artículo 53 del CPE, que hace referencia a las excepciones a la patentabilidad, establece que no se otorgarán patentes a variedades vegetales o razas animales, ni tampoco a los procedimientos esencialmente biológicos de obtención de los mismos. De este modo, se establece que las variedades vegetales no pueden ser patentables, motivo por el cual se crea precisamente el sistema de protección de la propiedad intelectual ya mencionado, paralelo al de las patentes para ser aplicado a la obtención vegetal: el de la UPOV.

Ya desde el siglo XV se habían establecido patentes (Bermejo 1998), y ya en el siglo XIX se habían negociado acuerdos internacionales sobre propiedad intelectual (Lander 2001), época en que se generalizó el uso de patentes en los países industrializados (Bermejo 1998). No obstante, no fue hasta el 1994 que se estableció el marco general y a escala mundial para los derechos de propiedad intelectual, el Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio -conocido con las siglas TRIPS por su nombre en inglés-. La protección de variedades vegetales -nombrada, en algunos casos, regímenes PVP por sus cifras en inglés-, nuevamente quedó fuera del acuerdo. En este

148 De acuerdo con la *Ley 3/2000, de 7 de enero, de régimen jurídico de protección de las obtenciones vegetales* "se entiende por obtentor a los efectos de lo dispuesto en la presente Ley la persona que haya creado o descubierto y desarrollado una variedad, o sus causahabientes". De acuerdo con lo anterior, "se entenderá por derecho de obtentor, el conjunto de derechos que a su titular confiere el título de obtención vegetal de una variedad, de acuerdo con lo dispuesto en la presente Ley".

149 Consultar en:

<http://www.oepm.es/cs/OEPMSite/contenidos/NORMATIVA/NormasSobrePatentes_MU_Topografias_CP/NSPMTCCP_DerechoEuropeoPatentes/ConvenioMunichConcesionPatentesEuropeas_5_Oct_1973.htm>. [Última consulta: 20/07/2020].

acuerdo se establecieron unos principios básicos para regular la propiedad intelectual con el objetivo de armonizar las regulaciones de los diferentes países firmantes.

Sin embargo, a pesar de que en un inicio las patentes se aplicaron principalmente a productos y procesos industriales, el desarrollo de la economía e industria capitalistas y con ello el desarrollo de nuevos sectores y productos económicos pusieron sobre la mesa el deseo de las empresas e instituciones de investigación de proteger otro tipo de propiedad intelectual. En este sentido habla Lander (2001), entre otros, del desplazamiento y ampliación del significado de propiedad intelectual, que nos lleva hasta los derechos de propiedad intelectual sobre seres vivos. Respondiendo a estas necesidades del capital transnacional, sigue Lander, se incorporó la protección de la propiedad intelectual en el contexto de las negociaciones relativas al Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio -conocido también por sus siglas en inglés como GATT-. Fue en la Ronda de Uruguay, realizada en el marco de este acuerdo y celebrada en 1994, donde se creó la Organización Mundial del Comercio (OMC), y fue en el Convenio por el que se creó esta organización donde se anexó el Acuerdo de los TRIPS referenciado anteriormente.

<p>Creación de la UPOV 1961</p>	<p>Sistema creado expresamente para regular la protección de obtenciones vegetales.</p>
<p>CPE 1973</p>	<p>Se establece una única forma para conceder patentes entre los países firmantes. No acepta la patentación de variedades vegetales y razas animales.</p>
<p>Creación OMC y Acuerdo TRIPS 1994</p>	<p>Se deja fuera del acuerdo sobre derechos de propiedad intelectual la protección de variedades vegetales. Sin embargo, se obliga a los países firmantes a tener algún tipo de protección para las obtenciones vegetales. Muchos optan por integrarse en la UPOV.</p>

Tabla 1: Evolución sistemas de protección de la obtención de variedades vegetales

Entre otras cuestiones, en el Convenio de creación de la OMC se exigió a los miembros que lo firmaron tener algún tipo de sistema de protección para la obtención de variedades vegetales, y la opción tomada por la mayoría de los miembros que se incorporaron a la OMC fue entrar a

formar parte de la UPOV. Como consecuencia de lo anterior, el número de países firmantes del acuerdo de la UPOV pasó, en pocos años, de 20 a 70 (Hazizaleak Elkartea 2016).

Por otro lado, en estos acuerdos se establecieron también los criterios de patentabilidad. Para poder patentar algo debe demostrarse que se trata de una novedad, una invención, y que tiene utilidad industrial. Como veremos a continuación, se trata de criterios que, para el caso de patentes sobre productos biotecnológicos, han generado bastante controversia.

En el Estado español fue en el año 1975 que se firmó la *Ley 12/1975, de 12 de marzo, de Protección de Obtenciones Vegetales*¹⁵⁰. Esta ley fue derogada en el año 2000 por la *Ley 3/2000, de 7 de enero, de régimen jurídico de la protección de de las obtenciones vegetales*¹⁵¹, que alegó motivos diversos para justificar la derogación de la anterior. En primer lugar, se hizo referencia a las modificaciones establecidas en los diferentes convenios de la UPOV, que exigían la renovación de la legislación estatal. Asimismo, se buscó armonizar la legislación estatal con el reglamento europeo¹⁵² establecido unos años antes en esta materia, que si bien otorga capacidad a los estados miembros para conceder derechos de propiedad nacionales, impide la doble titularidad de los derechos -que sean nacionales y comunitarios-. Por otro lado, en la Ley 3/2000 también se argumentó la necesidad de actualizar dicha legislación debido a los "recientes avances en materia de biotecnología y la ingeniería genética", buscándose alinear la legislación española con la de todos los países industrializados, ya no solo de la Unión Europea sino también de otros continentes.

4.4.2. Transformaciones que posibilitan establecer patentes sobre variedades vegetales

Sin embargo, y como he dicho al comienzo de este subapartado, actualmente coexisten dos sistemas de protección de la propiedad intelectual para el caso de la obtención de variedades vegetales, el establecido por la UPOV y el sistema de patentes. Fue dos décadas más tarde de la creación de la UPOV, y bajo el liderazgo de los Estados Unidos, que realmente se abrió y

150 Consultar en: <<https://www.boe.es/boe/dias/1975/03/14/pdfs/A05287-05291.pdf>>. [Última consulta: 20/07/2020].

151 Consultar en: <<https://www.boe.es/boe/dias/2000/01/10/pdfs/A00885-00898.pdf>>. [Última consulta: 20/07/2020].

152 En la Unión Europea era vigente ya en ese año el Reglamento (CE) 2100/94, del Consejo, de 27 de julio, relativo a la protección comunitaria de obtenciones vegetales. Consultar en: <<https://cpvo.europa.eu/sites/default/files/documents/lex/394R2100/ES394R2100.pdf>>. [Última consulta:

difundió la posibilidad de patentar seres vivos y, por lo tanto, variedades vegetales, no sin generar conflictos en la calle y disputas en los tribunales¹⁵³.

Para entender los conflictos, dificultades y posibilidades de la patentabilidad de los seres vivos es necesario comprender cómo se definen y configuran varios de los elementos definitorios de los sistemas de patentes. Por un lado, tenemos la exigencia de *innovación* que nos remite a las nociones de *creación y/o invención*. Lo patentable debe ser algo nuevo, algo creado por la(s) persona(s) que va(n) a patentarlo y pedir los derechos sobre ello, de modo que no se puede patentar un descubrimiento. Este criterio se basa en la dicotomía establecida entre naturaleza y cultura, entendiendo que la naturaleza puede descubrirse pero no crearse, que es algo ajeno a las humanas, y que por lo tanto no puede ser patentable. En palabras de Marilyn Strathern traídas por Thom van Dooren (2008), "invention modifies nature; discovery does not" (Strathern 2001, en Van Dooren 2008, 679)¹⁵⁴. Por lo tanto, lo patentable es siempre un producto humano, producto cultural. La clave, en este caso, está en cómo se define qué es "natural" y qué es "cultural".

Por otro lado, para poder patentar algo es necesario poder identificarlo, pues sin identificación la protección es imposible, y las patentes exigen poder ser aplicables. De este modo, las patentes exigen especificidad, y la especificidad necesita estabilidad. Algo que, como veremos a continuación, afecta de pleno la forma de definición y registro de variedades vegetales, y en consecuencia, las formas que toma la diversidad cultivada y la pérdida de la misma cuando se exige el registro de las variedades para su posible comercialización. Sin embargo, cuando se busca abrir las patentes a los seres vivos, esta necesidad de especificidad y estabilidad se encuentra con la dificultad que genera trabajar con seres vivos, cambiantes, y que además tienen capacidad para autorreproducirse. Carolan (2010), en el artículo "The mutability of biotechnology patents. From unwieldy products of nature to independent "object/s", expone precisamente cómo la necesidad de estabilidad de las patentes afecta los productos biológicos, haciendo que se construya la estabilidad de los mismos. Asimismo, muestra la importancia que han tenido determinadas técnicas de análisis, resultado de la autollamada revolución genética -como por ejemplo la posibilidad de establecer y conocer los grupos sanguíneos, o el

20/07/2020].

153 Carolan (2010) analiza varias disputas vividas en los tribunales en torno a solicitudes de patentes sobre "seres vivos" y analiza cómo se transforma en esos litigios y sentencias aquello que se considera "natural" y aquello que se considera "artificial" o "construido".

154 "La invención modifica la naturaleza; el descubrimiento no".

ADN-, que permiten establecer algún tipo de identidad para los seres vivos en la patentabilidad de los mismos.

En cualquier caso, para llegar a crear la patentabilidad de seres vivos ha sido necesaria la transformación tanto de la conceptualización de los mismos como de los criterios básicos de las propias patentes. Un primer momento clave para ello fue en los inicios del siglo XX, en que se patentó una forma purificada de adrenalina, la Takamina. Para argumentar que se trataba de una invención y no de un descubrimiento, se defendió que con la purificación de la adrenalina encontrada de "forma natural" no se produjo una adrenalina diferente "en grado" a la anterior, sino que se había generado una diferencia "de tipo", se había generado algo nuevo. De este modo, se estableció lo que Carolan (2010) llama la "excepción de purificación".

Sin embargo, posteriormente a este acontecimiento, fue bastante generalizado el argumento que defendía la impatentabilidad de los "productos de la naturaleza". De hecho, cuando en el año 1972 Ananda Chakrabarty solicitó la patente de una bacteria genéticamente modificada, esta inicialmente le fue denegada bajo la doctrina del "producto de la naturaleza" (*product of nature doctrine*). Posteriormente, además, se argumentó que no se le podía conceder la patente sobre la bacteria porque no se podían patentar seres vivos. Sin embargo, tras el recurso de Chakrabarty a la Corte Suprema, en el año 1980 esta acabó concediéndole la patente solicitada. La Corte estableció que el hecho de que se tratara de un ser vivo era legalmente irrelevante a la hora de conceder una patente, pues la diferencia entre activos químicos considerados vivos y aquellos considerados muertos no era legalmente significativa. De este modo, se dio paso al argumento de que la "vida/naturaleza-no-es-más-que-química" (Carolan 2010). Así, al demostrarse que con la incorporación de un gen externo a la bacteria patentable se había generado algo nuevo, que no existía previamente en la naturaleza, se decidió conceder la patente sobre la misma. En este caso, es muy claro cómo el desarrollo y conocimiento biotecnológico fue fundamental para la posibilidad de la patentabilidad de los seres vivos, pues

what enabled the patenting of Chakrabarty's bacterium was the finding of molecular biology that genes are DNA, a chemical molecule. Chakrabarty's introduction of the foreign DNA into the *Pseudomonas* thus made the recipient bacterium a new, man-made composition of matter (Kevles 2007, 324).

Lo que permitió patentar la bacteria de Chakrabarty fue el descubrimiento de la biología molecular de que los genes son ADN, una molécula química. Por lo tanto, la introducción que hace Chakrabarty de ADN ajeno en la bacteria Pseudomonas hace que la nueva bacteria receptora sea nueva, una composición de materia hecha por la acción humana.

4.4.3. Conflictos y críticas en torno a estas patentes

Estos cambios en la configuración de lo "patentable" afectan tanto a los procedimientos de regulación de la propiedad intelectual como a los mismos cuerpos a proteger, y no pasan desapercibidos delante de la sociedad civil y poblaciones campesinas. Estas han protagonizado luchas tanto en las calles como en los tribunales, convirtiéndose incluso en una temática de relevancia entre la literatura académica relativa tanto a la biotecnología como a las leyes de patentes¹⁵⁵. Quiero traer ahora, aunque sea de forma muy resumida, algunas de las dificultades con las que se encuentra y qué transformaciones genera el establecimiento de patentes sobre seres vivos.

Ya he hecho referencia a la importancia de la noción de "invención" para la propiedad intelectual, y cómo se diferencia de la noción de "descubrimiento" en base a la barrera construida entre lo cultural y lo natural, respectivamente. El difícil establecimiento de esta separación, especialmente para el caso de los seres vivos, es precisamente una fuente de conflicto que exige el ajuste de las leyes de patentes. En este sentido, Alicia Durán y Jorge Riechmann (1998a), en la introducción al libro *Genes en el laboratorio y en la fábrica*, explican cómo, sobre todo a partir de la introducción de la ingeniería genética, descifrar, aislar, reproducir o manipular deja de considerarse un descubrimiento para pasar a considerarse una creación. En la misma dirección, Carolan (2010) habla de cómo se transforma la noción de información para dar lugar a la protección mediante patentes de informaciones genéticas. Históricamente, la información no ha sido algo patentable, sino que se consideraba más bien algo que se encontraba o se descubría. En este sentido, por ejemplo, las llamadas "leyes de la naturaleza" o las "leyes físicas" no eran algo patentable. Sin embargo, ahora aparece la información genética como algo patentable. Frente a ello, Carolan se pregunta si la información genética no es lo mismo que una ley de la naturaleza, para mostrar que la ley de patentes establece fronteras entre "cosas", en este caso entre tipos de informaciones, para justificar la patentabilidad de unas mientras se deja intacta la impatentabilidad de otras.

Van Dooren (2008) reflexiona también en torno a la noción de creación y a la separación entre naturaleza y cultura para mostrar cómo se construye esa frontera y la noción de lo natural y lo cultural, y cómo se adscriben determinadas prácticas a un lado u otro de la línea divisoria. Es

155 La investigación coordinada por Phil Macnaghten y recogida en la publicación *Governing Agricultural Sustainability. Global Lessons from GM Crops* (Macnaghten y Carro-Ripalda 2015) es un claro ejemplo de ello.

fundamental en esta división también el establecimiento de un determinado tipo de sujeto capaz para la creación y la invención, que es el *homo faber*, autor e inventor, y en concreto el hombre moderno¹⁵⁶, que se presenta capaz de separarse de la naturaleza, y añadirle lo que la cultura aporta, lo cual da lugar a la creación, a la innovación. De este modo, se establecen también fronteras entre las personas humanas capaces para la creación y las que no lo son, y con ello, entre las formas de conocimiento legítimas para ello, por considerarse objetivas y capaces de trabajar *sobre* la naturaleza, y aquellas que trabajan *en* o *desde* la naturaleza, y que por lo tanto forman parte de la misma y no son capaces para la creación. Lo que plantea este autor es que no se trata tanto de la existencia de una naturaleza, sino de cómo la misma es construida y cómo se configura también un modo concreto para separarla de lo humano, es decir, para separar el mundo de los objetos del mundo de las percepciones y conocimiento humano. Se justifica de este modo que para ello es necesaria la existencia de expertos que medien entre la realidad y la humanidad. En todo esto, es fundamental cómo se define la naturaleza, pues "in short, what gets counted, or is made to count, as nature has important consequences for the distribution of agricultural genetic property¹⁵⁷" (Van Dooren 2008, 684).

Estas últimas afirmaciones nos llevan al que es uno de los planteamientos principales de Lander (2001) en el artículo "Los derechos de la propiedad intelectual en la geopolítica del saber de la sociedad global". En este texto el autor propone que el saber no es solo un dispositivo de legitimación de determinadas prácticas y políticas, sino también de establecimiento de desigualdades y subordinaciones. En concreto, muestra cómo se definen determinados conocimientos como objetivos y universales, y por lo tanto protegibles, y otros considerados "etnos", "no-conocimiento", y por lo tanto no protegibles. En sus propias palabras:

Mientras que el conocimiento de las empresas y las universidades del Norte es protegido bajo un régimen estricto de propiedad intelectual, el conocimiento y los recursos de los pueblos del Sur son considerados como herencia común de la humanidad a la cual empresas y universidades del Norte tienen libre acceso (Lander 2001, 83).

De este modo, se protege solo una determinada modalidad de conocimiento, que es el conocimiento científico/empresarial y generalmente occidental, mientras que el conocimiento de comunidades campesinas e indígenas, no considerado como tal y por lo tanto no

156 Escribo ahora en masculino a consciencia, no con intención de generar un universal a partir del hombre-masculino particular, sino precisamente de lo contrario, mostrar la particularidad generizada de este sujeto.

157 "En definitiva, lo que cuenta -o es hecho para que cuente- como naturaleza tiene importantes consecuencias para la distribución de la propiedad genética en agricultura".

protegible, se pone libremente a disponibilidad de quien quiera usarlo, lo cual permite la apropiación del mismo desde los centros de conocimiento occidentales.

Para el caso de la biodiversidad cultivada, resulta absurda la separación entre naturaleza y cultura, pues las plantas de cultivo han surgido precisamente de la interacción entre entornos, plantas y colectividades humanas. Sin embargo, las poblaciones campesinas no pueden reclamar derechos sobre esas variedades guardadas y reproducidas generación tras generación, mientras que mejoradores y genetistas sí pueden hacerlo. De este modo, dice Van Dooren (2008), se establece también la frontera entre aquellas semillas que pueden ser poseídas y patentables y aquellas que no.

Otra de las implicaciones que tiene la patentabilidad de los seres vivos está intrínsecamente vinculada a las nuevas técnicas de la ingeniería genética y la biotecnología en general, y está relacionada con la necesidad de identidad-identificación y de estabilidad de aquello patentable, ya mencionada anteriormente. Esto exige algún tipo de reduccionismo, es decir, algún proceso en el que se establezca qué es aquello a proteger. Con ello, lo que se hace es, al fin y al cabo, aislar aquello patentable del contexto en qué ha sido generado, y presentarlo así como una unidad autónoma y autosuficiente en sí misma. Un proceso, por otro lado, característico de los procesos de mercantilización propios del capitalismo, y que en este caso nos hablan de la mercantilización de la vida (Carolan 2010).

Por otro lado, el establecimiento de patentes sobre genes ha sido conflictivo por diferentes motivos. En primer lugar, porque aunque lo que se patente pueda ser un gen, al final la protección afectará al conjunto del organismo que contenga el gen, de modo que aunque no sea planteado de este modo, se acaba legalizando y aceptando la patentabilidad de organismos vivos enteros. Por otro lado, lo que generan estas patentes es al fin y al cabo la mercantilización de la vida y los seres vivos, y no son pocas las voces que hablan de la incompatibilidad entre seres vivos y mercados capitalistas (Durán y Riechmann 1998b), por un lado, así como de los riesgos de mercantilizar la vida, por otro. Asimismo, en tanto que estos seres vivos son capaces de reproducirse, el establecimiento de patentes sobre ellos afecta su descendencia, generando una privatización de la reproducción, algo que veremos para el caso de la variedad Jack. Finalmente, otro de los argumentos en contra de las patentes sobre genes y organismos vivos apela a las diferentes nociones culturales sobre la vida, que se ven alteradas y pisoteadas con el establecimiento de este tipo de patentes (Ibid.).

Todas estas críticas alertan sobre los riesgos de estar subordinando la vida a los intereses de unas pocas empresas del sector biotecnológico, también llamado el sector de "la industria de la vida", del que forman parte empresas agroquímicas, de semillas y farmacéuticas. Además, se trata de un sector en el que, tras varias fusiones a lo largo de las dos últimas décadas, muy pocas empresas controlan tanto el capital como la investigación sobre seres vivos. Me interesa especialmente resaltar, para el caso de las semillas que es el que más nos interesa ahora, cómo el establecimiento de derechos sobre el gen supone también el establecimiento de derechos de propiedad intelectual sobre el material reproductivo vegetal y las posibles futuras generaciones que salgan del mismo. De este modo, mientras que la semilla puede cultivarse sin problema una vez ha sido comprada, es decir, puede utilizarse como material productivo, esta no puede utilizarse como material reproductivo; no puede utilizarse para generar una futura generación de semillas de la misma variedad.

4.5. Regulación sobre producción y comercialización de semillas en el Estado español

4.5.1. Marco regulador sobre la producción y comercialización de semillas en el Estado español

Una vez ubicadas en este marco normativo general y la correspondiente evolución en relación a las semillas, vamos a ver más concretamente cómo se regula en el contexto del Estado español, y en concreto en el territorio de la CAPV, la producción y comercialización de semillas. Como he dicho al inicio del subapartado, son dos los mecanismos principales por lo que se hace esta regulación. Por un lado están las leyes y reglamentos relativos a la producción de semillas, y por otro aquellos relativos a la protección de obtenciones vegetales. En ambos casos, las competencias son principalmente estatales, si bien están bajo la influencia de directivas de la Unión Europea y deben adecuarse a los principios establecidos en el convenio de la UPOV, ya que el Estado español está adherido al mismo. Finalmente, si bien las competencias legislativas son de ámbito estatal, la aplicación es de ámbito autonómico, de modo que hay parte de los quehaceres establecidos en los distintos reglamentos que se desarrollan desde los gobiernos de las comunidades autónomas.

A nivel estatal, son dos la leyes respectivas a estas cuestiones. Por un lado, está la *Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos*¹⁵⁸, que hace referencia de forma general a la producción y comercialización de semillas y plantas de vivero. Por otro lado, está la *Ley 3/2000 de régimen jurídico de la protección de obtenciones vegetales*¹⁵⁹. Posteriormente a la aprobación de cada una de estas leyes se han aprobado, principalmente bajo la forma de *reales decretos*, varios reglamentos que desarrollan y regulan lo estipulado en dichas leyes. Entre las cuestiones reguladas en estos reglamentos, están los registros de variedades y los catálogos de variedades. En ambos casos es importante la adecuación de la legislación española a la normativa comunitaria, pues los registros de variedades comerciales estatales y comunitarios, y por lo tanto también los catálogos, son complementarios e incluso es suficiente con que una variedad esté registrado en un estado miembro de la UE para que pueda producirse en cualquier otro estado de la misma. Esto es diferente para el caso de las variedades protegidas, que solo si están en el catálogo comunitario de variedades protegidas quedan protegidas para todo el territorio de la unión.

En cualquier caso, a nivel europeo no existe actualmente un reglamento general que regule, como en el caso español, la producción y comercialización de semillas. Se hizo un intento para ello en el año 2013, pero fue rechazado alegándose que pisaba las legislaciones nacionales, de modo que hay toda una serie de directivas que regulan, cada una por su lado, diferentes cuestiones relativas a la producción y comercialización de semillas. En cualquier caso, parte de las reglamentaciones incluidas en los reglamentos españoles han sido estipuladas previamente por directivas de la UE. La introducción de las categorías de "variedades de conservación" y "variedades de especies hortícolas desarrolladas para ser cultivadas en condiciones determinadas, las variedades de especies hortícolas sin valor intrínseco para la producción comercial, pero desarrolladas para su cultivo en condiciones agro-técnicas, climatológicas o edafológicas determinadas" -conocidas más habitualmente como variedades sin valor intrínseco, SVI-, son un ejemplo de ello. Se regularon en el marco europeo en los años 2008 y 2009 respectivamente, y se incluyeron en el *Reglamento General del Registro de Variedades Comerciales* aprobado en el año 2011 mediante el *R.D.170/2011*¹⁶⁰.

158 Consultar en: <<https://www.boe.es/boe/dias/2006/07/27/pdfs/A28165-28178.pdf>>. [Última consulta: 20/07/2020].

159 Consultar en: <<https://www.boe.es/boe/dias/2000/01/10/pdfs/A00885-00898.pdf>>. [Última consulta: 20/07/2020].

160 Consultar en: <<https://www.boe.es/buscar/pdf/2011/BOE-A-2011-2705-consolidado.pdf>>. [Última consulta: 20/07/2020].

4.5.2. Registro de variedades comerciales. Exigencias y categorías

No voy a hacer ahora un análisis pormenorizado de estas leyes y reglamentos. Sin embargo, voy a referirme a aquellas cuestiones de estas normativas que me parecen relevantes para esta tesis por cómo afectan a la configuración y re-producción de variedades de semillas hortícolas. En cualquier caso, en este apartado voy a hacer referencia principalmente a la legalidad, y no tanto a su aplicación y control. Que la ley establezca determinadas condiciones y prohibiciones no quiere decir que actualmente se estén haciendo cumplir de forma estricta, especialmente en aquellas huertas dedicadas fundamentalmente al autoconsumo¹⁶¹.

Una de las cuestiones de mayor relevancia es la obligatoriedad de registro para la comercialización de semillas y plantas de vivero. Para poder producir y comercializar cualquier semilla, esta debe estar en el registro de variedades comerciales. El registro es, por lo tanto, lo que les da a las semillas un estatuto legal concreto, y la posibilidad de existir como variedades comercializables. Podríamos pensar, de este modo, que si una variedad no está registrada es como si no existiera. Sin embargo, sí que está permitido el uso e incluso intercambio de semillas no registradas para labores de investigación y mejora. Asimismo, en los bancos de germoplasma estatales -y también en los privados- se guarda, cataloga y nombra gran cantidad de semillas no registradas. Se les da, de este modo, otro tipo de estatuto ontológico y legal. Se tratan estas, muchas veces, de semillas nombradas y catalogadas para ser conservadas como reservorio de biodiversidad cultivada, consideradas a menudo meros "recursos fitogenéticos", y utilizadas también para la investigación y mejora varietal.

Consecuentemente, podríamos preguntarnos ahora por qué no se registran entonces todas esas variedades "de casa", de modo que se conviertan en "legales" y sea posible su comercio o intercambio. Esto nos lleva a hablar de los tipos, formas, exigencias y condiciones de los registros. Para empezar, la Ley 30/2006 establece que para que una variedad pueda ser inscrita en el Registro de Variedades Comerciales debe demostrarse y comprobarse que se trata de una variedad distinta, homogénea, estable y que posea suficiente valor agronómico o de utilización. Para el caso de las variedades que quieran inscribirse en el registro de variedades protegidas, el que otorga derechos de propiedad intelectual, la Ley 3/2000 añade un criterio

161 La información que voy a exponer y desarrollar en las próximas líneas se basa tanto en conversaciones establecidas con personal técnico y administrativo del sector como en la lectura y análisis de las leyes, decretos y reglamentos referenciados. Tengo que decir que a veces son informaciones algo contradictorias, o por lo menos no totalmente coherentes. Esto se debe, por un lado, a la propia ambigüedad que a menudo caracteriza a las leyes. Por otro lado, para el caso de la legislación en tema de semillas, me he encontrado que el personal técnico con el que hablaba, especialista en la materia por la que le preguntaba, a menudo no sabía responderme a las preguntas que realizaba, y me afirmaba que "esto es un lío".

fundamental que es el de "novedad". Para poder tener derechos de propiedad intelectual sobre una variedad es imprescindible demostrar que es "nueva" y por lo tanto "creación" de la persona que quiere obtenerla. Es en este registro donde se desarrolla de forma más pormenorizada cada uno de estos criterios, y que sirve de referencia a la Ley 30/2006, que no afecta solo a las variedades protegidas, sino al conjunto de semillas a comercializar.

La exigencia de distinción, homogeneidad y estabilidad -DHE- nos lleva a la pregunta que abre el párrafo anterior, pues las variedades "locales" o "de casa", es decir, las variedades que se han conservado a lo largo de generaciones en un territorio y se han intercambiado entre generaciones, vecinas y personas cercanas, son siempre variedades que contienen gran heterogeneidad, y esta es precisamente una de sus riquezas y características principales, pues esta heterogeneidad les da mayor capacidad de adaptación a cambios tanto del entorno como de las formas de cultivo. Sin embargo, es imposible registrar esas variedades de acuerdo con los criterios de DHE, de modo que si se registran esas variedades no puede registrarse el conjunto de variabilidad que incluyen. Por otro lado, cuando una variedad se registra deben detallarse sus características morfológicas y a la vez debe dársele un nombre o denominación con el que va a ser identificada. Nuevamente nos encontramos que las variedades locales se caracterizan también por ser nombradas con una gran diversidad de nombres, una diversidad a la que no se ajusta el registro de variedades comerciales. Finalmente, registrar una variedad en el registro de variedades comerciales conlleva tanto costes como trabajos que no pueden ser asumidos por personas que no se dedican profesionalmente y a gran escala a la producción de semillas. Es por todos estos motivos que las variedades locales no se suelen registrar.

Sin embargo, en el R.D. 170/2011 relativo al registro de variedades comerciales se establecen diferentes categorías dentro de las variedades que pueden incluirse en el mismo, recogiendo, como he dicho anteriormente, las propuestas establecidas en diferentes directivas europeas. En primer lugar está la categoría "variedad comercial seleccionada", que hace referencia a la mayoría de variedades incluidas en el registro, y que sería la categoría prototípica del mismo. En ella se incluyen las variedades que se registran para ser comercializadas, y las exigencias y controles para el registro, sobre todo respecto a los criterios DHE, son las más exigentes dentro del mismo. En este R.D. se establece y regula también el registro de variedades "modificadas genéticamente". Finalmente, este R.D. establece algunas figuras más flexibles en las que sí podrían registrarse variedades locales, como veremos enseguida.

Para el caso de las variedades comerciales seleccionadas, que es como suelen registrarse las variedades híbridas, a pesar de que al registrar una variedad debe explicarse cómo y a partir de qué material vegetal se ha conseguido, estas informaciones no necesariamente se hacen públicas. Además, para el caso de las variedades hortícolas, no se solicitan los parentales -el material genético primario- a partir de los cuales se produce esta variedad. De este modo, si se registra una variedad híbrida solo en el registro de variedades comerciales -no en el registro de variedades protegidas y, por lo tanto, sin protección alguna-, legalmente cualquier persona con permiso de multiplicación podría reproducirla. Aun así, le faltan los parentales, es decir, le falta el conocimiento y material para poder hacerlo. De este modo, la propia configuración biotecnológica de las variedades híbridas, junto a las exigencias y protecciones que establece el registro de variedades comerciales -y no el de protegidas-, actúan como protección de las variedades híbridas -y sus obtentores-.

Sin embargo, como he apuntado recientemente, en este mismo R.D. se añaden también otras categorías con condiciones más flexibles que las establecidas a las dos categorías anteriores. Se establece, por un lado, la categoría "variedad comercial local", definida por la normativa, pero a la que no se le otorga una categoría de registro específica, de modo que no pueden registrarse variedades como tales. Por otro lado, se crea la categoría para el registro de "variedades de conservación", en la que se incluirían lo que conocemos habitualmente como variedades locales. Las exigencias para el registro de estas variedades son mucho menores - muy genéricas- y no tiene costes. Lo que se pide es demostrar que esté adaptada al entorno local y, por lo tanto, vinculada a un origen. Por otro lado, debe justificarse también que está amenazada por la erosión genética. En este caso, cualquier persona no puede acreditar este hecho, sino que debe ser alguna institución o sujeto reconocido en el ámbito y territorio mencionados. En este tipo de variedades es fundamental la zona que se define como "zona de origen", pues solo se podrán re-producir estas semillas en dicho territorio. Asimismo, se establece una cantidad máxima que pueda producirse de las mismas. Finalmente, en el etiquetado de estas semillas debe poner tanto que se trata de variedades de conservación, como la región de origen a la que están vinculadas. Todo esto hace que no sea una opción de registro viable para variedades locales que quieran comercializarse, sino más bien una categoría en la que registrar variedades que se quieran, principalmente, proteger y conservar en ámbitos y cantidades de producción reducidas.

Existe otro tipo de variedad referenciada en el R.D. 170/2011, pero para la cual en este texto no he encontrado especificidades de cómo puede registrarse, información que me ha

proporcionado personal técnico del sector. Se trata de las llamadas "variedades de especies hortícolas desarrolladas para ser cultivadas en condiciones determinadas, las variedades de especies hortícolas sin valor intrínseco para la producción comercial, pero desarrolladas para su cultivo en condiciones agro-técnicas, climatológicas o edafológicas determinadas", conocidas más comúnmente como "variedades Sin Valor Intrínseco" y marcadas en el catálogo como variedades SVI -así voy a nombrarlas en adelante-. Esta es una categoría válida solo para las variedades hortícolas. Las exigencias para el registro en esta categoría son también más flexibles, y se exige una pureza varietal mínima más baja que en el caso de las "variedades comerciales seleccionadas". En este caso, no se limita el total de la cantidad a producir, pero se limita el tamaño del envase en que van a comercializarse, pues se trata de una categoría orientada a proveer a pequeñas agricultoras aficionadas de semillas que se asume que no tienen un valor propio para la comercialización. Estas variedades no están necesariamente vinculadas a un territorio y no tienen por qué ser necesariamente variedades locales. Es por ello que diferentes personas me han dicho que se trata de una categoría creada para satisfacer las necesidades de las redes de semillas, que intercambian pequeños lotes de semilla, fundamentalmente para cultivar en huertas de autoconsumo y conservar variedades locales. Registrando variedades como SVI se legalizaría la actividad de estas redes que, sin embargo, por el momento no se han dedicado a hacer un trabajo activo y generalizado de registro, por lo menos en el contexto vasco y el español. Sin embargo, sigue limitándose el uso generalizado de estas variedades, pues no pueden venderse en grandes cantidades.

Con las categorías de "conservación" y "SVI" se facilita por lo tanto el registro de variedades locales o variedades que no se ajusten a las exigencias de DHE. Sin embargo, en ambos casos se limita mediante diferentes mecanismos su producción y las posibilidades de comercialización de las mismas. Por este motivo, este tipo de categorías de registro han recibido críticas de redes de semillas y otras organizaciones, que ven que este tipo de registros pueden convertirse en una limitación a la comercialización de variedades locales, cuando el objetivo de registrarlas es, precisamente, poder comercializarlas.

4.5.3. Registro para la producción

A la vez que se regula qué variedades pueden registrarse y cómo, en el *R.D. 1891/2008, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para la autorización y registro de los productores de semillas y plantas de vivero y su inclusión en el Registro nacional de*

*productores*¹⁶² se regula también quién puede hacerlo. Las personas que quieren tanto obtener como conservar, seleccionar y/o multiplicar semillas y plantas de vivero deben obtener una licencia para ello y registrarse como tales. En este sentido, el régimen de control tecnobiopolítico que se impone a las propias plantas y semillas se impone también a las personas que las producen, pues son un elemento fundamental en la cadena de control sobre las propias plantas. Y no se trata de una cuestión baladí, sobre todo porque trae una consecuencia importante en la misma noción y estructuración de la re-producción de semillas y material vegetal. Durante miles de años la labor de selección, mejora y conservación de variedades era una labor realizada por las propias campesinas, un pequeño paso o fase más inseparable de la producción de hortalizas. Sin embargo, al exigir un registro aparte y específico para la re-producción -multiplicación- de semillas, se separa legalmente la labor de producción hortícola de la labor de producción de semillas. Cabe especificar, en este punto, que esto es solo para las semillas que van a comercializarse y por lo tanto registrarse, pero que precisamente por ello afecta a la mayoría de la producción de semillas.

Dentro de este registro, se crean las siguientes categorías diferenciadas, con competencias también dispares: productor obtentor, productor seleccionador y productor multiplicador, tal y como aparecen literalmente en el texto de la ley. Las personas obtentoras pueden producir el material de base con el que crean y producen la variedad "nueva" obtenida. Es decir, no pueden multiplicar sus propias semillas -por ejemplo un híbrido de primera generación- pero sí las necesarias -semillas base y/o parentales- para la producción de aquellas. Son las personas multiplicadoras las que hacen el trabajo que no pueden hacer las anteriores; producen las semillas que van a comercializarse. Finalmente, quienes se registran como seleccionadoras pueden hacer todas las labores.

Aparte de las categorías anteriores, existe también la categoría de "conservador", que no es una categoría que haga referencia a la producción, o mejor dicho al proceso productivo orientado a la comercialización, sino que tiene que ver con el compromiso que se adquiere al registrar una variedad en el registro de variedades comerciales. Cuando se registra una variedad quién consta como conservadora adquiere el compromiso, mientras dure el registro, de reproducirla y tener también el material vegetal necesario para ello. Cuando a las empresas que han conservado determinadas variedades no les interesa seguir produciéndolas o, es más, les interesa sacarlas del mercado, a menudo para poder introducir otras y rentabilizar

162 Consultar en: <<https://www.boe.es/boe/dias/2008/12/06/pdfs/A48897-48900.pdf>>. [Última consulta: 20/07/2020].

inversiones realizadas en investigaciones más recientes, las sacan del registro, y con ello evitan que puedan ser reproducidas.

En relación a estas categorías y las facultades o competencias de las mismas hay algunas excepciones, en torno a las cuales suele haber bastante confusión. La más conocida es la "excepción del agricultor", también conocida como "derecho" o "privilegio" del agricultor, que establece que una pequeña agricultora puede re-producir para su propia explotación, y siempre dentro de la misma, material reproductivo de variedades que estén protegidas sin tener que pagar los consiguientes *royalties*. Sin embargo, es una excepción que se aplica solo a unas pocas especies y en condiciones muy concretas, y el tomate no es una de ellas. No se aplica tampoco a variedades híbridas y sintéticas. Se está trabajando también, tanto en el ámbito europeo como estatal, en reglamentos que flexibilicen las exigencias para la reproducción y/o comercialización de determinados tipos de semilla. A nivel europeo, y para el caso de la agricultura ecológica, se ha trabajado en una propuesta que permita a productoras hortícolas la producción y comercialización de pequeñas cantidades de semillas de variedades locales, no registradas, adaptadas a la producción ecológica. Se trata de una normativa que entraría en vigor en el año 2021 y sobre la que hay todavía poca información, y en la que no me queda claro si esas productoras deberían estar registradas también como multiplicadoras de semillas o no. Por su lado, en el Estado español se está trabajando en un reglamento que permita la producción de semillas de variedades de conservación y SVI por personas que no tengan licencia de multiplicación¹⁶³. En cualquier caso, diferentes organizaciones agrícolas han criticado que, en los momentos que entran en conflicto, se priorizan los derechos de los obtentores por encima de los derechos de los agricultores. Esto nos hace pensar en lo que dice Lander:

En los procesos de globalización del derecho, existe una inmensa asimetría entre aquellos convenios cuya orientación es la protección de los Derechos Humanos, de las mujeres, del ambiente, de la diversidad genética, por un lado, y los convenios referidos a la protección de los derechos del capital. Mientras que los primeros son declaraciones de intención, o compromisos para los cuales no hay instrumentos que garanticen su cumplimiento, para los segundos se establecen mecanismos precisos que aseguran una severa sanción en caso de incumplimiento (2001, 85).

En este caso, en el Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y Agricultura (TIRFAA)¹⁶⁴, firmado en el marco de la FAO se establecen los "Derechos del Agricultor" -en la Parte III, Artículo 9-. Con este apartado se quiere reconocer

163 Escribo estas líneas en la primavera del año 2019.

164 Ver apartado 2.2.1 en Barba (2014).

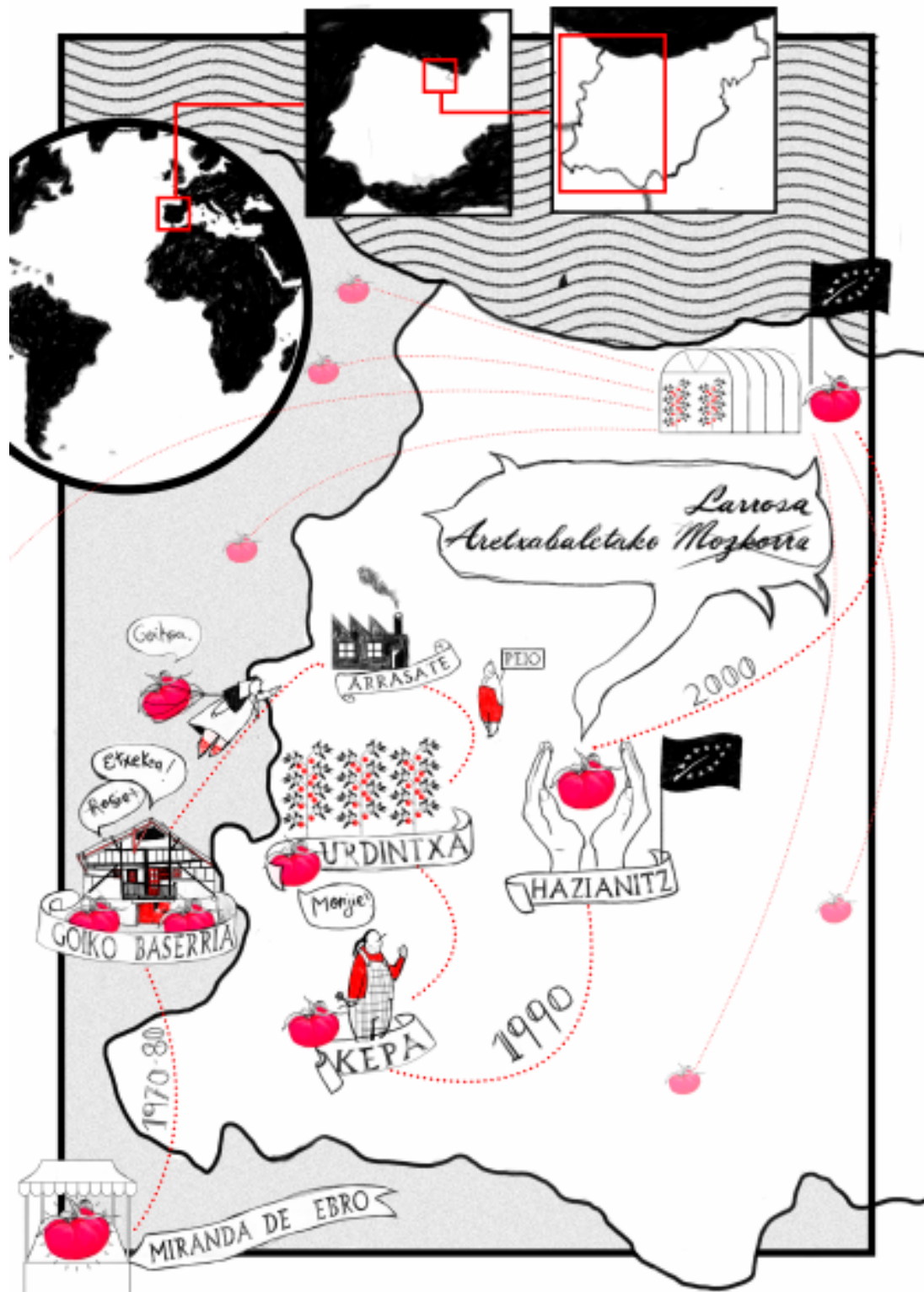
la contribución que han hecho las poblaciones agrícolas y campesinas a la conservación de la biodiversidad cultivada, dándoles algún tipo de derecho sobre los recursos fitogenéticos. Sin embargo, esto se define de forma difusa y se deja a las manos de legislaciones estatales. Mientras tanto, en la UPOV se definen y protegen los derechos de los obtentores, que se hacen mucho más vinculantes mediante todo un entramado de convenciones y tratados internacionales -como he dicho, en la creación de la OMC se obliga a los miembros que van a entrar en la misma a establecer algún tipo de protección sobre variedades vegetales-.

Leyes, empresas, investigación científica y desarrollo biotecnológico aparecen entrelazadas en un entramado tecnocientífico y tecnobiopolítico que ha profundizado, a lo largo de las últimas décadas, en los procesos de privatización, mercantilización y control de las semillas y, de un modo más general, de la vida. Por un lado, se ha regulado, controlado, y fragmentado la reproducción y generación de semillas y variedades de cultivo. Por otro lado, y como consecuencia de lo anterior, ha disminuido de forma significativa la biodiversidad cultivada planetaria, desapareciendo gran cantidad de variedades locales de cultivo. En este contexto, las semillas y los frutos -en este caso nos interesan los tomates- se configuran como reservorios genéticos y como cuerpos re-productivos -cada vez menos generativos- a controlar.

III. Atala

Aretxabaletako Larrosa Barietatea





Irudia 4: Aretrabaletako Larrosa barietatearen ibilbidea eta historia. Egilea: Maddi Zumalabe.

Aretxabaletako Larrosa tomate barietatearen kasua

Aretxabaletako tomatea barietatea erabat garaikidea da. Hasteko, tokiko barietate gisa ulertzen delako. Nekazari munduan, horrela, elkarren ondoan, sekula paratu ez ziren bi hitz.
Marc Badal (2018, 68)

El ejercicio ontográfico de creación -de escritura de entidades en la piel del mundo-, en el que consiste el discurso de las variedades, implica singularizar objetos, no como un proceso de revelación y descubrimiento de algo que estaba oculto y ahora, finalmente, la ciencia de las plantas logra nombrar; sino como una práctica de estabilización de líneas de diferencia genética interna a la especie Malus Domestica. Una diferenciación que hace al objeto -la variedad-, y que además y también se marca a través de un nombre propio, un nombre de familia, una lista de atributos y necesidades de cultivo, un asiento en un registro legal [...].
En otras palabras, las variedades como entidades discretas emergen y re-emergen constantemente sobre un continuo de diversidad que es necesario mantener. La individuación no presupone la identificación de una esencia originaria, sino el establecimiento del origen como un acontecimiento in media res.
Montserrat Cañedo (en prensa)

Una vez que se completa la dominación, la conservación es urgente. Pero quizás la preservación llegue demasiado tarde.
Donna Haraway (2015, 58)

Tomatearen aurkezpena. Aretxabaletako Larrosaren historia eta istorioak

2015eko urrian Donostian, hazien pribatizazioari buruzko jardunaldia

Dagoeneko aipatu dut 2015ean Donostian toki hartu zuen "Norenak dira haziak" jardunaldia. Besteak beste, jardunaldi horren baitan bertako bi barietateren erregistro parte-hartzailea egin zen, Aretxabaletako Larrosa eta Piko Luze tomateena, hain zuzen. Zenbait elkarte eta eragile

beldur zen bertako hainbat tomate barietateren pribatizazio-prozesuen atarian ote ginen. Hori dela eta, erregistro parte-hartzaileak egin ziren, ofizialki balio juridikorik izan ez arren, barietate horien existentzia eta izaera komunalaren zantzuak sortzeko asmoz. Horretarako, lehenengo eta behin, tomate horiek zaindu, gorde eta hedatzeko lan egin duten pertsonak gonbidatu zituzten bertara, bi tomateen historiak kontatu zituzten. Historiak kontatzeaz gain, nolako tomateak ziren eta nola erein, landatu eta gorde behar ziren ere azaldu zuten. Gerora, tomate-dasta egin genuen, tomateak beraiek ezagutu eta ezaugarritu genituzan.

Aretxabaletako Larrosa tomateari dagokionean -bertan Aretxabaletako Morea izendatuta-, erretreta hartuta duen eta autokontsumorako baratzea duen Kepa gonbidatu zuten antolatzaileek, barietate horren zaintzan eta hedapenean egin duen lanari aitortza emateko, eta tomatearen inguruan duen jakintza parteka zezan. Kepa, gerora, tesi honen protagonista nagusienetako bilakatu da, tomatearen historian duen eta eman zaion leku zentrala dela eta. Barietate honen historian beranduago agertu eta aitortza gutxiago jaso duen Itsaseder baserriko Maialen ere gonbidatu zuten. Bera ekoizlea da, eta bere ahizparekin batera barazki ekologikoak ekoiztu eta azokan, kontsumo taldeetan eta jatetxeetan saltzen ditu. Horretaz gain, sektorean oso inplikaturik dago eta zenbait hazi gorde egiten du, Aretxabaletako tomatearenak tarteko. Berari ere aitortza egin eta hitza eman zitzaion. Kasu honetan, ekoizle profesionalaren posiziotik hitz egin zuen, eta barietatearen ezaugarri produktibo eta morfologikoen berri eman zigun.

Kepa eta Maialenen hizketaldiak entzunez, tomatea eta bere historia ezagutzen hasi nintzen, historia bera bertan performatu eta tomateari izaera marrazten zitzaion bitartean. Horrenbestez, tesian eta historian protagonista bilakatu diren batzuk ezagutu nituen bertan, batzuk aurrez aurre, eta beste batzuk beraiei buruz esandakoak entzunez. Horietako bat, Kepa bera. Kepak kontatu zuen tomate honek 40 urte baino ez daramala ingurune honetan -Gipuzkoan, eta Euskal Herrian-. Halaber, berak ezagun bati hartu ziola -gerora ezagutuko nuen eta lehenengo une horretan izenik gabe agertu zen Urdintxari, hain zuzen- kontatu zuen. Urdintxari, halaber, bere suhiak eman zion, eta azkenengo horri komentu batetik ateratako eta lantegi batera lanera joandako moja batek eman omen zion. Kepak ez zekien, baina, moja hori zein komentutik zetorren, baina landare horiek atzerritik ekarri zituela pentsatzen zuen. Hortaz, bere eskuetara heldu aurretik tomate barietateak eginiko bidea ez zegoen guztiz argi, eta garrantzi handirik ere ez zuela ematen zuen. Izan ere, berari eman zion pertsonaren inguruan informazio gutxi eman zuen Kepak, bitartekari hutsa balitz bezala. Era berean, berak kontatutako istorioan agertzen zen beste pertsona izenik gabeko moja zen, nondik etorri den

ez dakigun hori, alegia. Hortaz, Kepa zen izen eta abizenekin istorio horretan agertzen zen lehenengoa, eta berari eman nahi izan zioten aitortza ekimen horrekin.

Kepak berak esanda, berak bazuen -eta oraindik badu- gauzak gordetzearen garrantziaren kontzientzia. Kontzientzia hori dela eta, erabaki zuen ondo gordeko zituen norbaiti eman behar zizkiola tomate horren haziak, azpiegitura hobetuz zuten edota bera baino profesionalagoa zen beste norbaiti, alegia. Eta orduan Miren eta Teo ezagutu zituen Hazianitz baserrian. Berak Teoz hitz egiten badu ere, Miren eta Teo dira Hazianitz baserrikoak, eta biek eramaten dute baserriko ekoizpena -barazkiak ekoizten dituzte batez ere-. Hau da, Kepak eta beste askok bereziki Teoz hitz egin arren, historian eta gertakizunetan arakatzeko konturatu naiz itzalean geratzen zen Miren ere ekintza askoren parte izan dela, "ez-protagonista" edo aitortzarik gabeko protagonista, esan genezake. Horrenbestez, Hazianitzen egin duten lanari erreferentzia egiten diotenean biak aipatuko ditut. Aitzitik, niri bakarrik bata edo bestearen inguruan hitz egin badidate, bada, hori ere azpimarratuko dut, aitortza eta protagonismo jokoak agerian utzi nahian.

Miren eta Teo ekoizpen konbentzionaletik ekologikora jauzia egiten ari ziren Keparekin elkar ezagutu zutenean. Kepak hitz egin zien tomate horietaz eta eskatu zien beraien baratzeetan jarri eta haziak gorde zitzaten. Bikoteak onartu zuen, eta handik aurrera apustu handia egin zuen barietate horren alde. Hauek ziren, edo Teo zen, hobeto esanda, Kepa eta gero, istorio horretan izen eta abizenarekin edo izena eta baserriaren "abizenarekin" agertzen zen hurrengo pertsona. Nik Donostian jardunaldia egin eta hilabete batzuetara ezagutu nituen aurrez aurre. Ordurako, pertsona ezberdinek jada hitz eginga zidaten Teoz, bereziki, baita Hazianitz baserriaz ere. Beraz, internetetik beraien kontaktua hartuta, deitu eta beraienera joan nintzen negu bukaera-udaberri hasierako arratsalde batean. Teok -eta Mirenek- tomate honen historian aldaketa nabarmenetakoa eragin zuten. Izan ere, ekoizpen profesionalean sartu zuten tomatea, izena eman, eta azoketan ikusgaitasuna eman zioten. Hortik aurrera etorri ziren Ekonekazaritzak, Hazien Sareak eta Neikerrek egindako entsegu eta ikerketak. Laura Laredo teknikariaren lana garrantzitsua izan zen horretarako, baita ere Landarpila landare ekologikoko mintegiarena ere. Gerora ere, hainbat dasta egin izan da bertako tomate barietateekin, eta honek irabazi egin izan du maiz. Horrela, apurka-apurka, ikusgaitasuna eta onarpena lortu duen tomate gisa aurkeztu zuen Kepak.

Donostian ezagutu nuen barietatearen istorio honek kontakizun mitikotzat hartzeko moduko zenbait ezaugarri zuen, eta horrek ematen zion, hain zuzen, indarra barietateari. Horietako bat,

bere jatorri mitikoarekin estuki lotuta dago. Esan bezala, izenik gabeko moja batek ekarri zuen barietate hori. Ez dakigu nondik. Jatorri zehatz baten falta hori gakoa da, tomateari jatorri gipuzkoarra ematea ahalbidetzen baitu. Kasu honetan, baina, nabarmentzekoa da emakume eta gizonak istorio horretan duten tokia. Emakume bakarra agertzen da, izenik gabekoa, eta pertsonifikatu gabekoa. Moja. Gainera, ez da agertzen bera eta tomatearen arteko harreman esturik. Bere atzean, aldiz, izen eta abizenez ezagututako bi gizon agertzen dira, eta horiek bai, lotura estua sortzen dute tomatearekin, eta horren aita sozial bezala agertzen zaizkigu. Askotan gertatu bezala, emakumeek egindako lana itzalean geratzen da, eta gizonak dira aitortza bereganatzen dutenak. Hazianitz baserriko Miren historia honen "des-plazaturako gorputza" (González Abrisketa 2013) da, zentroan egon ezin daitekeena. Edo, Teresa del Valle (1997) dioen moduan, gizonezkoek emakumeei jakintzak -eta protagonismo eta aitortzak- usurpatzen dizkiete .

Tomatearen istorioaz gain, jardunaldi horretan tomatea nolakoa den eta nola landatu behar den ere azaldu zuten. Bertan azaldu zutenagatik zein lehenengo elkarrizketetan esan zigutenagatik, 2015eko inguru hartan Aretxabaletako Larrosa tomatearen egoera zein zen irudikatzen hasi ginen. Lehenengo eta behin, izen ezaguna zuen bertako tomatea aurkitu genuen. Hala ere, izen ezberdinekin izendatua zela konturatu ginen berehala. Aretxabaletako Morea, Aretxabaletako Mozkorra, eta Aretxabaletako Arroza dira gogoratzen ditudan lehenengo izenak, baita beraien gaztelerazko bertsioak ere: Morado de Aretxabaleta, Borracho de Aretxabaleta y Rosado de Aretxabaleta. Ezaguna zen tomate hori, Gipuzkoan nahiko hedatuta zegoen dagoeneko, bereziki nekazaritza ekologikoko sektorean, eta lurralde horretatik harago ere zabalduta zen. Baratze profesional zein autokontsumorako eta afizionatuen baratzeetan tokia zuen.

Tomatearen ezaugarriei dagokienean, "Probatzen duena gogobetetzen duen tomate gozoa da, eta, bere emankortasunak, landatzen duena ere gustura utzi ohi du" baieztatzen du Marc Badalek (2018, 13) *Aretxabaletako Tomatea. Bioaniztasun, lurraldea, eta jakintza partekatua* liburuan. Baieztapen honek bi eremuei erreferentzia egiten die: kontsumoari zein ekoizpenari. Bietan ala bietan "gogobetetzen" eta "gustura" uzten gaituen tomate on gisa agertzen zaigu Aretxabaletakoa. Eta jarraitzen du:

Neurri ederreko tomatea -Gipuzkoan gustatu ohi den legez-, azal finekoa, gozoa eta oso haragitsua; esportaziorako ere ez zen egokia, uzta oso goiz biltzea eskatzen baitu horrek; gainera, besteen artean nabarmentzen zuen kolore arrosakara bat zeukan (Ibid., 34).

Bi aipu hauekin ondo jasotzen ditu Badalek tomate barietate honen ezaugarri nagusiak. Alde batetik, ale handiak ematen dituela azpimarratu izan digute behin eta berriz, eta hori da Gipuzkoan bereziki estimatzen den ezaugarria. Bestetik, tomateen azala ere usu agertu zaigu. Oso azal fina du, eta horrek bi ondorio nagusi ditu. Batetik, azal finarekin lotuta dago zaporea. Aretxabaletakoa tomatea gozoa da -zaporetsua eta "dultzea"-. Bestetik, merkaturatze-bideekin lotura zuzena du azalak ere. Azal fin-finak tomateak jaso eta kasik berehala kontsumitzera behartzen gaitu. Beraz, batez ere salmenta zuzenaren bidez merkaturatzen da tomate barietate hau, bertatik bertara.



Irudia 5: Hazianitz baserriko Aretxabaletako Larrosa tomateak. Iturria: Nik egina.

Bestetik, tomate horren beste ezaugarri nagusietakoa da izena(k) ematen di(zki)on kolorea: *rosie* -Goiko baserrikoen hitzetan- *arrosa eta Larrosa* -Teoren hitzetan-, kolore *arrosakara* -Badalen hitzetan-, edota *moraua* edo *morea* -beste askoren hitzetan-. Koloreak berebiziko garrantzia hartzen du garaiko tomateengandik bereizi egiten duelako. Izan ere, Aretxabaletakoa agertu zenean zabalduak zeuden tomateak eta Jack tomatea bera "laranjak" ziren, Teoren hitzetan, eta tomate laranjak azidoagoak dira.

Azkenik, Badalen lehenengo baieztapenera itzuliz, Aretxabaletako Larrosa tomateak onak direla esan dezakegu. Onak jateko, eta onak ekoizpenerako. Aretxabaletako tomateak askotariko baratze eta zonalde berrietara heldu denean ikusmira sortu eta jendea bere bila erakarri du. Gainera, horrela izan da baratze eta toki mota ezberdinetan. Autokontsumorako eta nekazal sare informaletan kokatuak zeuden baratzetatik hasita, nekazal sare formal eta

egituratuagoetan dauden eta ekoizpenera bideratuta dauden baratzetaraino, azoketatik eta askotariko dastetatik pasatuz. Hortaz, maiz tomate hau baratze batera heldu denean, geratzeko heldu da.

Laburbilduz, tomate ona eta gozoa dugu, Gipuzkoara heldu zenetik ezberdin eta berezia agertu zena, ekoizpenerako egokia dena, sektorean egokitua dagoena, eta interesa eta jendea erakartzen dituena. Baina, nola heltzen da horrelakoa izatera? Nola definitu eta konfiguratu da tomate hau? Zein harreman eta testuinguruetan nabarmentzen da?

Historia osatzeko grina eta prozesua

Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruan genekiena horixe baino ez zenean hasi ginen Marc eta biok tomate horren inguruan gehiago jakin nahian. Nik, orduko hartan, ez neukan bereziki interes handia tomatearen historia osatzeko, edo behintzat ez zegoen nire orduko helburu zehatzen artean. Marcekin egindako lanak, aldiz, harantz eramanez ninduen. Apurka-apurka tomatearen historia ezagutzeari garrantzia ematen joan izan nintzen, -ia- konturatu gabe. Baina, zer dela eta suertatu zaigu horren garrantzitsua tomate honen historia? Zergatik hori berregiteko gogo eta grina?

Lehenik eta behin, barietatea zabaltzeko eta gordetzeko prozesua ezagutu nahi genuen. Hau da, genekienaren arabera, jatorri ezezaguna zuten tomate landare batzuek hiru hamarkadetan izena eta tokia hartu zuten, bertako barietate bilakatu arte, eta prozesu hori zen, hain zuzen, ezagutu nahi genuena. Landutako bioaniztasunaren galera- eta zaintza-prozesuak ulertzeko eta ezagutzeko kasu hau ezagutzea interesgarria suertatu zitzaigun. Hori dela eta interesa izan genuen historia hori ezagutu eta berregitean.

Bestalde, une hartan horretaz jabetu ez baginen ere, historia osatzeko hautu horren atzean beste sinesmen edo premisa bat ere bazegoela uste dut. Barietatearen izaera ezagutzeko, nondik zetorren jakin behar genuen, eta horrek esanahi bikoitza du. Alde batetik, jatorriaren ideia jartzen du mahai-gainean. Izan ere, gu barietate horren jatorriaren bila ibili ginen, Gipuzkoara nola heldu zen eta nondik jakin nahian. Bestetik, jatorri horretatik egungo egoerara artikulatu diren harremanek garrantzia hartzen dute, eta horiek logika genealogiko batez ulertzen ditugu. Hartara, historia osatzeko gogo horren atzean jatorriari garrantzia ematen dion ikuspegi genealogikoa ere bagenuela ikusi dut gerora.

Tomate honen historia zergatik osatu nahi izan dugun jakiteak eta azaltzeak bezainbesteko garrantzia du historia hori nola osatu dugun aitortzeak. Izan ere, historia hau berregitean zeri begiratu eta zeri ez erabaki dugu behin eta berriz, kontzienteki edo inkontzienteki izan bada ere. Zeri begiratzear gain, non geratu eta non ez, zein hariri heldu eta zeintzuk airean utzi, zeini ahotsa eman eta zeintzuk isilpean utzi, askotarikoak izan dira hartutako erabakiak, eta horiek guztiek eragiten diote azkenean osatu dugun eta jasota utziko dugun historiari. Hortaz, orain aurkituko duzuen Aretxabaletako Larrosa tomatearen historietako bat da, edo historia partzial bat, Harawayen (1995) hitzak hona ekarriz. Egile horri jarraiki, historia jakintza den heinean, partziala da, eta kokatu egin behar dugu. Kasu honetan, historia hori berregitean zein hautu egin ditudan eta zeri eman diodan lehentasuna argitu nahi dut. Halaber, historia eraikitzearekin batera memoria ere eraiki eta sortu egiten dugu, tomatearen memoria zein herri, sektore eta pertsona batzuen memoria, alegia. Prozesu hori problematizatzea garrantzitsua dela uste dut, historia egitearen boterea mahai-gainean jartzen baitu, eta boterearekin batera erantzukizuna baitatorkigu, baitatorkit¹⁶⁵.

Azaldu berri dut zein zen aurkitu genuen (h)istori(o)a, baita Aretxabaletako Larrosa tomate barietatearen egoera ere. Egoera eta kontakizun horietatik tiraka hasi ginen tomate horren historian eta "genealogietan" "atzera egiten", barietatearen hari genealogikoa -edo hari genealogikoetako bat- bilatzen eta jarraitzen, alegia. Hortaz, historia -genealogiko- honek alderantziz jarritako inbutu forma hartzen du. Une eta tomate batzuetatik abiatuta, beraien "jatorria" -bat balego bezala- bilatu nahian zuhaitza estutuz joan gara. Horrek kanpoan utzi ditu "belaunaldi" bakoitzean hari horretatik ateratako bestelako adarkadurak. Soilik azkenengo faseetan, Miren eta Teoren baratzetik pasa ostean, egin diogu kasu tomatearen zabalpen horizontalari. Izan ere, horrek egungo egoerara garamatza, eta egun tomate honen ugalketa eta landaketa nolakoa den ezagutu nahi genuen.

Tomatearen historia eta genealogia nola osatu erabakitzearekin batera, historia non hasi -edo atzera joate horri noiz eta non muga jarri- ere ebatzi behar izan dugu. Berriz ere, hau ez da izan oso era kontzientean egindako hautua, behintzat hasiera batean. Izan ere, pertsonaz pertsona -gizonez gizon, kasu honetan- heldu ginen barietatearen jatorrian kokatu dugun Aramaioko baserrira, Goiko baserrira alegia. Bertan jakin genuen Miranda de Ebrotik ekarri zituztela tomate barietate honen lehenengo landareak. Hortaz, ezer erabakitzen egotearen susmorik gabe, argi ikusi genuen bertan bukatzen -edo hasten- zela gure historia.

165 Metodologia atalean gehiago sakondu dut honetan.

Horrenbestez, jatorri bila ari ginen horretan, are gehiago, euskal jatorri edo jatorri gipuzkoar bila ari ginen horretan, nahikoa zen Aramaiora heltzea. Bertan hasten zen gure historia, edo guri interesatzen zitzaiguna, eta hortik aurrera gertatutakoa baino ez dugu jaso. Beraz, Gipuzkoan¹⁶⁶ tomate barietate horren bueltan gertatutakoa jasotzen duen historia da orain ezagutuko duguna, tomate barietate honen euskal historia, alegia.

Historia horren barruan, baina, hasiera edo mugarrak ere g-une ezberdinetan ezarri daitezke. Aipatutako liburuan Badalek Keparekin irekitzen du tomatearen (h)istori(o)a. Barietatearen aurre-historiari beste atal bat eskaintzen dio. Bertan, barietatea Keparengana heldu aurretiko historia jasotzen du, Gipuzkoan Keparengana heldu aurretik izan duen bizitza, alegia. Sailkapen edo erabaki hori egoki iruditzen zait, baina kasu honetan beste g-une batean ezarri nahi dut barietate horren hasiera, berriz ere, historia idaztea hautuz betetako ekintza dela argitan utziz. Oraingo honetan aipatutako Aramaioko Goiko baserrian kokatzen dut tomatearen historiaren hasiera eta jatorria -edo jatorrietako bat-. Izan ere, alde batetik, gu bertaraino ailegatu gara historia hau berregitean, eta tomatearen historiaren parte dela iruditzen zait. Nahiz eta izena beranduago jartzen zaion, eta zentzu honetan ezagutzen dugun Aretxabaletako Larrosa tomatea gerora jaiotzen den, bere jatorria lehenago kokatu nahi dut. Horrela, izena izan aurretiko gertaerei, historiari, istorioei eta harremanei ere aitortza ematen diegu. Horrekin batera, barietate honen ekoizpenean garrantzia izan duten toki, pertsona eta sareen arteko jarraipena ere mahai-gainean jarri nahi dut.

Behin bi hautu nagusi hauen nondik-norakoak azalduta, kasua eta historia nola aurkeztuko ditudan ere azaldu nahi dut. Barietatearen historia hiru fasetan xehatu egin dut, eta trantsizio une bat ere identifikatu dut. Horretarako, alde batetik, arreta jarri dut tokietan, eta tomate barietate honen garapenean garrantzia izan duten toki eta aktoreei erreparatu diet. Beste alde batetik, g-unez g-une mugitzean tomatearen inguruan gertatu diren zenbait aldaketa nabarmen identifikatu dut, eta horien arabera ezarri ditut faseak eta trantsizioak. Aldaketa horien artean, barietatearen izena da nabarmenetako bat. Bestetik, faseak ezartzerakoan barietatea toki batera nola heldu den eta handik nola hedatu duten ere aztertu dut, barietateak trukatzeko eta hedatzeko logikak, sareak, praktikak eta mekanismoak, baita berauen aldaketak ere, aztertuz.

Edonola ere, fase horietan toki eta aktore ezberdinak topatuko ditugu. Areago, barietatearen belaualdi ezberdinak aurkituko ditugu fase batzuen barruan. Kasu honetan, ugalketa-une eta

166 Aramaio Arabako herria izan arren, bere irteera "naturala" Debagoiena eskualdea, eta beraz Gipuzkoa, izan da. Horregatik, Aramaiora heldu zen arren, Gipuzkoan kokatzen dut barietatea eta bere etorrera.

-tokien arabera ere identifikatuko ditugu g-une gakoak historia honetan, baita faseen barruan ere. Horiek "belaunaldiak" izendatu ditut. Horrela, historia berregiterakoan, barietatearen "belaunaldiak" identifikatuko ditugu, barietatearen "ahaidetasun harremanak" g-une eta pertsona zehatz batzuekin eraikiz.

Azkenik, ikusten ari den bezala, Aretxabaletako Larrosa tomateaz hitz egitean hainbat izen agertu eta erabiliko dut. Idazkera eta irakurketa errazte aldera, zenbait unetan "Aretxabaletako Tomatea" izena erabiliko dut. Gainera, Aretxabaletako herrian bertan ere azkenengo urteotan izen hori erabili izan dute, eta Badalek berak ere aipatutako liburuan horrela egiten dio erreferentzia barietateari. Hala ere, beste izen batzuk ere erabiliko ditut hainbatetan, barietatea izendatzeko aniztasuna jaso eta islatze aldera. Zentzu honetan ere, belaunaldi bakoitzaz hitz egitean horren barruan -hots, gunee eta une zehatz batean barruan- erabili den izena erabiliko dut. Horrela, izenak nola joan diren aldatzen ikusiko dugu. Edonola ere, "Aretxabaletako Larrosa Tomatea" da lehenesten dudana izena, hauxe baita Miren eta Teok jarri zioten bigarren izena. Ikusiko dugunez, pertsona gakoak izan dira tomateari izena ematen, eta izen bat lehenestekotan, honi eman nahi diot aitortza nik orain.

Lerro batzuk gorago esan bezala, barietate horren historia berregitearekin batera horren jatorriaren bila ere ibili gara Marc eta biok. Luzaz, historia eta jatorri bat eta bakarra baleude bezala jardun dugu, esan bezala, "beraien bila". Aitzitik, tesia idazten ari naizen honetan inoiz baino argiago dut edozein historia eta jatorri partzialak direla, betiere eraikiak. Horrenbestez, jatorriaren bila ibili garen arren, jatorria bera nola eraiki eta performatzen den interesatzen zait gehien bat. Are, Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasuaren bitartez jatorria eta bertakotasuna nola eraikitzen diren aztertuko dut batik bat. Ikuspegi honetatik lekuan lekuko lanaren hastepenetako jardunaldira itzultzen bagara, ezberdin ikusten dugu orduan gertatutakoa. Bertan Kepa eraiki eta berretsi zen historia honen protagonista gisa. Badalen liburuan ere, hori berretsi egiten da, egileak Keparekin batera kokatzen baitu barietatearen historiaren hasiera. Ikusten ari garenez, aitortza jokoek garrantzia hartuko dute historia honetan.

Aretxabaletako Larrosa tomatea eta bere historia. Egungo eta lehengo ekoizpen-praktika, -sare eta -subjektuak

1. Fasea. Etxeko tomatea(k) edo tomate anonimo bat(zuk). 70eko eta 80ko hamarkadak

Lehenengo belaunaldia. Goiko baserria eta "etxeko tomatie" edo "tomatie rosie"

Belaunaldia	Lehenengoa
Subjektua eta tokia	Goiko baserria. Ignacio, Pedro eta Javier hiru anaiak. Aramaio
Izena(k)	Rosie tomatie / Etxeko Tomatie. Goikoko tomatie (etxetik kanpo)
Garaia	70eko hamarkadaren bukaeran, 80ko hamarkadaren hasieran. Gaur egun arte
Nola heldu zaie, nola hedatu dute	Miranda de Ebroko feria batetik. Auzoan, Aramaion, lantegian,... eta kanpotik etorritakoei. Landarea eta tomateak

Taula 2: Goiko baserria eta "Goikoko tomatie" edo "Tomatie Rosie"

2016eko azaroan gaude, eta behingoz Goiko baserrira joateko bidea hartu dugu. Behingoz diot, bertatik etorri omen direlako Aretxabaletako Larrosa tomate bilakatu diren landareak. Marc eta biok jada hilabete luze batzuk daramatzagu tomate barietate horren atzetik, bere historia berregiten, eta espero dugu Goiko baserrian bere jatorriaren berri izango dugula. Keparekin egon ginenetik, hona etorri behar ginela jakin izan dugu. Keparen esanetan, berak Aretxabaletako Ubide auzoko baratze batean hartu zituen tomateak, bere jatorriari erreferentzia egiten dion Urdintxa ezizenaz ezaguna den Joxe Mari Odriozolari, hain zuzen. Horri, aldiz, moja batek eman omen ziola da hasiera batean jakin genuena, eta moja hori Goiko baserrikoa zela ere jakin genuen gerora. Dagoeneko jada Urdintxaren lobarekin egon gara, Peiorekin alegia, eta berak historia korapilatu digu. Landare batzuk Goiko baserretik heldu zitzaizkion bere eskuetara, baina ez zuzenean mojaren bidez. Mojarengandik bere nagusiarengana heldu omen ziren landare horiek, eta azkenengo horrek eman omen zizkion Peiori. Horrenbestez, informazio horrekin eta zalantza batzuekin abiatzen gara irrikaz Goiko baserriantz, Aretxabaletako Larrosaren jatorriaren inguruko zalantzak argituko ditugulakoan.

Maiz gertatzen zaigun bezala, adi eta astiro goaz errepidetik, jaso ditugun argibideei so, tokia aurkitzen asmatuko dugun zalantzati. Eskualdea Vitoria-Gasteiz hiriarekin lotzen duen bigarren mailako errepidetik gora goazelarik, mantso eta adi, bihurgune batean aurkitzen dugu Goiko baserrira eramaten gaituen pista. Hesi bat gaindituta baserri atariraino kotxez igo, eta hantxe aurkitzen ditugu bertan bizi diren hiru anaiak: Ignacio, Pedro eta Javier. Gure burua aurkeztu eta zertara gatozen gogorarazten diegu.

Saso ezberdinetan egin ditugu Goikora bisitaldiak eta baratzea, lurra, hazitegia, eta ingurune guztia garai horietan ere ezagutu ahal izan ditugu. Horrelako batean, baratzean gaudelarik, iratzeak Marcen arreta bereganatzen du berehala, eta behiez zein basoez hitz egitera garamatza horrek. Izan ere, gutxitan aurkitzen dugu jada iratzez egindako simaurra baratze batean, eta horrek basoa, lurra eta animalien kudeaketaz hitz egiten digu. Goiko pinuei begira ere jartzen gara halakoren batean, eta kontatzen digute Fagor eta bestelako lantegietara joandakoak izan direla etxeko guztiak. Goizean goiz jaiki, oinez "kalera" jaitsi, bertan autobusa hartu, eta lanera joaten ziren. Zortzi ordu eginak, berdina egin etxerako bueltako bidean. Orduan, etxera ailegatu eta bertan lanean jarraitzen zutela kontatu ziguten. Pinudiekin, aldiz, pisuak erosi ahal izan zituzten Arrasate eta eskualdeko bestelako herrietan, beste anai-arrebentzako. Denbora pasa den arren, ondo gogoratzen dute nolakoak ziren etxe ingurune horiek pinuak jartzen hasi aurretik: larreak, pagoak eta haritzak ziren nagusi. Pinudiek izan duten eraginaz galdetuta, erantzun argia bota ziguten:

Ona edo txarra, oso zerak dira. Ona eta txarra... que pasa, que piñuak emon dau. Inkluso momentu batean, salbatu zintuen [¿?]. Bizimodua soluzionatzen badizu, zer da hobe? Piñua edo aretxa? Aretxa da askoz politagoa,... eta bistosoagoa, eta dana... baina [¿?] zeinek emoten dizu? Piñue? Pues, ba... askoz be gehixau piñua. 500 urte pagoa saltzeko. Piñua, berriz, hemen ipinite duela 25 urtetik, eta... (Goiko baserria, elkarrizketa).

Fruta-arbolak ere badituzte. Udazkenean egindako bisitaldi batean sagarrez betetako ontziak topatzen ditugu kanpoaldean. Txikitu eta behiei ematen dizkietela kontatzen digute. Madariondo baten ondoan ere egiten dugu geldiunea. Gordetzeko madaria da, ganbaran ondo gordetzen baita. Gero, egosita jaten dute. Baratzeari begira ere azkar konturatzen gara zenbait hazi gorde egiten dutela. Esaterako, azenarioak eta azak ikusi izan ditugu bertan loratzen. Baina urazak, tipulak, tomateak, zein beste barazki eta lekale batzuen haziak ere gorde egiten dituzte. Hala ere, guztietan Aretxabaletako Larrosa tomatearena da duten hazirik zaharrena. Hori bai, bertan ez da Aretxabaletako Larrosa, "etxekoa" baizik.

Haziekin egin izan duten eta egiten duten lanaz galdetuta bi gauza nabarmentzen dituzte. Alde batetik, onak direlako gordetzen dituzte barietateak. Hau da, daukatena baina hobeagorik aurkitzen badute, aldatuko dute. Hortaz, barietate eta haziekiko atxikimendua hauen kalitateari lotuta dago, eta ez soilik haziak etxean urte asko egoteari. Garrantzitsua da haziak bere funtzioa betetzea -dela fruitu edo barazki onak ematea, dela ekoizpen ona izatea-, eta bestela, baztertu egingo dute. Beste alde batetik, barazki ezberdinetako haziak gordetzen dituzten arren, kasu askotan ez dute aspalditik etxeko barietatea zaintzen, beste nonbaitetik ekarritako haziak gorde baizik. Horrelakoetan, gorde egiten dituzte eta lantzean behin trukatu edo berriztu egiten dituzte, izan bizilagunen batekin, izan azokara joaten eta landareak erosten. Hartara, etxean dituzten hazien kasu gehienetan garrantzitsua ez da horrenbeste etxeko barietatea gordetzea, edota barietate zahar bat gordetzea, etxean haziak egitea eta erosi behar ez izatea baizik. Hala ere, barietate zahar zehatz batzuekin bai aipatzen dute pena bat dela galdu izana, azokan antzekoak ez baitira ikusten. Tomatearen kasua ere ezberdina izango da, ikusiko dugun bezala. Kasu honetan bai "etxeko tomatie" gordetzen dute, eta horren haziak ez dituzte berritzen kanpotik ekarritako landareekin.

Garaiak garai, ingurune oparoa aurkitzen dugu Goiko baserrian. Etxe barrura lasai hitz egitera goazenean, ostera, kanpokoarekin kontraste handia sortzen duen sukaldera eramaten gaituzte. Beste behin ere, sukaldeko mahaiaren bueltan esertzen gara hitz egitera. Beste behin ere, bazkaria eskaintzen digute, edo, eskaini baino, bertan bazkalduko dugula jakintzat ematen dute. Beste behin ere, agenda eta bisitaldiek estututa, ezetz esan behar diegu. Bazkaria barik, ogia eta etxean

egindako gazta ateratzen digute, solasaldia gozatzeko. Esan bezala, oso sukalde apala aurkitzen dugu. "Inolako apaingarri ezak sartzen dena hunkiarazten duen sukalde garbi eta soil [bat]" (2018, 61) aurkitzen dugula idazten du Badalek. Egurrezko mahai handia du, baina marmolezko gain handia ere, baina dena garbi eta jasota dago, eta mahai-gainetan deus gutxi ikusten dugu. Despentsan, baina, hazi-poto edo -poltsak, tomate kontserbak eta abarrekoak badaude.

Bertan hasten gara Goikotarren historia hobeto ezagutzen. Irrikan gaude beraiek entzun eta Aretxabaletako Larrosaz kontatzen dutena ezagutzeko, Aretxabaletako Larrosa tomatearen jatorriaren inguruko informazioa izateko, alegia.

Egun¹⁶⁷, Etxegaraitar hiru anaia bizi dira bertan: Ignacio, Javier eta Pedro. Ignacio nagusia da, eta laurogei urte inguru ditu. Gurekin gehien egoten denak eta handik aurrera kontaktua mantenduko dugunak, Pedrok, 67 urte ditu une hartan. Javierrekin, aldiz, ez dugu lasaitasunean solastatzen, sukaldean ematen dugun denbora hura berak kanpoan lanean ematen baitu. Bederatzi anai-arrebetatik ezkongabe geratu diren hirurak dira, eta baserrian geratu dira. Ángeles, bizirik dagoen ahizpetako bat, ez da ezkondu, baina bere kasuan ez zen etxean geratu, moja sartu baizik. Hau izango da, pentsatzen dugu hasiera batetik, aspalditik izenik gabe aurkeztu diguten moja hori, omen Aramaiokoa zena, eta auskalo nondik tomateak ekarri zituen.

Esan bezala, bailararen industrializazio garaian guztiak jaitsi ziren berriki zabaldutako lantegietara lanera, "eta eskerrak hari, e", fabrikari, erantzun ziguten, lantegiek eskualdean izandako eraginagatik galdetu genienean. Zonaldean baserri onenetan bakarrik jarraitu ahal izan dute nekazaritza eta abeltzaintzatik bizimodua ateratzen. Hau da, lursail handiak, behi mordoa eta abarrekoak zituzten etxe onenek bakarrik iraun dute sektoretik bizitzen. Hortaz, 3. atalean azaldu dudana prozesua Debagoienan ere bizi izan dute: gutxi batzuek iraun dute sektorean, eta gehiengo handi batek bertan behera utzi du nekazaritza jarduna edo autokontsumorako mantendu izan du. Kasu honetan, Goiko baserriko Etxegarai anaiek faktore gako bat jartzen dute mahai-gainean: etxe onenetakoak izan dira sektorean iraun dutenak, besteak lantegietara joan behar izan ziren, "eta eskerrak". Denak lantegietara joan, baina gurasoek jarraitu zuten etxeke lan eta jardunei eusten. Euren artean, haziak gordetzen ere segitu zuten. Ama zen hori egiten zuena. Edonola ere, gerora beraiek ere etxeke lanetan jarraitu zuten, eta erretreta hartutakoan bertan diraute. Nekazaritza jarduna, baina, gutxitu egin dute.

Baserriari lotutako zereginen edo ekimenen artean, aisialdia eta lana bereizezin, hainbat azokatarra joateko ohitura izan da. Goikotarrek ere izan dute, eta luzaz Miranda de Ebroko

167 Lekuan lekuko saio horiek 2016aren bukaeran eta 2017aren hasieran burutu genituen. Gerora, 2018an ere baserrira gerturatu gara eta hiru anaiak bizi ziren bertan, horietako bat osasunez makal bazegoen ere.

"ferixara" joan izan ziren, urtero. Azoka hori "uno de mayo egunien egiten da eta uno de marzo egiten da", eta beraiek maiatzak lehenean joaten ziren. Egun pasako plana egiten zuten, ganadua ikusi, jan, edan, eta zerbait ona ikustekotan, orduan, erosten zuten. Horrelakoren batean, duela berrogei urte inguru, 1978., 1980. edo 1982. urte inguru horretan, ekarri zituzten bertatik bi dozena landare tomate.

Tomatea jartzeko goiz zen, normalean maiatzaren bigarren hamabostalditik aurrera landatzen baitituzte tomateak. Hala ere, landatu egin zituzten. Urte txarra etorri zen, kazkabarra, euriteak eta abarrekoak, eta ekarritako landare guztietatik bakarrak biziraun zuen baratzean. Kontakizun epiko bat sortzeko hasiera-hasieratik argudioak eman zituen tomateak, beraz. Edo, bestela ere, oroimenak kontakizun epiko hori hasieratik elikatu du. Landare bakarrak biziraun bazuen ere, geratu zen hark arreta deitu zien berehala. Goiz etorri zen tomatea, "izugarria", handi samar. Gainera kolore ezberdina zuen, berezia zen. Ona eta beraien gustukoa izanik, haziak gordetzea erabaki zuten, eta horren ostean urterik urte joan izan dira barietatea mantentzen, gaur egunera arte.

Lehenago jada tomateak zituzten baratzean. Gogoratzen dute etxean txikitari tomatea potoetan gordetzeko bakarrik egiten zutela, gordinik ez zutela jaten. Mirandatik tomate landare horiek ekarri zituztenean, aldiz, jada entsaladan eta gordinik jateko tomateak zituzten, baina berri horiek ekartzerakoan eta gordetzerakoan beste batzuk jartzeari utzi zioten. Egun, etxean daukaten hazirik zaharrena da, eta hortaz aparte beste bi tomate barietate jartzen dituzte. Bata hibridoa da. Besteak, "kalekoa" izenarekin identifikatua, kiloko tomateak ematen ditu, eta urte batzuk daramatzate jartzen. Hala ere, horren inguruan informazio gutxi gehiago ematen digute, eta azpimarratzen dute Mirandatik ekarritakoa dela etxeko onena.

Hasiera batean "Rosie Tomatie" izena erabili zuten tomatea izendatzeko. Egun, baina, "Etxeko Tomatie" izena ere erabiltzen dute, eta horrela dute idatzita ganbaran eskegita aurreko urteko haziak itsatsita dituen paperean. Hala ere, etxetik kanpo Goikoko Tomatea izenarekin identifikatzen dute, eta guk ere, nahi badugu, izen hori erabil dezakegula esaten digute. Hortaz, hasiera batean tomatearen beraren ezaugarrietako batek -koloreak- ematen zion izena, baina urteekin "bertakotu" egin zen, eta "etxekoa" izatera pasa zen, goikotarrekin eta Goiko baserriarekin harremana eta identifikazioa estutzen. Izenak jada ez dio erreferentzia egiten tomatearen "berezko" ezaugarri bati, tomatearen inguruari baino. "Nongoa da" da orain nabarmentzen dena. Eta etxean "etxekoa" bada, etxetik kanpo "Goikokoa" da, etxearen erreferentzia hori mantenduz. Azkenengo izen horrekin, baina, etxeari aipamena egiteaz gain,

tomatearen inguruko harremanak ere agertzen zaizkigu, modu esplizituan ez bada ere. Izan ere, izenak tomatea nongoa den adierazi ez ezik, nondik ekarria izan den ere kontatzen digu, zeinek zeini eman dion eta zein harremanetan eratu den, alegia.

Barietatea etxekotu eta tomatearekin lotura handia eta nolabaiteko identifikazioa sortu dute. Aretxabaletako Larrosa tomateaz hitz egin genienean, argi eta garbi, eta behin baino gehiagotan, errepikatu ziguten beraiena "etxekoa zela", "beraiena", eta ez "Aretxabaletakoa". Klase berekoak zirela bazekiten, baina beraiena ez zen "bestea". Hori guri esan ziguten, eta kontatu ziguten nolatan lehenago ere beste batzuei esan behar izan dieten. Izan ere, Aretxabaletara edo eskualdeko beste herriren batera joan izan direnean behin baino gehiagotan gertatu izan zaie "Aretxabaletako Larrosa" tomatea ikustea eta beraiek duten klase berekoa dela ikustea. Horrelakoetan, hainbatek galdetu izan die ea beraiek "Aretxabaletakoa" duten, eta beraiek argi "ezetz", "guk gureak" edo "guk Goikokoa".

Klase berekoa bai, baina ez dute sentitu edo pentsatu Aretxabaletakoa halabeharrez beraiek jarritako tomateetatik ateratakoa zenik. Beraiek Mirandara joan ziren bezala, beste batzuk ere agian hara joan ziren, edo batek daki nondik ekarri ahalko zituzten barietate bereko landareak, tomateak edo haziak, eta landatzen hasi. Azkenengo hori ere errepikatu izan ziguten hainbatetan. Marc eta biok txundituta ginen. Aretxabaletako Larrosak egindako bidea argia ikusten ari zen, eta nondik zetorren ere jakin berri genuen. Eurek, aldiz, jarraitzen zuten pentsatzen beharbada beste bide bat egina zuela. Bestela ere, onartzen zuten bazitekeela eurek ekarritako landareetatik sortu izana Aretxabaletakoa, baina une horretan behintzat horri ez zioten garrantzi handirik ematen. Zentzu honetan, beraiek etxeko tomatearekin lotura eta identifikazio estua sortu bai, eta gertukoei begira ere horren harrotasuna-edo bazuten, "Goikoko Tomatea" izena erabiltzen baitzuten. Handik harago, baina, barietatearekin ez zuten ikaragarritzko atxikimendua, eta ez zuten aldarrikatzen beraienetik zetorrenik Aretxabaletako Larrosa tomatea. Hortaz, lotura gertuko izakiarekin dute, etxean gordetako tomatearekin eta barietatearekin, baina ez balizko barietate abstraktu eta orokor edo unibertsal batekin. Beraiei interesatzen zaie ukitu, zaindu, gorde eta zabaldu duten barietatea, eta horrekin batera elikatu eta zaindu dituzten harremanak.

Halaber, etxeko barietatea bera zaintzen dute ona suertatzen zaien eta gustuko duten heinean. Esan bezala, hobeagorik aurkituz gero, edota degeneratuz gero, beste bat jarriko lukete. Bestalde, barietatea zaindu eta haziak gorde egiten dituzte, baina ez labore barietateak eta haziak gordetzeko gidaliburu eta bestelako testu teknikoek ezartzen dituzten praktika

zorrotzen bidez. Haziak nola gordetzen dituzten galdetu genienean, irekita dagoen etxe kanpoko eraikintxo batera joan, eta handik hiru paper marroixka ekarri zituzten. Bakoitza burdinazko krako bati lotuta zegoen, horrekin zintzilikatuta baitzuten esandako eraikinean. Paperean bertan zeuden itsatsita haziak, eta boligrafoz idatzita zegoen bakoitza zein bariatetetakoa zen. Horrela gordetzen zituzten haziak urte osoan zehar, airean eta eskegita. Hau da, inolako babesik gabe, eta hezetasunik ez hartzeko neurririk hartu gabe. Baina, esan ziguten bezala, gehien-gehienak ernaltzen dira; hots, horrela gordeta ere ernetze-tasa ona dute.

Tomate honekiko lana ez dute bakarrik etxe barrura begira egin, baina. Nahita edo nahi gabe, bertako bariatateekin luzaz egin den bezala, bariatatea zabaltzen lan handia ere egin izan dute goikotarrek. Izan ere, oso jende ezberdinari eman izan dizkiote bariatate honen landareak edota tomateak. Alde batetik, bizilagunei, auzokoei zein aramaiotarrei banatu izan dizkiete. Hainbatetan beraiek izan dira landareak banatu izan dituztenak, soberan izan eta galdu barik ingurukoei eman baitizkiete. Berez, landarea etxerako egiten dute, baina soberan dutenean banatu egiten dute, eta lehenengo etortzen zaienak eramaten ditu. Beste hainbatetan, aldiz, tomateak eman eta saldu egin dituzte, horietatik haziak ateratzeko. Hala ere, beti ez dira beraiek izan landarea edo tomateak banatu edo saldu dituztenak. Beste batzuetan, beraiengana jo izan du jendeak landareak edo haziak ateratzeko tomate eske. Baratzeak ikusgai egoten dira maiz, eta baratzezainek beste baratzeak begiratzeko ohitura izaten dute. Horrelakoetan, ona, berezia edo interesgarria ematen duen zerbait ikusten denean galdetu egin ohi da, eta hainbatetan partekatu, bereziki norbaitek soberan duenean. Halaber ematearen bidez ere ezagutzera ematen dira norberaren produktuak edo bariatateak. Izan barazkiak soberan daudela, izan landare gehiegi ekoiztu direla, bota aurretik ondokoari eskaintzeko joera dago. Hau da bariatateak zirkularazteko bide garrantzitsu bat, baita hauen harremanak indartzeko bidea ere. Izan ere, haziak eman egiten dira eta, dohain edo Marcel Maussen (2009) "hauen" modura, eta jasotzera eta itzultzera "behartu" egiten dute, eman, jaso eta itzultzen dutenen arteko harremanak sendotuz¹⁶⁸.

Oraindik gaur egun haziak senitartekoei, bizilagunei, edo auzokoei emateko edota azoketan trukatzeko joera nabarmena da. XX. mendearen erdialdean industrializazio-prozesu azkarra bizi izan zuten eskualdean, Debagoienan alegia, lantegiak ere izan dira baratzeako fruituak,

168 Hau ez da Aretxabaletako Larrosa tomatearekin soilik ikusten dugun zerbait. Esaterako, eta adibide bakar bat jartzeko, Mexikon lekuan lekuko lanak egin duten Susana Carro-Ripaldak, Marta Astierrek eta Patricia Artiak antzeko baieztatzen dute. Bertan, arto "criollo"aren inguruan gertuko pertsonen artean gauzatzen dituzten hartu-emanek ahaide, bizilagun eta gertuko arteko harremanak adierazi eta bizirauten dituzte (Carro-Ripalda, Astier, y Artía 2015).

jakintzak eta emaitzak partekatzeko gunea. Hortaz, industria eta nekazaritza ezin dira ulertu elkarrekin aztertu gabe. Zenbaitetan industriak kalterako eragin dio lehenengo sektoreko jardunari. Edonola ere, orekatua ez den eta gatazkaz josita dagoen "elkarbizitza" batean egonda, bi eremu horiek elkarri eragin eta elkarrekin egin izan dira. Jacken kasuan ere ikusiko dugu nola Erain baserriaren bilakaera industriari estuki lotuta agertzen zaigun, hainbat urte lantegi batean lanean egon ostean jasotako kalte-ordaina funtsezkoa baita baserri horren modernizazio teknologikorako. Kasu honetan, lantegia edo enplegu-eremua eta enplegu-harremanak gakoak izan dira Aretxabaletako Larrosa tomatearen biziraupenean, ugalketan eta zabalpenean.

Kasu honetan, barietate hau Goiko baserritik Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian gakoa den eta Aretxabaletako Ubide auzoan dagoen hurrengo baratzera nola heldu zen zehatz-mehatz ez dugu erabat argitu, baina jakin badakigu lantegi batetik pasa zela edo lantegiko harremanei esker pasa zela baratze batetik bestera. Hortaz, badakigu auzokoen arteko harremanak zein enplegu-harremanak gakoak izan zirela Goikoko tomateko landare batzuk Goiko baserritik Urdintxaren baratzera heltzeko. Urdintxaren suhiak, Peiok, eraman zizkion landareak bere aitagarrebari. Berari lantegiko nagusietako batek eman zizkion landareak, eta berak baratzerik ez zuenez, aitagarrebari ematea pentsatu zuen.

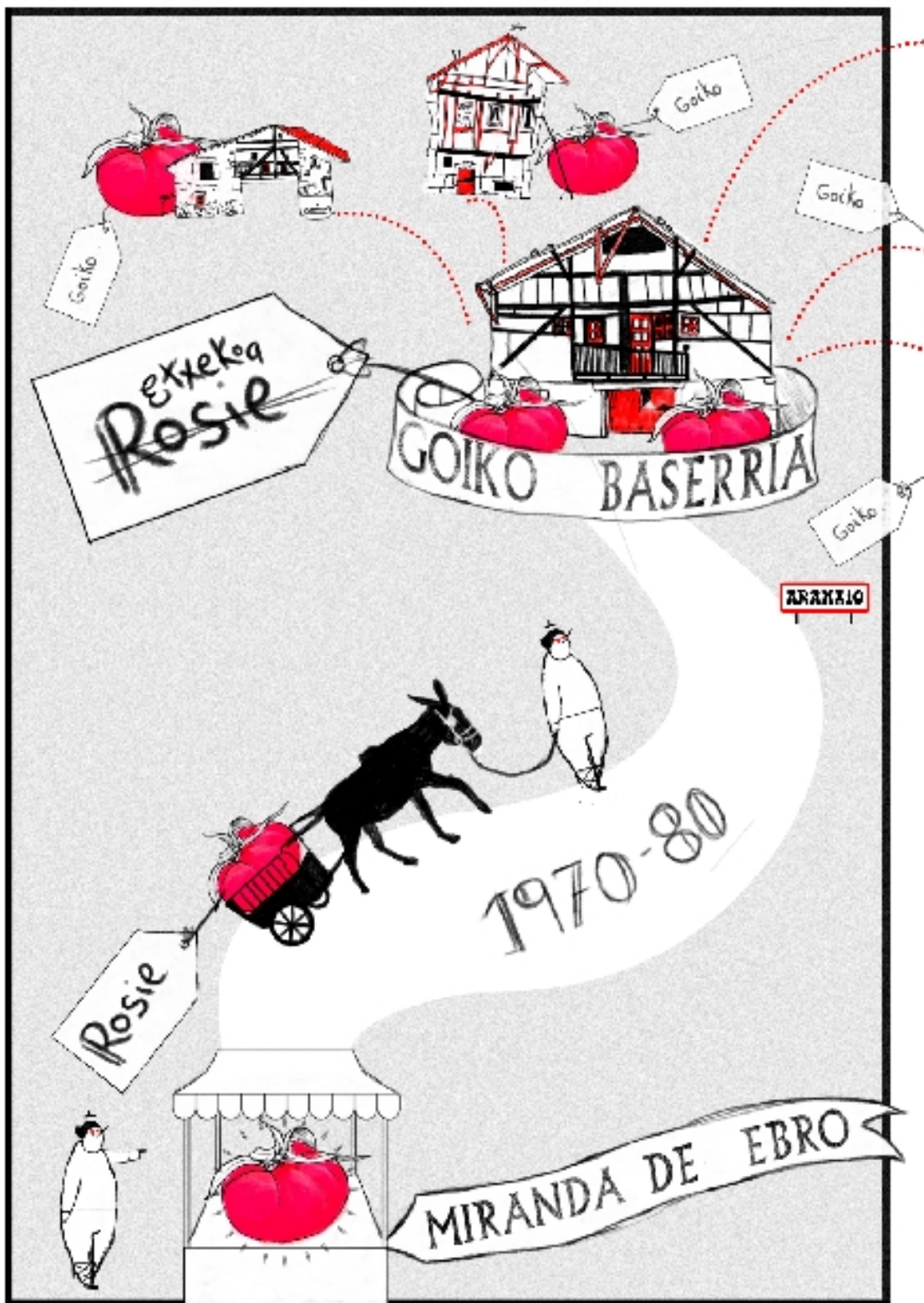
Peiok kontatu digunaren arabera, nagusi horren emaztea, bere lehengusina ere bazena, Aramaioko auzo batekoa zen, Goiko baserri azpian dagoen auzokoa, alegia. Laguna zuen moja bat, Goikoko alaba, eta horrek eman omen zizkion landare horiek. Informazio horrekin heldu ginen gu Goikora, baina ezin izan genuen erabat berretsi. Beraiek ez zekiten ahizpa mojak norbaiti eman zizkion, baina bai esan zuten ahizpa ez zela baratzean edo baserriko lanetan ibiltzen. Aitzitik, izan zitekeen beraiek lantegian lankideen artean ere banatu izana, horrela egin izan baitzuten askotan. Hauxe da argitzeke geratu zaigun zerbait. Argitu gabe, (h)istori(o/a) honi zalantzazko jatorria ematen dio, eta horrek (h)istori(o)aren mitikotasuna berriztu eta iraunarazi egiten du.

Edozelan ere, elkarrizketa horretatik izena jarri genion mojari, Ángeles, eta haziaren jatorri mitikoarekin lotzen genuen figura enigmatiko hori ezagutu ez badugu ere, ingurune batean kokatu ahal izan dugu, Goiko baserrian, alegia. Garrantzitsuena hemen, beharbada, izena eman izana da. Izan ere, Peiorekin hitz egin genuenean aipatu zizkigun bere nagusiaren emaztea eta horren lehengusina -moja-. Izena ere aipatuko zuen uneren batean, baina orokorrean izenik gabe agertzen ziren pertsonak dira, emakumeak. Bigarren mailako papera

izango balute bezala, tomatearen istorio eta historian ordura arte ia presentziarik ez zuten. Ikusi dugun eta hobeto ikusiko dugun bezala, tomatea etxez etxe edo baratzez baratze pasatzearekin batera izenak aldatzen joan zaizkio, eta izenak jatorriari erreferentzia egin izan diote. Hau da, nondik zetorren jasotzen dute horiek, izan pertsona baten izena edo izan baserri batena. Baserri baten izena hartu dutenean ere, baserriko pertsona batekin lotu izan dira, gehienetan gizonekin. Kasu honetan, berriz ere, emakumeak bitartekari bezala agertzen dira, anonimotasunean. Hori dela eta, Goiko baserrira heldu ginenean eta mojaren izena ezagutu genuenean altxor txiki bat aurkitu izan bagenu bezala geratu ginen, enigma zen hori gorpuzten hasi baikin.

Zalantzak zalantza, bertan "ziurtatu" genuen Aretxabaletara Goiko baserritik heldu zela tomate barietate hau. Hortaz, horren jatorrian eta ibilbidean pausu handi bat eman genuen baserri horretara ailegatuta. Atzerago joateko ahalegin txikia ere egin genuen, Miranda de Ebron zeini hartu zioten galdezka. Horri, baina, erantzun argirik ez zioten eman. Urte asko pasa dira harrezkero, eta azoka horretara toki askotako jendea joaten zen.

Hasieran esan bezala, jatorria nonbaiten ezarri edo moztu behar da, eta hori egitearekin batera airean gauzak utzi, erantzun gabeko zalantzak sortu, eta jatorriari nolabaiteko mitikotasuna ematen zaio. Zentzu honetan, hainbat dira (h)istori(o/a) honetan airean geratu direnak. Alde batetik zein urtetan ekarri zuten ez dago guztiz argi. 70eko hamarkadaren bukaeran edota 80ko hamarkadaren hasieran ekarri zutela esan ziguten hasiera batean. Hala ere, historian aurrera egin ahala ikusiko dugu gerora agertzen diren pertsonen beraienera ere urte horietan heldu zirela esaten digutela. Baina, horiengana goikotarren eskutik heldu bazitzaie tomate barietate hau, halaber Goiko baserrira baino geroxeago heldu behar izan zitzaie. Mojaren rola ere erabat argitu gabe agertzen zaigu, esan dugun bezala. Hortaz, Urdintxaren baratzera nola heldu ziren ere erabat argitu gabe geratzen da. Azkenik, istorioari indarra ematen dion beste elementu bat nabarmendu zaigu. Azaldu bezala, Miranda de Ebrotik ekarritako bi dozena landare horietatik bakar batek biziraun zuen lehenengo urte horretan, barietateari jarraipena emanez. Hasieratik, orduan, mehatxupearan agertzen zaigu barietatea, zaindu edo "salbatu" beharreko zerbait gisa, "zorionez galdu ez zen" eta baloratu behar den zerbait gisa. Laburbilduz, Aretxabaletako Larrosa tomatearen jatorria ezarrita eta ezagututa, horren historia istorio edo kontakizun mitikoa ere bilakatzen duten elementuak aurkitzen ditugu. Barietateak bizirauteko, hasiera-hasieratik zailtasunak gainditu behar izan zituen, eta beraz, "bizitza hautatu" gisa agertzen zaigu, hiltzear egon zen baina biziraun zuen hori bezala, alegia. Horrek barietatea zaintzea egin behar moral bilakatzen duela dirudi.



Irudia 6: Goiko Baserria eta Tomatie Rosie. Egilea: Maddi Zumalabe.

Bigarren belaunaldia. Moja tomatea edo Urdintxa tomatea

Belaunaldia	Bigarrena
Subjektua eta tokia	Peio eta Urdintxa (suhia-aitaginarreba). Ubide auzoa, Aretxabaleta
Izena(k)	Moja tomatea / Urdintxa tomatea
Garaia	1980ren bueltan
Nola heldu zaie, nola hedatu dute	Goiko baserritik heldu zitzaizen, Peio Urdintxaren suhia bitartez. Aretxabaletan zehar zabaldu egin dute

Taula 3: Moja edo Urdintxa tomatea

Historian aurrera egin ahala, lekuan lekuko lanean atzera egiten goaz, momentuz. Izan ere, tomatearen historiaren protagonistetako bat den Peiorekin goikotarrekin elkartu baino lehenago batu ginen. Areago, beragatik ez balitz, ez ginatekeen Goiko baserrira ailegatuko. Hortaz, lehenago esan bezala, Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian aurrera egingo dugu, historia berregiteko prozesuan atzera egin ahala.

2016ko udazkenaren hasieran gaude. Duela aste batzuk Keparekin elkartu ginen. Urdintxaren suhiarekin, Peiorekin, elkartzeko aukera ireki zigun. Esan bezala, hasiera batean, tomatearen inguruan aditua dugun historian moja batek hartzen zuen pisua. Horrek tomatea batek daki nondik ekarria zuela eta Aretxabaletako langile bati fabrikari emana ziola esaten du aditua dugun istorioetako batek. Moja, "mojatik atera" eta lantegira joan berria zela ere badio horrek. Beste batzuek, aldiz, tomate landare batzuk batek daki nongo komentu batetik ekarri zituela esaten dute, guztiz argitu gabe nola heldu ziren horiek Aretxabaletako behargin horren eskuetara. Edonola ere, langile horrek ez du pisu handirik istorioetan, eta bitartekari hutsa dela dirudi. Behargin hori Peio da.

Bitartekari hutsala izanda ere, berarekin elkartu nahi izan dugu Marc eta biok, moja horren berri eman diezagukeelakoan bederen. Hortaz, Kepak horretarako aukera ireki zigunean berehala heldu genion, eta data bat jartzeari ekin. Kepa bera izan da Peiori deitu diona, berak ezagutzen baitu. Hitzordua jarrita dei egin zigun, eta esandako egunean bertaratu gara Aretxabaletara.

Lehenengo eta behin Keparekin elkartu gara, eta berarekin batera abiatu gara herriko beste puntan dagoen elkarte gastronomiko batera, hantxe elkartzeko esan baitu Peiok. Kalera ematen duen atetik sartu eta taberna itxura duen gela batera sartzeko gara. Eskuma aldean barra luze bat eta ezkerrean mahai batzuk daude. Erretiratzeko adinaren bueltan egongo diren gizon kuadrilla bat dago bertan. Peio agurtzen dugu eta zer nahi dugun galdetzen digu. Kafe eta infusioak prestatu, berehala ordaindu, eta beste gela batera abiatzen gara. Bi espazioak banatzen dituen atea gurutzatuta jangela handi batera sartzeko gara. Bertan ez dago inor, eta aurkitzen dugun

lehenengo egurrezko mahaiaren bueltan esertzen gara, egurrezko bankuetan. Oraingoan ez gara elkartu bere etxeko sukaldean, ez baikara bere etxera joan. Hala eta guztiz ere, janaren bueltan eratutako espazio batean bildu gara, elkarte gastronomiko batean, hain zuzen.

Elkartean elkartu, kafea hartu, eta solastatu bai, baina ezin dugu elkar agurtu baratetik pasa gabe. Hortaz, duela 30 urte baino gehiago Kepak bere amarekin egin zuen osteratxo egiten dugu guk ere gaur, herritik Ubide auzorako bidea hartuz. Herriko saihebidetik azpitik igaro eta eskuma aldera joaten gara, baratzeak inguruan dituen bidea hartuta. Bertatik bailara bat ateratzen dela dirudi, eta beheko partean, pinudi eta zuhaitz artean, baratzeak. Heltzen gara Peioren txokora; berrerabilitako materialekin egindako hesiek beste baratzetatik bereizita dago bere baratzea. Ondoan gizon bat dago, txakurkume bat ehiza-txakur bilakatzeko heziz. Apur bat harago Peioren lobaren baratzea dago, baina loba ez dago. Omen, bera da egun haziak gordetzeko afizioa duena, Peiok berak duena baino handiagoa. Berak laguntzen dio osabari haziak gordetzen eta horrelako lanetan.

Peiok txukun dauka baratzea, eta horrela adierazten dio Kepak behin eta berriz. Txabolatxo ere badu, eta bertan bere jardunari hartzen diogu neurria. Arbolen fruituak gordeta ditu kutxatan, han ondo mantentzen baitira. Hantxe ere dituen haziez hitz egiten dugu. Adibidez, porru haziak gordetzen ditu aspalditik. Bestalde, baratzean barazki edo fruta-arbolak izateaz gain, bestelako landare laguntzaile edo usaintsuak ere baditu. Horietako baten inguruan galdetzen diet ea noiz erein edo landatu nezakeen landarea, eta besterik esan gabe hazi batzuk ateratzen dizkio eta eman egiten dizkit. Aldaxka bat ere eman nahi dit, landare indartsua dela eta edonoiz ateratzen dela esanez. Hemen ere, Goiko baserrian bezala eta behin eta berriz gertatuko zaidan bezala, ni neu dohainak jasotzera "behartzen" naute, eta dohainen bueltako harremanetan sartzen naute.

Hasieran "Moja Tomatea" eta gero "Urdintxa Tomatea" izenekin ezaguna egin den tomatearen berri dugu Peiorekin, Aretxabaletako Larrosa tomatearen bigarren belaunaldiaren berri, hain zuzen. Berarekin egon nahi genuen, batez ere tomatea nondik ekarri eta nola heldu zitzaizen jakin nahi genuelako. Horrekin batera, tomatea nola gorde eta zaindu duten ere ezagutu nahi genuen. Horren bila joan ginen, eta informazio horiek erdietsi genuen, baina ez horiek soilik. Bertan beste izen bat(zuk) zituen tomateak, baita berezko ibilbide bat ere. Beraz, hasiera batean, tomate berri baten aurrean ginela pentsatu genuen. Gerora, tomate berri bat baino historia honen belaunaldizat hartu dut Urdintxa izeneko tomate hori, baita horrela aurkeztu ere.

Bigarren belaunaldi honetan bi dira protagonista nagusiak, tomatearekin batera. Alde batetik, Marc eta biok elkarrizketatu dugun Peio dugu. Bestetik, bere aitagarreba zena, Urdintxa ezizenez ezaguna. Azkenengo horrek Joxe Mari Odriozola du izena. 1904. urtean jaio zen, eta 92 urte zituelarik hil zen 1996. urtean. Industrialia zen. Egundak desagertua dagoen lantegi bateko bazkidea zen. Enpleguaz gain, baina, baratzea ere bazeukan. Hil baino lau urte lehenago iktus batek jo arte baratzean jarraitu zuen lanean.

Kasu honetan ere ez da arraroa gizonak izatea egoera hauen protagonistak. Hainbat ikerketek erakutsi duen bezala, enplegu eremura sartzean baratzea aisialdi gisa hartu izan du gizon askok, bereziki erretretan sartu izan direnean. Horrelakoetan, tradizionalki gehiago emakumeen espazioa izan zen eremua -baratzea, alegia- bereganatu zuten gizon horiek (San Miguel Lopez 2005). Debagoienan ere joera hori ikus dezakegu. Kasu honetan, baserrian jaiotako eta kalera jaitako askok egin izan du baratzea. Herrira jaitsi eta lantegira joan arren, lurrarekin kontaktuan jarraitu nahi izan dute, autokontsumorako baratze txikiak -ez horren txikiak- landuz. Hau zen Urdintxaren kasua ere.

Esan bezala, ia hil arte jarraitu izan zuen Urdintxak baratzea lantzen. 1992an iktus batek jo, eta utzi behar izan zituen baratzeko lanak. Orduan Peiok hartu zion erreleboa. Peio ere baserrikoa zen jaiotzez, Aramaiokoa. 14 urterekin, aldiz, Arrasatera jaitsi zen jada. Etxeko nagusia geratuko zen etxean, eta besteek kalera jaitsi behar izan zuten. Gerora, baina, Aretxabaletara joan zen, bertakoa baitzuen bikotekidea. Tomateak egin bezala, eskualdeko bizilagunak ere auzoz eta herriz mugitzen joan izan dira, oinordetza dela, lantegiko lanak direla, edota ezkontzak direla. Bereizi ezin diren mugimenduak dira hauek, pertsonarenak zein tomatearenak. Izan ere, lekualdatze horietan zenbait sare eta lotura sozial eta afektibo sortu, indartu eta berritu egiten dira, eta tomatea horien bidez ere lekualdatzen eta bertakotzen joan izan da. Kasu honetan, esan bezala, jaiotzez Aramaiokoa zen Peiori eman zizkion landareak bere nagusiak, lantegia landare-trukerako eremu bilakatuta. Hala ere, lantegiak honetan paper gakoa badu ere, familiak eta auzoak ere badute berea. Izan ere, nagusiaren emaztearen bidez heltzen dira landare horiek nagusiarengana, eta emaztea Aramaiokoa da jaiotzez, jada esan bezala Peioren lehengusina.

Baserrikoa zen Peio jatorriz eta baratzean erreleboa hartu zion aitagarrebari, azkenengo horrek zuen zaletasun eta dedikazio maila bera izan ez arren. Esan bezala, baratzea txukun- txukuna zuen. Fruta-arbolen fruituak ondo gordeta zituen. Zenbait hazi ere ateratzen zuen. Baina, hala ere, ez, ez zuen "afizio" bera. Haziak gordetzeaz ari ginenean, bere txokotxoaren ondoan baratzea zuen bere loba aipatu zuen. Horrek bai, bazuen afizioa. Omen, hori zen haziak zein tomateetatik atera behar zituen esaten ziona. Bi urte beranduago, 2019ko irailaren 21ean *Aretxabaletako Tomatearen Astearen* baitan egin den *Tomatearen inguruko Azoka Berezian* aurkitzen dugu berriz ere Peio. Marc eta biok ez dugu ezagutzen, eta Peiok ni ere ez nau kokatzen. Lerro hauek idazten ari naiz une horretan, eta berarekin topo egitea opari ezin hobeagoa da. Berari buruzko kontakizunean zalantza batzuk ditut, eta argitu nahian gerturatzen naiz berarengana. Urdintxa aipatzen dit etengabe. Urdintxa gora, Urdintxa behera,

bere tomatea Urdintxarena dela. Berarentzat erreferente handia izan dela ikusten da, errespetu eta aitortza handia diola. Halakoren batean galdetzen diot ea haziak non dituen, egiten ari naizen lanerako argazki batzuk atera nahi ditudala eta ea bere haziei atera ahalko nizkien. Orduan aitortzen dit haziak berak ez dituela. Orain jada ez da bere loba haziak zein tomateri hartu behar dizkion esaten diona. Orain, bere lursail ondoan dagoen beste bat aipatzen dit. Beste gizon bat, berriz ere. Horrek Peioren baratzean tomate on bat ikusten duenean tomate hori ez batzeko agintzen dio, haziak ateratzeko uzteko, alegia. Gerora, Peiok lagun horri tomatea eman, eta beste horrek haziak atera eta hurrengo urterako gorde egiten ditu. Hurrengo urtean, haziak erein, eta landareak ematen dizkio Peiori. Horrenbestez, oinordetza edo lekuko hartu zituen Peiok Urdintxa edo Moja tomatearen haziak, eta tomateari segida eman dio, aitagarrebaren omenez. Hala ere, berak ez ditu haziak ateratzen eta zaintzen, bere ondoan izan dituen beste batzuek baizik.

Peio eta bere ondoan baratzea duenaren arteko harremana ikusita, hazien inguruko zaintza lanak konplexuak diren sareetan egituratu eta antolatzen direla ikusten dugu, gertutasunean - baratzeak ondoan daude-, konfiantzan -haziak ondo zainduko dituztelakoan-, eta afektibitatean oinarritutako harremanetan, hain zuzen. Kasu honetan, gizonez osatutako sare eta harremanak dira, eta tomate horren genealogiari forma eta edukia ematen diote. Horiei esker biziraun egin du Urdintxa tomateak. Horiei esker haziak gordetzeko praktikak aberastu, eta biziraun egin dute.

Urdintxa eta Peio ezagutzearekin batera, tomatea nola heldu zitzaien argitzen hasi ginen bertan, nahiz eta landare horiek zehatz-mehatz zein eskutatik zein eskutara pasa ziren erabat argi ez geratu. Peiok kontatzen du izen eta abizenez aipatzen duen bere nagusi batek eman egin zizkiola. Esan bezala, horrengana, omen, moja baten bidez heldu ziren tomate landare horiek, Goiko baserriko mojaren bidez, hain zuzen. Moja, Aramaiokoa, nagusiaren emaztearen laguna zen, auzokoa, eta landareak eman zizkion. Halaber, esan bezala, nagusiaren emaztea Peioren lehengusina ere bada. Beraz, landareak familian geratzen ziren, oso gertukoaren artean. Baina hori besterik ez zekien Peiok. Gertakari hau 1978 eta 1980 urteen bueltan kokatzen du Peiok, hiru urte gora, hiru urte behera.

Kontatzen duenaren arabera, landareak maiatza bukaeran heldu ziren Urdintxaren baratzerara, jada baratzea osatuta zuenean. Hala ere, tokia egin zien, eta beste tomateak bezala tratatu zituen. Baratzeko udako sasoiak aurrera egin ahala, eta tomateak batzeko garaia heldu ahala, tomate berri horrek Urdintxaren arreta bereganatu zuen. Alde batetik, tomate arrosa zen,

zerbait arraro samarra garai hartan. Jan, gustura jaten zen, gainera. Ez zen besteak baino hobeagoa, ezta txarragoa ere, baina ezberdina zen. "Fintxuagoa" zen, eta zapore "goxua" zuen. Azkenik, denboraldiak aurrera egin, eta fruitu nahikotxo eman zituen. Hortaz, haziak gorde egin zituen Urdintxak eta hurrengo urtean barietate horren landare gehiago sartu zituen baratzean, orain arte, bere suhiak barietatea landatzen jarraitzen duela.

Hasierako urte horretatik aurrera, urtero tomate horiek landatzen zituen Urdintxak. Inguruneko baratzezain eta bestelakoak ere hasi ziren tomate horren berri izaten. Tomatea ospe ona irabazten joan zen, eta ondorioz jendeak tomate hori nahi zuen. Alde batetik, Urdintxa herriko plazan bizi zen, eta udako arratsalde gozoetan handik ibiltzen zen tomateak bistan etxerako bidean, bertan aurkitzen zituenei tomateak eskainiz. Horrela hasi zen tomate hori hedatzen. Halaber, baratzea zuen Ubide auzotik gertu oraindik irekita dagoen denda batean ere saldu egiten zituen. Denda horretan baratzerako tresnak, materialak, lehengaiak eta abarrekoak dituzte, eta landareak zein barazki batzuk ere saltzen zituzten garai hartan behintzat. Bertan saldu izan zituen Urdintxak tomateak eta landareak urte batzuetan zehar, eta bestelako tomate barietateak bazeuden ere, Urdintxarenak izena hartu zuen. Bertan saltzeak ere ospea eman zion tomateari.

Urdintxa izenez hasi zen ezaguna egiten tomatea, jendeak esaten zuen "hau, Urdintxa tomatea". Urdintxak eta bere etxeok, aldiz, "moja tomatea" deitzen zioten, eta Urdintxak errepikatzen zien behin eta berriz, "hau, tomate de monja, de monja". Hazi potaetan ere horrela jartzen zuen "monjia tomatea". Nola idatzi behar zuten ere esaten zien etxekoei. Hala ere, nahi edo ez, beraien etxetik kanpo Urdintxaren izena hartu zuen tomateak, eta egun Peiok ere horrela izendatzen du, aitagarrebaz harro. Hala ere, berak etxean edozein modutan izendatzen du, izan "etxekoa", "geurea", "Urdintxa" edo "moja", jakin badakielako jada zein tomate den.

Horrenbestez, tomate horrekin Urdintxak lan handia egin zuen. Alde batetik, baratzean landatu eta haziak ondo gorde eta ugaltu egin zituen. Bestetik, bide ezberdinetatik barietatea banatu eta zabaldu egin zuen, tomateari ospe ona emanaz. Bera harro zegoen tomateaz. Bazekien jendeak gustuko zuela eta erakutsi egiten zuen. Hala ere, ez zuen horren jatorria ezkututzen, eta nondik zetorren nabarmentzen zuen "moja" tomatea zela esanez behin eta berriz. Hortaz, izena eman zion, eta zentzu bikoitz batean egin zuela esan genezake gainera. Urdintxak "moja" izena jarri zion, jasotako landareen jatorriari erreferentzia eginez. Bitxia da kasu honetan "moja" jarri zuela eta ez baserriaren izena, Peiok jakin bazekielako Goikoko

mojak ekarritako landareak zirela. Kasu honetan, gainera, pertsona ez da ezaguna bere izen, abizen edo etxeko izenarengatik. Ematen du moja moja dela, beste ezer baino lehenago. Baina Urdintxak ez zion izen hori bakarrik eman. Barietatea zabaldu zen heinean bere pertsonarekin lotu zen, eta beste batzuek jarri zioten izen berria: Urdintxa. Kasu honetan, berak jarri ez bazion ere, tomateari izena eman ziola esan dezakegu, bere izena jarri baitzioten.

Maussen proposamenera itzuliz, dohainek -kasu honetan "taongek"- "hau" izendatzen duen espiritua dutela dio. "Hau" oparien edo dohainen arima da, hortaz, eta lehen esan bezala, espiritu horrek zerbait itzultzera behartzen du, dohainaren inguruko harremanari forma emanaz. Halaber, "Taonga" eta "hau"etan beraien jatorriaren zerbait geratzen da. Hau da, ematen duen pertsona edo komunitatearen zerbait ematen den horretan geratzen da, eta hori da hain zuzen zerbait itzultzera behartzen duena (Mauss 2009). Kasu honetan, ikusten dugu haziak ematen direnean zerbait eramaten dutela beraiekin batera, eta hori izenetan islatu egiten dela. Kasu batzuetan pertsona zehatz bati, beste batzuetan baserriari, haziekin -orain hartu-eman hauen "taongak"- horiei erreferentzia egiten zaie, eta horien lana eta garrantzia hazietan jasota geratzen da, eta haziekin mugitu egiten da.

Urdintxak tomateari jarritako izenak mojarri erreferentzia egin arren, Peiok ere badu bere tokia Moja edo Urdintxa tomatearen belaunaldian, berak bere burua "mandatari soil" edo "rekadista" hutsal definitzen duen arren. Ikusi bezala, hori baino gehiago egin du tomate honen historian. Behin aitagarrebak baratze lanak utzita, erreleboa hartu zion, eta tomatea zaintzen jarraitu izan zuen. Urdintxak egindako lanari aitortza eta jarraipena eman dio eta tomatearen historia (ber)egiten ari ginen horretan berak emandako informazioa gako izan da Aretxabaletako Larrosa tomatearen jatorria zein pasarte eta belaunaldi batzuen berri izateko. Beste alde batetik, jada azaldu bezala, haziak eta barietateak gordetzeko bestelako bideak ere ireki ditu Peiok, loba eta gertuko baratzezain batekin lan horiek partekatuz. Urdintxa tomatearen, eta Aretxabaletako tomatearen zaintza-sareak zabaltzen ere lana egin du, landutako bioaniztasunari ekarpena eginez.

Laburbilduz, Ubide auzoko baratzean 80ko hamarkadaren hasiera-hasieratik Goiko baserritik mojaren bidez heldutako landareei jarraipena eman diete. Bertan, "moja" izendatu duten tomatea zabaldu egin dute, eta tomate eta Urdintxaren artean lotura ezarrita eta indartuta, askok "Urdintxa" izendatu du tomatea, Peio bere suhiak barne. Gu hara Keparen eskutik heldu ginen, Aretxabaletako Larrosaren historia eta genealogiaren beste katebegi bat ezagutu nahian, eta hori baino gehiago ere ezagutu genuen. Izan ere, bertan egindakoa ez da bakarrik linea genealogiko batean transmisio eta ugalketa lana, linea horretatik kanpo ere zabaldu

baitute barietate hori. Gu transmisio bertikala aztertzen ari baginen, horren transmisio horizontala ere azaleratu zitzaigun bertan. Urdintxa eta Peiok, azken finean, Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian belaunaldi bat osatzen dute, eta era berean adar genealogiko bat sortzen dute. Hau guztia kontuan hartuta, Ubidekoa tomate horren ugalketa zentroa izan dela esan dezakegu.

Ezin dut itxi, baina, bigarren belaunaldi horren historian bertan sortu zitzaigun zalantza bat mahai-gaiean jarri gabe. Bertan Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian zehar tomate barietate berri bat sortua ote zen zalantza edo susmoa sortu zitzaigun. Hori kontatzeko, eta sortu zitzaizkigun zalantza eta erdi gaizki-ulertuak ulertzeko, atzera egin behar dugu. Lekuan lekuko lanaren hastapenetan, Aretxabaletako Patxiri egindako bisitaldi batean haziez betetako potoak atera zizkidan. Bi fruta-dendetako egurrezko kutxa potoez beteta zituen. Denetarik zuen bertan, eta ia guztiak aspalditik gordetako barietateak ziren, bertakoak. Horien artean, nola ez, Aretxabaletako Mozkorra edo Arrosa zuen. Bestetik, bazuen "Urdintxa" izeneko bat. Azkenengo hau, oharkabe geratu zitzaidan. Handik hilabete batzuetara, 2016ko irailaren bukaeran, Lehenengo *Aretxabaletako Tomatearen Astearen* baitan hitzaldi bat eman zuen Teok, tomate hori landu izan duten ekoizleetako batek. Tomatearen historia gainetik azaldu, berarengana nola heldu zen kontatu, eta nola landatu eta zaintzen zuen azaltzen eman zuen denbora gehien Teok. Hitzaldiaren bukaeran, tomateak erakutsi eta dasta egin genuen. Une horretan, 40 urte inguruko gizon batek hartu zuen hitza. Esaten zuenez, bere etxean aspalditik egin izan da tomate barietate hori. Berak zekienaren arabera, bere etxetik heldu zitzaion Kepari barietate hori, eta Keparengandik Miren eta Teorengana. Hau da, Teok zituen haziak bere etxetik etorriak ziren. Hortaz, bere etxeko tomatea eta ekoizleak eraman berri zituenak -"Aretxabaletakoak"- berdinak ziren. Hala ere, bere etxekoak ezberdinak zirela esan zuen. Bertan ondorioztatu zuen galduta zutela barietatea, degeneratu egin zitzaizela. Hortaz, ekoizleari eskatu zion ea haziak gordetzeko tomate bat hartu ahal zion, edo ea horretarako aurrerago bat emango zion.

Gaia hor geratu zen, baina ni pentsakor joan nintzen etxera. Zein zen "benetako" Aretxabaletako tomatea? Zer dela eta pentsatzen zuen gizon horrek berea txarra zela, eta ekoizle profesionalarena ona eta benetakoa? Eta, benetan bere etxekoa aldatuta bazegoen, zergatik hartu behar zen hau txartzat? Zergatik mantendu behar "benetakoa", eta tomatearen aldaketak ez jarraitu¹⁶⁹? Galdera zurrumbilo batekin etxera joan nintzen, eta lekuan lekuko

169 Galdera hauek, besteak beste, Ankulegi aldizkarian 2017an argitaratu nuen artikulua oinarrian daude (ikus Barba 2017).

kaierean jasota geratu ziren. Berriz ere, hilabete batzuk geroxeago hariak lotzen jarraituko nuen, Peiorekin egon ginenean, hain zuzen. Hitzaldiaren bukaeran hitza hartu zuen gizon hori Peioren loba zen eta horretaz konturatu nintzen Peiok baratzean Urdintxa tomatea zutela aipatu zigunean, baita Aretxabaletakoa ere. Nola zitekeen biak bertan egotea, bata bestearen arbasoa bazen? Orduan ere konturatu nintzen Patxik bi tomate horiek zituela. Hau da, beste baratze batzuetan ere bereizita zeudela bi tomate mota horiek. Halaber, Peiok beste zerbait gehitu zuen. Aretxabaletako Aste horretan bertan tomate erakusketa bat egon zen larunbatean, herrian azoka bat egiten zela baliatuz. Bertan Peiok ere ikusi zituen "Aretxabaletako Mozkorra" edota "Aretxabaletako Morea" izena zuten tomateak. Horiek ez ziren bereak bezalakoak. Bertan zeuden beste batzuk, aldiz, bai, bereak bezalakoak ziren. Zeintzuk ziren, orduan, Aretxabaletakoak? Zer gertatu zen bidean? Nola ari ziren nahasten tomateen izen eta formak?

Hasiera batean, agian Urdintxaren baratzean barietate berri bat sortua zela pentsatu genuen. Apika, besterik gabe degeneratu egin zen, baina izan zitekeen ere, urteen poderioz, barietate berri bat sortu izana. Hori oso albiste ona izango litzateke. Aitzitik, benetako Aretxabaletako tomatearen bilaketak pikutara bidal zezakeen tomate berri hura. Galduta ginen. Eta galduago egon ginen Goiko baserrira joan ginenean eta bertako tomatea Aretxabaletako Larrosa edo Mozkorra bezalako zela ikusi genuenean. Barkatu, Miren eta Teoren baserrian egindako hautaketa eta hobekuntzatik ateratako Aretxabaletako tomatea bezalakoak. Izan ere, hori hartzen ari ginen erreferentziatzat Urdintxarena edo Goikokoa zeintzuk ziren baloratzeko. Urdintxa eta gero aldatu bazen tomate hori, ezin zen jatorrizkoa bezalakoak izan. Guretzat logikoagoa izango litzateke Goikokoa eta Urdintxa berdinak izatea, eta ez erdikoa -Urdintxa-ezberdina, eta hasierakoa -Goikokoa- eta "bukaerakoa" -Teorena- berdinak. Bada, horrela zen, edo horrela iruditu zitzaigun.

Zalantza horiekin joan ginen etxera, eta zalantza horiekin geratu ginen luzaz. Zalantza horiek direla medio, 2018an *Aretxabaletako Tomatearen Astearen* baitan ekimen ezberdin bat burutzea erabaki genuen. Berriz ere hitzaldi bat egin baino, topaketa moduko bat egitea proposatu genuen Marc eta biok, eta onartu ziguten. Bertan, Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian parte hartu dutenak gonbidatu genituen. Beraien tomate ale batzuk ekartzeko eskatu genien, eta gero historia kontatzerakoan tomateak nondik ekarriak, nola zaindu eta non, eta nori eta nola zabaldu izan dituzten ere galdetu genien. Zeresanik ez, ekimen hori tesirako garrantzitsua ere bilakatu zela. Bizitzaren bueltek hala eraginda, egun horretan Peio ezin izan zen joan ekimenera. Urte txarra pasatzen ari zen, eta tomateak

baratzean ere urri. Hortaz, ez genuen bere tomateak ezagutzeko aukerarik izan. Ekimen horretan ikusi genuen eramandako tomate gehienak oso antzekoak zirela. Hala ere, landarearen maneiak asko eragiten diela ere ikusi genuen. Izan ere, tomateak beraien artean oso ezberdinak ziren, eta horretan eragina zuen fruituek pasatako beroak edo estresak, jasotako uneak, zein bestelako baldintzek. Zentzu honetan, barietate baten barruan egon daitekeen aniztasuna ere ikusi genuen. Ekimen horretan beste zerbait ere argi geratu zen: tomate horren bueltan hartu-eman asko egon dira, ugalketa zentro anitzak sortu dira, eta guztietan ez dira berdin zaindu haziak eta berdin gorde horien ezaugarriak. Bestetik, egun tomate arrosak eta Aretxabaletakoak modan daude, eta izan zitekeen norbaitek izen hori erabili izana beste tomate barietatearen bati merkatuan irteera emateko. Beste modu batez esanda, Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian iruzurrak ere ikusi edo sumatzen ziren. Iruzurrak ote zeuden edo ez zalantza airean zegoen, baina genituen zalantza guztiak argituko ez genituela onartuta, horiek bertako barietateen transmisioaz eta Aretxabaletako Larrosaren historiaz zer esaten ziguten aztertzea interesgarriago iruditu zitzaigun.



Irudia 7: Tomaren erakusketa popularra, Tomatearen inguruko azoka berezian. Aretxabaleta, 2019. Iturria: Nik egina.

Hortaz, 2016eko hitzaldi hartan Peioren lobak planteatutakoa erabat argitu gabe egon naiz duela gutxira arte. Esan bezala, atal hau idazten ari naizen honetan, 2019ko irailaren erdialdean, berriz ere *Aretxabaletako Tomatearen Astea* antolatu dute, 4. aldiz. Irailaren 21ean tomate azoka dago, eta esan bezala, bertan Peio aurkitzen dut. Tomatearen azokan tomate erakusketa dagoela aprobetxatuta, galdera egiten diot Peiori: erakusmahaietan dauden tomateen

artean zeintzuk dira Urdintxa tomatea bezalakoak¹⁷⁰? Bestetik, zeintzuk dira etxean daukan "Aretxabaletako Morea" bezalakoak? Lehenik eta behin azkenengo hau jada ez daukala esaten dit. Bigarrenik, mahaian daudenen artean Urdintxarenak eta Aretxabaletako Moreak bezalakoak zeintzuk diren seinalatu egiten du (ikus Irudia 7 eta Irudia 8). Berak bistaz erraz eta azkar identifikatzen ditu, tomateen alboan dagoen paperari erreparatu gabe. Paper horietan tomateak eman dituztenek esandako izena jasotzen da, eta paperean jarrita dagoena eta Peiok diona ez datoz bat. Paperari kasu egin gabe, Peioren erantzunarekin geratzen naiz. Argi identifikatzen ditu tomateak, eta beraien artean erraz bereizi daitezkeen bi tomate mota seinalatzen ditu. Horietako bat Urdintxarena da.



Irudia 8: Peiok "Urdintxa" tomate gisa eta Juanek Aretxabaletakoak gisa identifikatutako tomateak. 2019ko Tomatearen erakusketa popularrean hartutako arazkia. Iturria: Nik egina.

Zalantza argitzeko, baina, informazio bat falta zait: Peiok Urdintxarena bezalakoak identifikatzen duena, ba al da egun Aretxabaletako Larrosa edo Morea izenez ezaguna dena? Berriz ere diot, Miren eta Teoren baratzetik izen horrekin zabaldu den tomateaz ari naiz. Hori argitzeko aukera ere badut. Izan ere, azokan Juan ere badago. Berak haziak ekoizten ditu, asko landu izan du bertako barietateen gaia, eta oso ondo ezagutzen du Aretxabaletako tomateak. Eskatzen diot tomate horiengana nirekin etortzeko, eta Peiori egin diodan antzeko galdera egiten diot: zeintzuk dira tomate horien artean "Aretxabaletakoak"? Peiok Urdintxa tomate bezalakoak seinalatutakoak seinalatzen ditu berak, batez ere bat -Peiok bi seinalatu ditu-. Esaten diot Peiok esandakoa eta esaten dit baietz, biek dutela Aretxabaletakoaren antz handia. Hala ere, gaur egun jada nahasmen handia dagoela, eta bietako bat degeneratuta egon

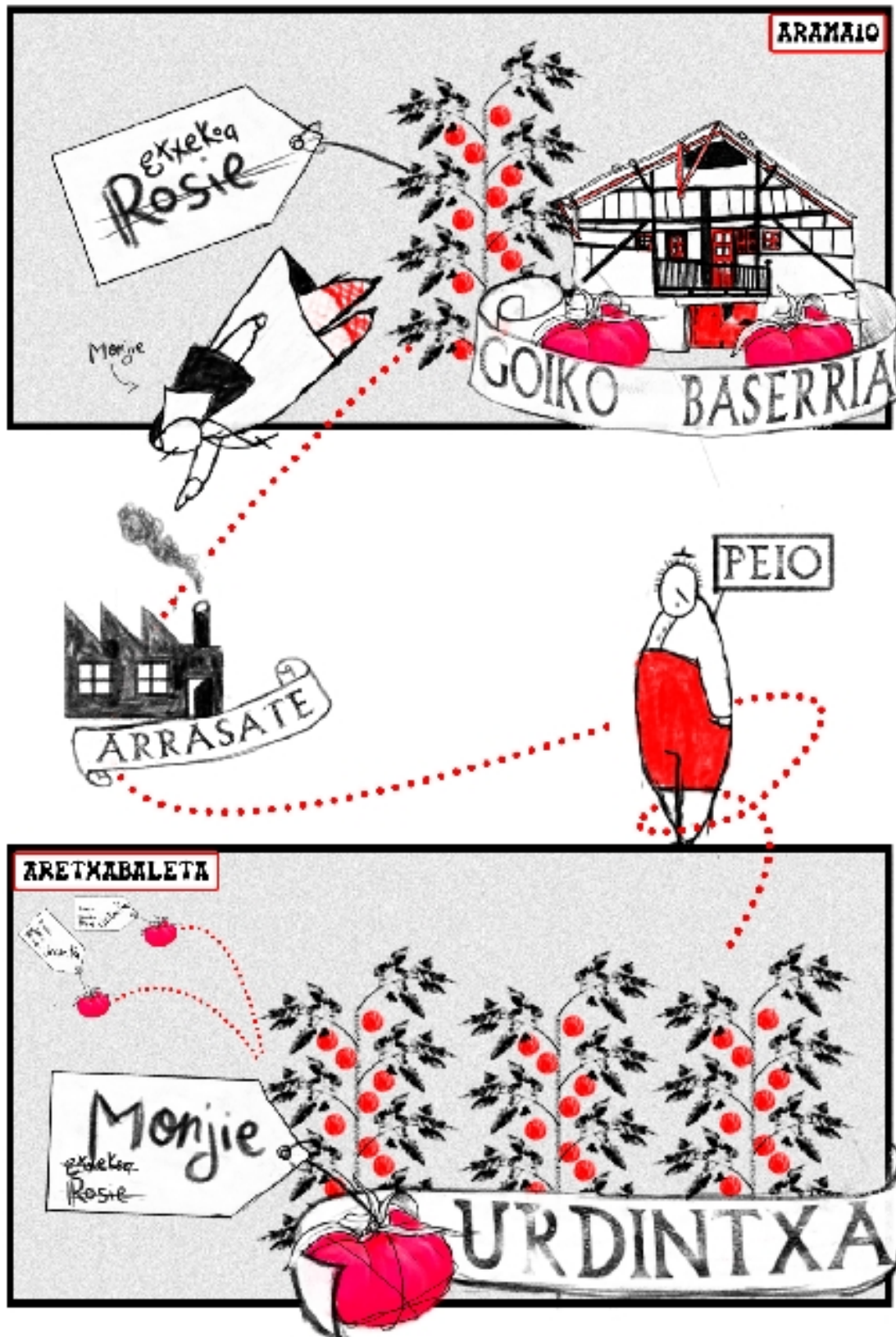
¹⁷⁰ Hau da, bere etxera Goiko baserritik heldu zirenen bezalakoak.

daitekeela dio. Orduan, izan daiteke Aretxabaletako tomatearen hazietatik etortzea horiek baina apur bat aldatuta egotea. Edonola ere, niretzat garrantzitsuena dena da Peiok eta Juanek tomate berdinak seinalatzen dituztela. Hau da, Urdintxa tomatea Aretxabaletakoaren arbasoa izateaz gain, horren modukoa da. Ez da egon, hortaz, Goiko baserritik sortutako kate genealogiko horretan aldaketarik Aretxabaletakoa izendatu, sortu eta gorde arte. Horren ostean izan zitekeen Goiko baserrian zein Peioren baratzean tomateek aldaketak bizi izana, "degeneratu" izana, baina Aretxabaletakoa Goikora Mirandatik eraman zituzten tomateak bezalakoa da. Zirkulua ixten dela dirudi. Baina, orduan, zein da Peiok seinalatu didan beste tomate hori, berak "Aretxabaletako Morea" izendatzen zuen hura? Juanek diost Krimeako Beltza izan daitekeela, horren itxura handia duela.

Esan bezala, azoka honetan norberak dio zein den bere tomatearen izena, eta ez da egiten horren jarraipenik. Nondik atera duten, zeinek eman dien, eta nola zaindu izan den ez da kontuan hartzen. Beraz, nahasmendurako aukera irekitzen da. Orduan, baliteke hemen bezala beste uneren batean hasierako Aretxabaletako Mozkorra edo Larrosa ez zen baten bat "Aretxabaletako Morea" izenarekin zabaldu izana, handik Peioren baratzerara heldu izana, eta handik konfusioa. Baliteke. Zerbait argi badago historia honetan zera da: tomate bati pista erabat jarraitzea eta bere genealogiak guztiz jasotzea eta ezartzea zaila dela. Marc eta biok barietatea nola sortzen zen jakin eta bere jatorria zehazki zein zen jarraitu ditugu hari horiek eta genealogiak osatu. Haziak, tomateak eta barietateak euren bidea egiten dute, pertsonen eskuetatik, interesetatik, harremanetatik, jakintzetatik, eta jakintza ezatik. Horrek zalantzak edo iruzurrak sortu ahal baditu ere, aberastasuna ere sortzen du. Horretarako, galdera eta zalantza batzuk airean uztea, gustatzen ez bazaigu ere, positiboa da, barietateei bide irekia uzten baitie, forma eta izen jakin batzuekin bizitzen jarraitzeko. Arriskua ere badu, noski, ondo landuta eta gordeta dauden barietateak galaraztea ekarri ahal baitu nahasmendu horrek.

Laburbilduz, lehenengo fase honetan daukagu Miranda de Ebrotik etorritako landare horietatik garatutako barietatea. Barietateari izena aldatu diote baserri baserri edo baratzez baratze mugitu ahala, eta izen horietan gordetzen dute haziak, tomateak edo landareak eman dituztenen zerbait, eman denaren -taongaren- arima edo "hau"en antzera. Hazien inguruko hartu-emanak gertuko eta konfiantzazko¹⁷¹ harremanetan oinarritzen dira, eta senide, bizilagun edota langileen artean mugitzen dira batik bat. Lehenengo fase honen eta lehenengo bi belaunaldi hauen protagonistak autokontsumorako baratzeak dituzte, soldata duela zenbait hamarkada Debagoienan zabaldu ziren industriaguneetako lantegietan lana eginez irabazirik.

171 Arto "criolloaren" inguruan aipatu ikerketan ere konfiantzari erreferentzia zuzena egiten diote. "Relational networks of 'trust'" adierazpena darabilte horretarako (ikus Carro-Ripalda, Astier, y Artía 2015).



Irudia 9: Urdintxaren baratzea eta Monjie Tomatie. Egilea: Maddi Zumalabe.

Trantsizio garaia. Anonimotasunetik aitortzara

Hirugarren belaunaldia. Tomatea Aretxabaletan "adoptatua" eta bertan errotzen

Belaunaldia	Hirugarrena
Subjektua eta tokia	Kepa. Aretxabaleta
Izena(k)	- / Aretxabaletako Arroza/Morea
Garaia	70eko hamarkadaren bukaeran, 80ko hamarkadaren hasieran. Gaur egunera arte.
Nola heldu zaie, nola hedatu dute	Aretxabaletako Ubide auzotik. Tomateak hartu eta horiei haziak atera eta gorde. Hazianitzera, eta jende askori eman izan dizkio tomateak zein landareak

Taula 4: Kepa eta tomatea Aretxabaletari lotzen

Belaunaldi honen protagonista nagusia Kepa da. Izan ere, toki zentrala du Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian. Hala ere, bere anteko profila duen eta Aretxabaletakoa ere baden beste gizon bat ezagutu dut: Patxi. Hortaz, gehien bat Kepaz hitz egingo dudan arren, bigarren horri ere erreferentzia egingo diot. Gainera, Patxiren bidez heldu nintzen lehenengoarengana.

Lekuan lekuko lanaren hasiera-hasieran nengoelarik heldu nintzen Patxirengana. Gertu eta erraz nuen lehenengo kontaktua izan zen bera, eta handik hastea erabaki nuen. Patxi Aretxabaletakoa da, egun erretreta hartuta du, baina luzaz Aretxabaletako institutuko irakaslea eta zuzendaria izan da; hots, pertsona ezaguna da herrian. Baserrian jaioa, gaztetan jaitsi zen kalera, eta erretreta hartutakoan, familiaren lur batzuk berrartu eta lantzen hasi zen, fruta-arbolak jarriz eta baratzea landuz. Arbola zein baratzekin bertako barietateak bilatzen eta landatzen ahalegin handia egin du, eta ederra da bere baratzera zoazenean txabolatik ateratzen dizkizun hazi-potoez betetako kutxak ikustea. Bakoitzak bere izena ondo jarrita du, eta Patxik argi dauka nondik atera duen hazi bakoitza. Izenak pertsonenak dira batzuetan, izan izenak, izan abizenak, edo izan ez-izenak. Beste batzuetan, aldiz, baserri bati edo toki bati erreferentzia egiten diote. Azkenik, barietate zehatz eta ezagun bati erreferentzia egiten dion izen bat edo beste ere ikusi nuen kutxa horretan. Hau da, izen zehatz batekin ezagunak diren barietateen kasuetan izen horiek jarrita ditu, eta ez haziak eman dizkion pertsona edo

baserriarenak, barietateak duen izaera eta nortasuna pertsona horietatik harago baitoa. Hau da, adibidez, Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasua.

2015eko azaroaren bukaeran gaude, eta gaur geratu naiz lehenengo aldiz Patxirekin. Duela astebete Donostiako Cristina Enea Fundazioan Jakoba Errekondok aurkeztu zuen Bizi Baratzea liburua, eta bertan Marcek aurkeztu zidan Patxi. Nire lanaren berri eman eta berarekin geratu nahi nuela esan nion. Geratzeko erabateko prestutasuna adierazi zidan, eta hurrengo asterako -gaurko- geratzeko esan zidan. Arratsaldean goiz elkartzeko esan zidan, "ortura joan nahiko duzu, ezta?" gehituta, erdi galdezka, erdi baieztatzen. Nik, berez, lehenengo aldi honetan tesiaren proiektua azaltzeko asmoa besterik ez nuen. Herrian elkartu, hitz egin, eta agian beste hitzorduren bat jartzea zen nik espero nuena. Baina, tomate batengandik galdezka kafetegi batera joan? Inondik inora. Lehenengo hitzordu honetan jada hurrengoetan errepikatuko zaidan zerbait gertatzen zait. Ni hitzez eta kaieraz ekipatuta joan, eta historia honen protagonistek baratzera eraman nahi izango naute. Ia azkenengo elkarrizketa eta bisitaldiraino gertatuko zait hau. Nire konfort eremutik atera ezinik, antropologia eta etnografiaz omen gutxi dakitenak izango dira, berriz ere, irakaspen metodologikoak emango dizkidatenak.

Hortaz, lehenengo honetan Patxiren baratzera joateko geratua gaude, eta horrelaxe egiten dugu. Dituen hazi-potoen kantitatearekin eta fruta-arbola eta baratzearekin liluratuta geratzen naiz berehala. Nik hala moduz azaltzen diot zer egin nahi dudan eta zer behar dudan beraiengandik, nahiz eta nik oraindik oso argi ez izan. Berak zenbait kontaktu eta erreferentzi pasatzen dit. Azkenik, Kepaz ere hitz egin dugu. Izan ere, Kepa Donostian "Norenak dira haziak" jardunaldian egondakoa da, eta tomate horren historian gakoa da, eta Patxik ezaguna du. Are, Patxiren baratzetik herrirako bidea hartuta, herrigunera sartzerakoan zaudelarik hortxe bertan topatzen duzu Keparen baratzea. Hori dela eta esaten dit Patxik herrirako bidean pasa gaitezkeela Keparen baratzetik, ea bertan harrapatzen dugun.

Ez da beharrezkoa izan, ordea. Kotxean beheranzko bidea hartzen dugu, nik sagarrez betetako poltsa bat eskuan eta arta-txiki haziak poto batean sartuta daramatzadala. Berriz ere, lehenengo bisitaldi honetan gerora ohikoa bihurtuko zaidan zerbait gertatzen zait jada: lekuan lekuko saioetatik barazkiak, fruituak eta lurreko bestelako produktuekin helduko naiz etxera, gaur bezalaxe. Bada, halako batean Patxik bat-batean kotxea gelditzen du, baita kotxetik jaitsi ere. Hortxe dago Kepa. Ni ere jaitsarazi egiten nau, nik aurrean dudan hori zein den oso ondo kokatu ez dudala. Baina kotxetik jaitsi eta zein den konturatzen hasten naiz. Patxik kontatzen dio, apur bat eta ahal duen moduan, ni zein naizen eta zer egiten dudan bertan, eta hain zuzen Keparekin berarekin hitz egin nahi dudala gehitzen dio.

Lehenengo elkarrizketa honetan jada gerora ere Kepak errepikatuko duen hainbat esaldi, ideia, eta jarrera bota eta izaten du. Lehenengo eta behin, berak gutxi dakiela eta kontatzeko gutxi duela behin eta berriz aditzera ematen du. Hots, ondo ni tesi bat egiten egotea, baina agian bera ez da ni laguntzeko pertsonarik egokiena. Hala ere, hori esan eta berehala, beste edozer gauzarengandik galdetuta bere jakintza osoa azalarazten hasten da. Hori egiten duenean, maiz, amonari erreferentzia egin dio, "amandreak" hain zuzen, bere hizkeran esanda. Bera kaletarra bada ere, familia baserrikoa du, eta ondo gogoratzen du amandreak egiten zuena eta kontatzen zuena. Amandrea izango da Keparen ahotik hainbatetan aterako den pertsona, beti aitortzatik hitz egiten. Hala ere, Keparen jakintzak jakintza espezializatu eta idatzietatik jakintza herrikoi eta baserriarretik bezainbeste du. Liburuetatik, irratitik eta munduko beste toki batzuetatik datozen jakintzez ere elikatu egiten da. Hortaz, jakintza herrikoi eta baserriarra eta jakintza tekniko eta

espezializatua uztartzen dituen jakintza du Kepak. Horien atzean dauden munduak elkartu eta josi egiten dira Keparen baratzean. Hauxe Patxiren kasua ere bada. Bera entzuten eta bere baratzea ikusten ere sentitzen dugu bere arbasoen eta hemengo baserritarren jakintzaren herentzia, baita liburu eta jakintza teknikoena ere. Hartara, Kepa eta Patxik bi mundu josten dituzte, eta mundu horien arteko zubia ere eraiki eta gorpuztu egiten dute. Keparen kasuan, amandareekin batera bere ahotik ateratzen den beste pertsona bat ere nabarmendu eta nagusitzen da: Jakoba Errekondo, izen eta abizenaz izendatua. Amona askoren jakintzaren igorle lez, baina izen eta abizenaz ezagututa eta irratian eta liburuetan aditu gisa aritua, amona askoren ondoan -edo gainetik- nagusitu da baratze-kontuetan aditu eta aholkulari moduan¹⁷². Sukaldaritzaren kasurako Del Valle (1997) erakutsi bezala, gizonezkoek emakumeen jakintza usurpatzen dutenean sarri emakumeei erreferentzia egiten diete, baina horrekin emakumeak bakarrik sinbolikoki sartzen dira gizonen prestigio guneetan, egitura aldatu gabe, eta emakumeei egindako aitortza txiki horrek egoerak bere baitan iraunarazten laguntzen du.

Azkenik, lehenengo elkarrizketa honetan beste zerbait nabarmentzen da bere hitzetan: euskararen aberastasuna, euskalkiaren erabilera eta zaintza, eta jakintza baserritar eta herrikoiaren terminoen presentzia. Gerora jakingo dut euskara irakaslea izandakoa dela, eta baratzean haziak, barietateak eta praktikak gordetzeko duen kontzientzia bera duela euskararekiko ere. Ona dena, baliagarria dena, eta galtzar dagoena zaindu eta iraunarazi egiten du, bere hitzetan, "kontzientzia" duelako. Euskarari dagokionean, baratze eta lurrari lotutako hitz oparo ezagutu, erabili, ezagutarazi eta bizirik mantentzen ditu. "Satsberri", "satszahar", "lurrustel", "errekarea", hamaika dira, adibidez, lurrari edo simaurrari erreferentzia egiteko erabiltzen dituen hitzak. Horietako bakoitzak, gainera, lur mota zehatz bat edo lurraren egoera zehatz bat izendatzen du, eta horiek izendatu, identifikatu, bereizi eta erabili egiten ditu. Hortaz, hitzekin batera barazkigintzari lotutako zenbait praktika eta jakintza ere bizirik mantentzen du. Edonola ere, nirekin berehalako itzulpena egin behar du. Izan ere, hainbatetan nik ez ditut ezagutzen -ezta ulertzen ere- erabiltzen dituen hitzak. Berarekin izandako elkarrizketen kontura, landa-kaierean hiztegitxo polit bat osatzen joango naiz.

Hala ere, lehenengo elkarrizketa hau ez da gehiegi luzatzen, euria ari baitu. Kepak berak esaten digu kotxera sartzeko, bustitzen ari gara eta. Baina kotxera igo eta berehala geldialdia egiten dugu bere baratzean. Bertan erakusten digu nola bilakatu duen urte gutxi batzuetan pinudi bat baratze, lorategi eta fruta-arbolen eremu. Kontatzeko ezer gutxi duela esaten jarraitzen badu ere, bertan jada badituen ezagutzak erakusten hasten da. Bere baratzea ikusi ostean, orduan kafetegira joan eta kafe baten bueltan jesartzen gara. Orduan nire txanda da, eta berriz ere zer egin nahi dudana kontatzea nahi dute. Oso argia ez banaiz ere, beraiek informazio eta kontaktu batzuk pasatzen dizkidate, eta berriz egongo garela adosten dugu. Beranduenez, haziak ereiteko garaian ikusiko dugu elkar, tomateak ekoizteko prozesu osoa ezagutu nahi baitut.

Beraz, Kepa Patxiren eskutik ezagutu nuen. Lehenago ikusita eta entzunda nuen, 2015eko udazkenean Donostian egindako jardunaldian hain zuzen, eta banekien Aretxabaletako

172 Jakoba Errokondo azkenengo urteotan baratze eta barazkigintzaren bueltan ospea hartu duen pertsona da. Urteak daramatza euskal irrati publiko batean *Landaberr*i baratzearen inguruko aholkularitza-irratsaioan parte hartzen. Halaber, Argia Aldizkariarekin batera *Bizi Baratzea, Euskal Herriko isurialde atlantikora egokitua baratzearen aritzeko gidaliburua* argitaratu du (2015), eta Argian bertan saioan sasoiko informazioak argitaratzen ditu. Baratzearen inguruan berriketan aritzean oso ohikoa da bere izena entzutea, eta adineko askok erreferentziatzen du. Orokorrean, baserritarrak elkarrizketatuz pilatu du gerora partekatzen duen jakintza herrikoaia. Bere lana nabarmentzen da euskal testuingurua egokitua dagoelako, eta baratzearen inguruko liburu asko ez daude orografia eta klimatologia honetara egokituta.

Larrosaren historian paper garrantzitsua zuela. Izan ere, hau zen tesia egiten hasi nintzen horretan gehien entzun izan nuen izena. Urte hauetan zehar jaso izan ditudan dokumentu, informazio eta albisteei erreparatuz gero ere, Kepak protagonismo handia hartzen du tomate honen historian. Adibidez, Aretxabaletako Tomatearen Asteen harira zein egin diren bestelako ekimenen harira, behin baino gehiagotan elkarrizketatu izan dute Goienan, Debagoienako tokiko komunikazio proiektuan. Tomatearen inguruan idatzitako albiste eta erreportajeetan ere bera agertzen da barietate horren historian eta zaintzan pertsona gako bezala.

Gehienetan, barietatea zaintzen egindako lana goraiatzeko dute, eta horrekin batera tomatearen izaeran eta historian jauzi kualitatibo handi bat eragin zuen keinua ere nabarmendu egiten da: ekoizle profesional bati eman zion, horrek gorde zezan. Hau da Kepak egin zuen keinu berezi eta berria, barietateari izaera berri bat emango ziona, alegia. Beste hitz batzuek esanda, barietate hau galtzeko arriskutik salbu utzi izana da hainbatetan Kepari aitortu izan zaiona. Kepak ere horixe bera azpimarratzen du. Bere hitzetan, gauza onak gordetzeak duen garrantziaren kontzientzia izan du berak, eta hori dela eta tomate horren haziak gorde egin zituen eta ekoizle profesional bati eman egin zizkion.

Hala ere, jada ikusi dugun bezala, Goiko baserrian eta Ubide auzoan gaur egun oraindik zaindu, errein, landatu, ugaltu eta gorde egiten dute barietate hau. Egia da 1992. urtean Kepari haziak eman zizkionak, Urdintxak, baratze lanak utzi behar izan zituela. Hortaz, arriskuan egon zitekeen barietatea. Baina Kepak hori baino lehenago, 1990. urtean hain zuzen, eman zion barietatea ekoizle profesional horri. Motz esanda, agian barietatea arriskuan egon zitekeen, bertako barietate gehienek modura, baina bazeuden beste pertsona batzuk barietate hori zaintzen eta ugaltzen. Orduan, zer da berria Keparen ekintzetan eta egiteko moduetan? Zer da aldatzen dena bere ekintzen bidez? Areago, zein alde dago Goiko baserrian edo Ubideko auzoan barietatea mantentzeko eta zabaltzeko egindako praktika eta Kepak burututakoen artean? Zergatik da Kepa ezagun bilakatzen dena istorio eta historia honetan? Galdera hauei erantzuteko, ezagutu dezagun apur bat hobeto Kepa bera eta barietate honekin izan duen harremana.

Kepa hirurogei urtetik gorako pertsona da, Aretxabaletakoa. Egun, eta baita elkarrizketatu nuenean ere, erretreta hartuta du. Lehenago, baina, irakaslea izandakoa da, herrian bertan. Herrian ezaguna, tomate hau modu ezberdinetan zabaldu du. Patxik ez bezala, Kepak aspaldi dauka baratzea. Soldadutzatik itzuli zenean ekin zien baratze lanei. Alde batetik, Aretxabaletatik gora doan bidexka baten hasieran dagoen Errekame auzoan dauka lursail handi bat. Duela urte gutxi batzuk bere osabarena zen eta pinudia zen. Horri erosi eta lurra eraldatzen hasi zen, pixkanaka-pixkanaka. Landatuta dituen aza, ilar edota dalia loreen artean ikus ditzakegu oraindik

moztutako pinuen ipurdiak. Harago begiratuta ere, lursail barruan, pinudiak bizirik dirau, baina hori ere baratze edo fruta-arbolen lursail edota bertako arbolez osatutako baso bilakatu nahi du Kepak. Aldapan dago baratzea, eta adi ibili behar gara bertatik, edonon izan baitezake zerbait ereinda edo landatuta. Udan, adibidez, azak hostoez estalita ditu, bereziki landatu berri daudenean. Horrela ez ditu ureztatu behar, eta ez dira hiltzen. Moztutako arbolen enbortxo eta adaxkak ere baratze osoan zehar barreatua eta pilatuta ditu, konpostatzen eta lurra hobetzen, arrandegiko soberakinekin zein bestelakoekin batera. Arrain buru baten azpian edota adaxka txiki baten ondoan Kepak zaintzen duen landare edota loreren bat topa dezakezu beti. Baratzetik behera egiten dugunean, pare bat txoko aurkitzen ditugu. Horien inguruan konposta dauka. Loreak eta landare usaintsu eta medizinalak ere baditu. Horietako batekiko arreta erakusten dudanean, berehala eskaini eta lagin bat ematen dit, baina landatu eta zainduko dudala ziurtatzen badiot bakarrik. Txokoak pasata, txabolatxo bat aurkitzen dugu. Bertan, txakurrak, oiloak eta untxiak daude. Untxi eta oilo kakarekin satsa egiten du, iratzearekin. Ondo zaintzen du satsa, eta zaku batzuk betetzen eta kargatzen laguntzen diodanean nik neuk ere satsaren kalitatea konproba dezaket. Eskuarekin hartzera eta guzti ausartzen naiz, erabat "eginda" baitago. Baso eta lur usaina du, inola ere ez kaka usaina, eta fin-fina da. Horixe bera erabiltzen du tomate haziak edo bestelakoak ereiterakoan.

Lursail horretaz gain, etxe ondoan ere lursail txiki-txiki bat dauka. Lursail horretatik zuzen sar gaitezke bere etxera. Atzeko ate batetik garaje batera sartzen gara. Bertan, apur bat denetarik du, eta handik sartzen gara atarira. Ataritik gora eginda, bere pisura heltzen gara, eta handik ere sabaia baxu eta maldatsua duen ganbara txikitxo batera. Liburuz josita dago, eta bertatik ematen dit bertako euskara zaharraz nekazaritza kontuez diharduen testutxo bat, fotokopiatuta. Bertatik lore hazi batzuk ere ematen dizkit. Liburuak, haziak, jakintza eta bizitza gordetzen ditu bertan, ondokoak nahi badu, horiek partekatzeko prest.

Kepa apur bat ezagututa, nabarmena da tradizioa, jakintza eta praktika herrikoiak mantentzeko eta iraunarazteko duen gustua eta egiten duen ahalegina. Gordetzen dituen ondareen artean -izan materialak, izan materiagabeak- haziak eta bertako barietateek toki berezia dute, eta horien artean, Urdintxak pasa zion tomate barietateak. Ubide auzotik bere amarekin osteratxo bat ematen ari zen halakoren batean Urdintxari tomate ale ederrak ikusi, eta ale batzuk eraman zituen, hurrengo urterako haziak ateratzeko. Kepak azpimarratzen du tomate horiek berehala bere arreta bereganatu zutela, eta hori dela eta bere baratzean jarri nahi izan zituela. Hamar bat urte eman zituen bere baratzean tomate hori landatzen eta haziak ateratzen, gordetzen eta ereiten. Eskuaratean zerbait berezia eta ona zuela sinetsirik, horren biziraupena bermatu nahi izan zuen. Barietatea ezin zen galdu. Bera jada bazebilen lan hori egiten, baina baratzean negutegirik ez du, eta ez die ezer botatzen tomate landareei. Hortaz, "roña" edo "herdoilak"¹⁷³ tomate landareetan sartu eta uzta pikutara bidaltzeko arriskupean landatu ditu beti tomateak. Hori gertatuz gero haziak eta barietatea bera ere gal zitekeelakoan nahi izan zuen barietatea beste norbaiti eman, ondo gordeko zuen norbaiti, alegia.

173 Mildiu moduan ere ezaguna den onddoak, euskal isurialde atlantikoan, tomate landareei oso erraz eragiten die, hezetasuna eta tenperatura epeletan ateratzen baita. Tratamendu kimikorik eman gabe edo plastikopean landatu ezean oso zaila da tomateak ondo ateratzea zonalde honetan.

Horrelakoren batean Hazianitz baserrikoak ezagutu zituen, Miren eta Teo, hain zuzen. Berak beti hitz egin izan dit Teoz, eta orokorrean Teo ere bada Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia publikoan agertzen den pertsonaia eta izenetako bat. Mirenena, aldiz, gehienetan itzalean geratzen da. Hala ere, historiaren protagonistekin hitz egiten hasten zarenean gerizpetik ateratzen da Miren, eta Teoren pertsonaren bueltan eraiki diren historia eta pasarteetan Miren ere egon dela ohartzen zara. Kasu honetan, biak ezagutu zituen Kepak. Nekazari profesionalak ziren, eta ekologikoaren munduan sartzen ari ziren. Barietatea zaintzeko pertsona egokiak zirela iruditu zitzaion Kepari, eta saiakera egin zuen. Bere tomateaz hitz egin zien, ea probatu eta gordeko zuten barietate berezi hori. Besteek, proposamena onartu eta probatu egingo zutela erantzun zioten. Gero, ikusi egin beharko zen barietatea interesgarria zitzaien edo ez, baina beste hainbatetan bezala, probatu egin, egingo zuten.

Horrela heldu zitzaizkien tomate horren barietatearen aleak Hazianitzekoei. Kepak dio azokaren batean-edo eman egin ziela zenbait tomate. Miren eta Teok, aldiz, gerora jasoko dugun beste kontakizun bat dute. 90eko hamarkadaren hasieran kokatzen dugu gertakizun hau, eta ahozko memoriak era ezberdinetan osatzen du kontakizuna. Edonola ere, garrantzitsua da noiz, zeinek, zeini, eta zein testuingurutan pasatzen den tomate barietate hau esku batetik bestera, eta hori argi dugu. Kepak Hazianitzekoei eman egin zien 90eko hamarkadaren hasiera hartan, nekazari profesionalak zirelako, eta beraiek onartu egin zuten.

Une honetan, historia honetan berria zaiguna da barietatea zaindu eta iraunarazteko Kepak duen gogo esplizitu hura. Orain arte, barietatea gordetzeko lanak norberak bere baratzean eginak zituen. Haziak edo tomateak ematearen helburua ez zen barietatea bera zaintzea edo gordetzea, elkarrekikotasunean eta dohainean oinarrituta barietatea partekatzea eta gertutasun harreman zehatz batzuk elikatzea baizik. Norbaitek eskatzen zuenean edo soberakinak zituztenean partekatzen zituzten tomateak eta landareak. Orain, aldiz, barietatea bera ondo gorde zezaten eman zizkien haziak edo tomate ale batzuk Kepak Hazianitzekoei. Hau da, hasiera batean behintzat, mesede bat eskatuz eman zien tomate barietatea.

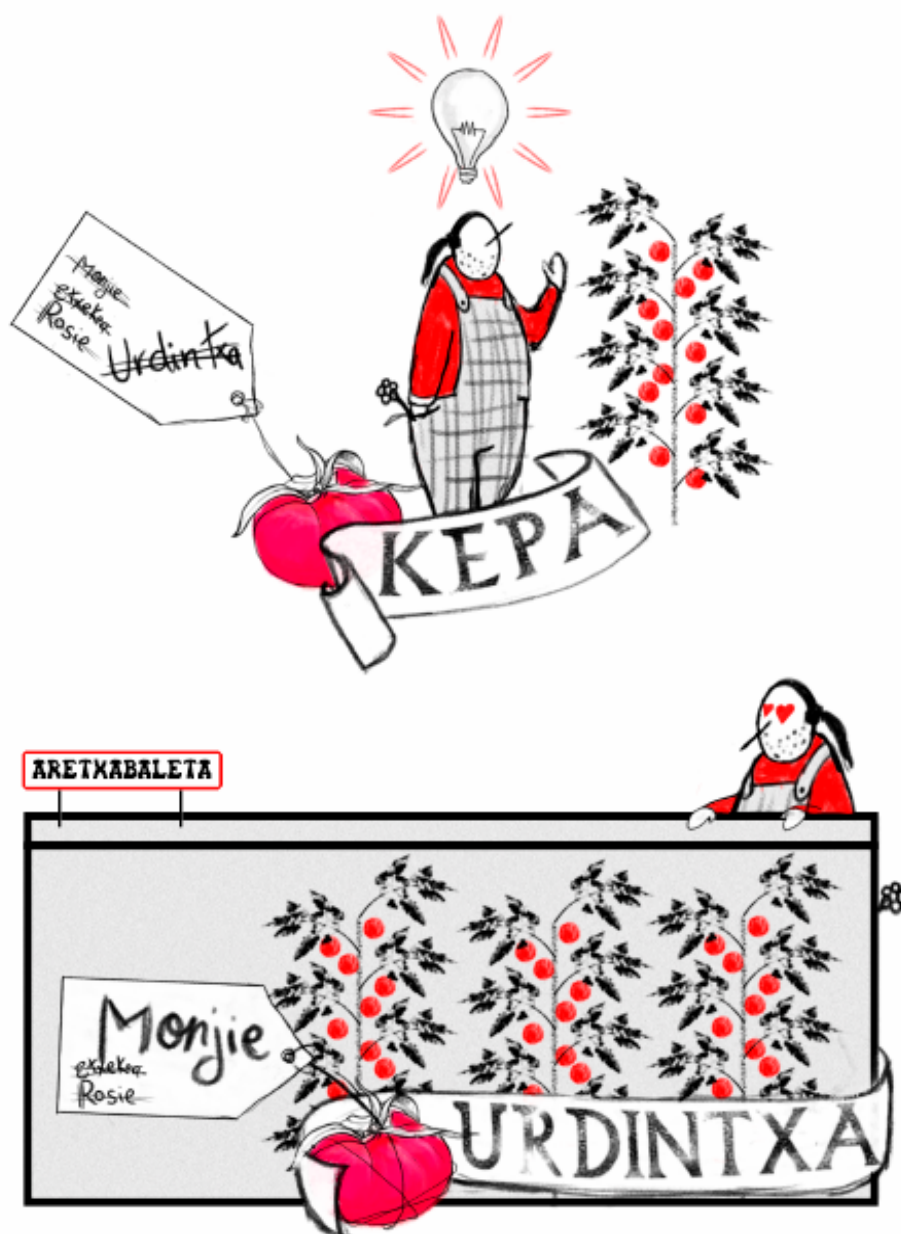
Tomatea Hazianitzekoei eman, baina Kepak jarraitu zuen berean ere tomate hori landatzen. Beraz, bi tokietan bizirik zegoen tomatea -baita aurreko belaunaldikoen baratzeetan ere-, eta Hazianitzen gertatutakoak eragin zuzena izan zuen Keparengan eta Keparen baratzean gertatzen zenarengan. Zehazki, Hazianitzen egindakoak eragin zion zuzenean tomatearen izaera publikoari, eta behin tomateak izaera publikoa hartu zuela, beste baratzeako tomateei eragiten hasi zen. Kasu honetan, tomateari ematen zaion izenari eragin izan dio horrek. Kepak tomate

honetaz hitz egiten duenean, "Aretxabaletako tomateaz" edo "Aretxabaletako Arrosaz" hitz egiten du, eta "berea"z, aldi berean. Onartu du, beraz, gerora jarri zaion izena, eta bere egin du.

Keparekin gaudenean ikusten dugu nolakoa den tomatearekin duen lotura. Estua da, bere-berea sentitzen du tomatea, harro dago horren alde egindako lanaz, eta tomateari etorkizuna, bizitza eta ospea hartzen lagundu izan diola aldarrikatzen du. Lehenik, hazia gordez, eta gerora, Hazianitz baserrikoei horien ale batzuk emanaz. Beste hazi batzuk ere gorde izan ditu, baina tomateaz hitz egiten duenean, bere "kuttunaz" ari dela sumatzen dugu. Argi dago Kepak preziatu, zaindu, eta are maitatu egin izan duela tomatea. Horrela hitz egiten baitzuen elkarrizketa informal batean baratze lanez zein haziak gordetzeko lanez. Maitasunez, mimoz eta zainketaz egin behar diren lanak direla zioen. Hala ere, tomateak toki berezi bat hartzen du bere historian eta baratzean. Alde batetik, ahalegin berezi bat egin du barietate hori gordetzen, beste batzuek bezala baina jauzi kualitatibo bat emanik. Kasu honetan, Hazianitzekoei eman zien unetik tomateari izaera publikoa ematea erraztu egin zuen. Beste alde batetik, keinu horren ostean etorri zitzaion tomateari ospea. Agian Kepak ez zuen hori aurreikusten, edo hori ez zen bere esku erabat egon. Berak esan bezala, "seme independizatu" bezala, bere eskuetatik joan izan denean tomateari gertatu izan zaiona jada ez da bere ardura izan, eta ez du tomatearen historia osoa ezagutzen. Hala ere, tomateak ospea hartzearekin batera heldu zitzaion ospe horren parte bat Kepari, bera izan baitzen hazia eman zuen aretxabaltar hori. Gainera, ikusi dugun bezala, kontatzen den historian Keparen aurretiko pertsonaiek pisu txiki-txikia eta inpertsonala hartzen dute. Hortaz, Kepa agertzen da tomate horren lehenengo "aita" bezala, behintzat guk ezagutu genuen historian. "Adopziozko aita" dela esan dezakegu - funtsean, aita guztiak bezala-, berarengana beste nonbaitetik eta norbaitengandik heltzen baita tomate barietate hau, eta bere egitea eta zaintzea erabakitzen baitu.

Keparen kasuarekin ikusten dugu nola, tomatea bereizten den heinean, bereizi eta nabarmendu egiten diren bere inguruneko pertsonak ere, izen eta izan publikoa hartuz. Keparen kasuan, harro hitz egiten du bere tomateaz, izen ezaguna duen tomateaz, baita tomateak biziraun dezan berak egindako lanaz ere. Kepak berak kontatzen zuen Urdintxaz nola ibiltzen zen herriko plazatik tomateak bistan, harro. Kasu horretan, izenik gabeko edo izen publikorik gabeko tomateak ziren, Urdintxarekin berarekin identifikatzen zirenak. Lotura eta identifikazio zuzena zegoen tomateen eta Urdintxaren artean, izenak berak erakusten duen moduan, eta Kepak kontatutako istorioak berak ere erakusten digun bezala. Hau da, tomateak Urdintxarekin batera agertzen zaizkigu pasarte horretan. Keparen kasuan, aldiz, identifikazioa ezberdina da. Kepak ez dio izena eman tomateari, eta izenak ez dio zuzenean Kepari

erreferentzia egiten. Halaber, izenak izaera publiko eta autonomoagoa ematen dio tomateari. Izaera publiko horrekin batera tomatearen izana eta historia azaltzen da, baita zenbait istorio sortu ere. Horietan Kepa agertzen da protagonista, eta hortik sortzen da kanpora begirako Kepa eta tomate horren arteko lotura. Era berean, Kepak badu urterik urte bere baratzean eta etxean elikatu eta zaindu egiten duen tomate horrekin lotura zuzenagorik. Praktika horien guztien bidez ere zaindu, gorde eta iraunarazi egiten du barietatea Kepak, Hazianitzekoei haziak ematearekin batera.



Irdia 10: Urdintxaren baratzetik Keparen baratzera. Barietatea Aretxabaletan "adoptatua". Egilea: Maddi Zumalabe.

Laugarren belaunaldia. Hazianitz Baserria eta Aretxabaletako Mozkorra

Belaunaldia	Laugarrena
Subjektua eta tokia	Miren eta Teo, Hazianitz Baserria. Antzuola
Izena(k)	Aretxabaletako Mozkorra. Gerora Aretxabaletako Larrosa
Garaia	90eko hamarkadaren hasieran, orain arte
Nola heldu zaie, nola hedatu dute	Keparen eskutik, barietatea gorde zezaten eman zien. Bide askotatik zabaldu dute, azoketan, ekoizleekin, elkarte eta ekimenen bidez, besteak beste

Taula 5: Aretxabaletako Mozkorra eta Hazianitz baserria

2016ko martxoaren erdialdea da, eta gaur Hazianitz Baserria ezagutzen dut. Dagoeneko hainbatek baserri horretako den Teoz hitz egin dit. Teoz hitz egin didan lehenengoetariko bat Eider izan da, sektoreko teknikaria. Berarengana joana naiz tesiaren nondik norakoak azaltzera, kontaktuak pasa eta sektorean kokatzen lagun diezadan. Hainbat ekoizle aipatzen dit. Batzuek aspalditik jartzen dute Aretxabaletako tomatea, beste batzuk duela gutxi animatu dira, eta beste hainbat aipatzen dit bertako barietateak eta haziak gordetzen egiten duten lanagatik. Horien artean, Teoz hitz egiten dit. Alde batetik, jada duela urte batzuk Aretxabaletako Larrosa tomate barietatea ezaugarritzeko eta hobekuntzaren bat txertatzeko zenbait ikerketa, proba eta entsegu egin zen, eta Teok parte hartu izan zuen haietan. Beste alde batetik, Keparekin batera barietatea mantentzen dituenetako bat dela ere esana dit. Kepak berak ere, Hazianitzera joan behar nuela esan nionean azpimarratu zidan Teo ezagutu egiten zuela. Berak eman ziola Teori tomatearen hazia diost. Ekolandare landare ekologikoko mintegian ere hitz egiten didate beraz. Kasu honetan, baina, Teoz bakarrik ez, Mirenez ere hitz egin didate, lehenengo aldiz. Izan ere, Ekolandare proiektukoa den Ione Hazianitzen lanean egondakoa da, eta harremana du beraiekin. Hortaz, ondo ezagutzen du etxaldea, eta badaki Teok bakarrik ez, Hazianitzen Mirenek ere lan egiten duela. Gainera, hainbat elkarrizketatan, batarekin edo bestearekin egon naizenean, Ione eta Mirenek elkarri egin izan diote erreferentzia, lantzean behin egoten direla eta harreman ona dutela erakutsiz. Laburbilduz, Teo etengabe agertzen zait -agerrarazi egiten dute- Aretxabaletako tomatearen historian eta horren inguruko elkarrizketetan. Gehienetan, gainera, bera bakarrik agertu izan zait, Miren baserri horren itzalpean utzirik. Hartara, Hazianitzera noanean ez daukat guztiz argi zer aurkituko dudan eta zeintzuk ibiliko diren bertan lanean.

Hara joateko, lehenago deitu dut Biolur Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkartearen webgunean aurkitu dudan telefono zenbakira. Bertan baserriaren helbidea eta kokapena ere topatzen ditut, eta horri esker erraz helduko naiz bertaraino. Webgunean agertzen den telefonoari deituta, gizonarena ematen duen ahotsa entzuten dut, eta berehala Teorekin hitz egiten ari naizela konturatzen naiz. Azaltzen diot gainetik zer egiten ari naizen eta hurrengo asterako hitzordua jartzen dugu, astelehenean. Adostu bezala astelehenarekin agertzen naiz Hazianitz baserrian.

Kotxea herrian utzita, errepidea gurutzatu eta negutegi eta etxe aldera abiatzen naiz. Negutegi artean gizon bat ikusten dut. Teo, pentsatzen dut. Beraz, badakit zein norabide hartu. Negutegiak inguratzen dituen asfaltozko pistatik etxalderantz sartzen naiz. Ezkerrean kotxeak aparkatzeko tokiak uzten ditut. Parean baserria geratzen zait, dotorea eta ondo zaindua. Eskuman, negutegiak ditut. Horien sarreraraino joaten naiz eta motor baten hotsa gero eta indartsuago aditzen dut. Bertan dago Teo, traktorearen gainean. Ustekabean harrapatu izan banu bezala sentitzen naiz, eta apur bat horrela izan da. Ahaztuta zuen bertara joandakoa nintzela. Bakarrik pistatik gora ikusi nauenean gogoratu da. Ni ikusita ere, lanean segitu eta traktorerraino abiatu da.

Ez da saio erraza izango, pentsatzen dut. Ondorioz, txiki egiten naiz, eta horrek are gehiago zailtzen dit egoera. Ea grabagailua ez dudan piztu behar galdetu ostean, zergatik joan naizen galdetzen dit. Gaur, behintzat, ematen du gehiago izango naizela ni elkarrizketatua, bera baino. Bestalde, nire gaurko asmoa ez da berari elkarrizketa bat egitea edo galderak egiten hastea, lehenengo kontaktua egitea baizik. Hau da, zein lan egiten ari naizen eta beraiei zer eskatzen diedan azaltzera etorri naiz batik bat. Hortaz, saiatzen naiz tesiaren nondiko norakoak azaltzen, baina nik neuk ere ez dut guztiz argi, eta ondorioz berak ere ez du gehiegi ulertzen. Hala ere, Aretxabaletako Moreaz jakin nahi dudala esaten diodanean segidan hitz egiten hasten da, tomate hau landatzen nola hasi ziren azalduz. Azkar konturatuko naiz Aretxabaletako Larrosa tomateaz hitz egitea beraien etxaldez eta nekazaritza ekologikoan egin duten ibilbidez hitz egitea dela. Halaber, beraien historiaz eta tomatearen historiaz aritzea, Gipuzkoako nekazaritza ekologikoaz aritzea da.

Horrelakoren batean, haziak nola atera, gorde, erein eta birlandatu eta tomatea nola landatzen duten ikusi nahi dudala esaten diodanean, Mirenekin egon behar dudala diost, berak egiten baitu landareak "repikatze" ¹⁷⁴ eta haziak gordetzeko lana. Handik minutu batzuetara, oraindik berriketan ari garela, Miren bera agertzen da, eta berriz ere berari ematen diot nire lanaren berri.

Mirenekin hitz egiten dudan aldi honetan bailarako hainbat emakumeri erreferentzia egiten dio, Ione eta Goizgorriko Itziarri, adibidez. Kasu honetan, izenez aipatzen ditu, eta ez lan egiten duten baserri edota proiektuaren izenaren bidez, beste askotan gertatzen den bezala. Gainera, kasu honetan, emakumez hitz egiten dit, normalean gertatu zaidan ez bezala. Goizgorriko kasuan, denek plazan dagoen gizonaz hitz egiten didate. Hazianitzen kasuan ere Teoz hitz egin izan didate. Proiektuetan gizonak dauden kasu gehienetan beraiek dira kanporako erreferentzia, eta gizonen arteko sarean ere gehienbat gizonak agertzen dira. Horren erakuslea da Goiko Baserritik Hazianitzeraino tomate barietate honen haziak egiten duten ibilbidea. Goiko baserritik Ubideko baratzerako jauzian bi emakumeren parte-hartzea bada ere, historian gizonak agertzen dira, eta gizonen arteko harremanak dira nabarmentzen direnak. Emakumeekin egotean, aldiz, bestelako sareak eta izenak azaleratu egiten dira.

Mireni zer ari naizen egiten kontatzen diodanean beraietaz zer espero dudan edo zer eskatzen diedan ere azaltzen diot. Zehazki, tomate haziak nola erein, eta landareak nola repikatzen eta birlandatzen egiten dituzten ikusi nahi dudala diot. Agian lan hori gaur bertan egin dezaketela eta

174 Tomate landareak ekoizteko, tokia askotan ohikoa da lana hainbat fasetan bereiztea. Lehenengoz, haziak erein egiten dituzte toki berotsu batean. Haziak ernamundu eta lehenengo bi hostotxoak atera dituztenean aldatu egiten dituzte, oraindik ez lurrera, erretilu batzuetara baizik. Kasu honetan, "aldatu" aditza erabili baino "errepikatu" aditzarekin erreferentzia egiten diote ekintza horri. Repikatuta izan diren landareak handitutakoan, orduan bai, lurrera aldatzen dituzte. Euskaltzaindiaren hiztegian hitza agertu ez den arren, termino hori erabiliko dut tesian zehar, hauxe bera baita lekuan lekuko lanean behin eta berriz erabili dutena, erabili duguna.

horrela ikus dezakedala, geroxeago baina, dio Teok. Miren ados dago. Baina oraindik ez, gauzak egiteke dituzte eta. Teorekin ordua adostu dezadala eta agertuko dela esanez ixten du bere partetik elkarrizketa Mirenek.

Horixe bera egiten dut. Handik ordu batera bertan elkartuko garelakoan agurtzen dut nire arropari begira dagoen Teo. Baratzera joateko moduko arropa ekarri ote dudan aztertzen egongo da? Galdera ikurrarekin herrirantz noa, eta bueltan kotxetik pasako naizela ebasten dut, txamarraren ordeztu artilezko jertse bat hartzeko. Primeran datorkit motz geratzen zaidan ordu hori koadernoan oharrak hartzeko. Izan ere, Miren agertu aurretik Teo jada hasia zait beraien historia kontatzen eta ez dut zenbait datu eta ñabardura ahaztu nahi. Itzultzen naizenean biak daude lanean etxe pareko negutegietan. Bertara sartu eta Mirenekin batera jartzen naiz tipulinei belar txarrak kentzen.

Tipulinen bueltan elkarrizketa konfiantzazko tonua hartzen doa. Mirenek kontatzen dit beraien historia eta tomatearena. Balioa ematen dio egindakoari, eta horrela transmititzen dit. Izandako zailtasunak aipatzen dizkit, eta beraien etxaldea zein sektore ekologikoa aurrera ateratzeko egindako lan eta pausuak ere nabarmentzen ditu. Halaber, tarteka ere nitaz galdetzen dit. Horrelakoren batean "euskaldun berria" naizela ateratzen da solasgai, eta orduan Teok diost Mirenek ere nagusitan ikasi duela euskara, edo behintzat ez dela bere txikitako hizkuntza. Une honetan lehenengo hurbilpen bat sentitzen dut.

Bertan egin beharreko lanak eginda, herriko beste eremu batean dituzten lurretara goaz. Bertan negutegi handi bat dago, eta landareak lurrean landatzeaz gain, ereiteko eta repikatze lanak ere bertan egiten dituzte. Negutegira sartu eta berehala mahai bat eta bi banku daude. Horien atzean azpi-negutegi bat dago, "hazitegia". Ernaldu diren eta erretiluetan jarri dituzten landaretxoak daude bertan, tenperatura negutegi osoarena baino beroagoa baita, estufa batek lagunduta. Hantxe lurraz betetako erretiluak ere uzten dituzte, bertan landaretxoak repikatze prest; horrela lurra epeltzen baita. Hazitegi gelatik kanpo, negutegi osoaren atearen eskuma aldean, erretze-mahaia dago. Itxuraz etxean egina, gerriaren altueran geratzen da mahaia. Lurra azpitik berotzen duten erresistentzia batzuk ditu instalatuta mahaiak beheko partean. Halaber, oihal batekin estalita dago, tenperatura goxatzeko. Mahaiaren gainean zenbait erretilu dago. Horietan, haziak ereiten dituzte. Ernemuinduta daudenean, landareak apur bat hazita baina oraindik txiki eta ahul, porexpanezko erretiluetan birlandatzen dituzte, repikatu, beraien hitzetan.

Baina lanera etorri gara. Hortaz, azpi-hazitegitik erretilu batzuk atera, eta lekak erein ostean tomateak repikatzeari ekiten diogu. Horretarako, erretze-mahaira joan eta bertatik erretilu txikiak hartzen ditugu. Zenbaki eta hizkiz markatuta ditu erretilu horiek Mirenek, horrela bakoitzean zein barietate mota dauden kontrolatu egiten du. Kaieratxo batean jasotzen du noiz eta zer erein duen, eta zenbaki eta hizki horien bidez daki zer den landare bakoitza. Galdetzen diodanean ea zein izen erabiltzen dituen kaierean informazio horiek apuntatzeko, berarentzako idazten duela erantzuten dit; hortaz, berak ulertzeko moduko izenak jartzen ditu barietateak zeintzuk diren jakiteko. Hau da, bertan idazten dituen izenak agian ez dira barietateen izen ezagunak edota azoketan erabiltzen direnak, azken finean zer jartzen ari den berak jakiteko baino ez du apuntatzen. Noizbait erretilu batean zer dagoen ez baldin badaki, erretilu horren landareak bota egiten dituela azaltzen dit. Ez badakite zein barietate landatzera doazen, ez dute landatzen. Antzekoa ikusiko nuen Ekolandaren ere. Han, arrazoi handiagoz, landarea saltzen jarduten baitute. Noizbait zerbait gaizki identifikatuta badute, bota egin behar dute.

Aretxabaletako Larrosa tomate landaretxoak dituzten erretiluak hartzen ditugu eta mahaira goaz. Mirenek dagoeneko ureztatu egin ditu hazitegitik atera dituen porexpanezko erretiluak. Iltze lodi bat ematen dit, eta bera, beste bat hartuta, landareak repikatzen hasten da. Lan hau egin bitartean, berarekin hitz egin dudan lehenengo aldiko giro hotz eta bortitza guztiz ahaztuta, berriketan ibiltzen gara, lasai asko, edozer gairi buruz.

Lan hau eginda, ondoan dudan Teorengana bidaltzen nau. Hantxe bertan dago, eta ernetze-mahairako lurra prestatzen ari da. Turba eta konposta nahasten ditu, biak erosita, ekologikoak. Gero, ernetze-mahaian jarriko dituen erretiluak nahasketa horrekin betetzen ditu. Lurra ez dela zapalduegi egon behar dio, neurrian. Erretilua bete, adreilu batekin zapaldu lurra, eta gutxi gorabehera zentimetro bateko margena uzten du lurraren gainean. Orduan, galdetzen diot neure buruari ea nola dakien lur nahikoa jarri duen eta nahiko zanpatua dagoen. Ez dit azaltzen neurririk, eta ez diot ikusten hori neurtzeko keinurik. Besterik gabe, eginaren eginez, azaltzeko zailak diren eta sentitzen diren jakintza gorpuztu horietako bat izan behar dela ondorioztatzen dut. Lurra prest duelarik, haziak ereiteko unea da.

Orokorrean, beraientzako landarea ekoizten dute. Hau da, gerora beraien baratzte eta negutegietan landatuko dituzte bertan ekoiztutako landareak. Landare horietatik ateratako barazki eta fruituak salduko dituzte gero azoka eta kontsumo taldeetan. Gutxi batzuk, baina, ez dituzte ekoizten saltzeko. Izan ere, tomate barietateen bilduma ederra dute -15 barietate baino gehiago-, eta denak ez dituzte saltzen. Hala ere, denak mantentzen dituzte, eta horretarako erein, landatu eta haziak atera egin behar dira. Piperrena ere bilduma ederra dute, eta berdina egiten dute. Toki ezberdinetatik ekarritako eta emandako haziak dira bertan dituztenak, izan lagun batek emanda, izan bidaia batetik ekarrita, edo dena delakoa. Hazi horiekin historiatxo bat ere gordetzen dute. Mirenek badaki zeinek eta noiz eman dizkion. Edonola ere, landare gehiena beraientzako ekoizten duten arren, barietate zehatz batzuen landaretxoak ere saldu egiten dituzte azokan, eta hau da Aretxabaletako Larrosa barietatearen kasua. Ezaguna da zonaldean eta jendeak nahi du baratzean landatu. Hori dela eta, azokan saltzen dituzten barazkiekin batera, sasoiaren denean, beraien postuan Aretxabaletako Larrosa tomatearen landaretxoak ere aurki ditzakegu.

Tomate landareak repikatuta eta haziak ereinda, gaurko lana eginda dugu. Giroa hozten hasi da dagoeneko, eta martxa egiteko ordua da. Teoren argibideak jarraituta eta lozagia ondo erreta ateratzen naiz negutegi ondoko pistatik, etxerako bueltako bidea hartuz. Azkenean luzea izan da arratsaldea, espero baino askoz gehiago ikusi eta ikasi dut, eta Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian kokatuago nago. Bisitaldi honen ostean hainbatetan elkartuko naiz berriz Teorekin. Gehienetan eskualdeko herri bateko azokan, ostiraletan joango bainaiz Ekolandarekoen postura. Halaber, Aretxabaletan 2016tik aurrera egin diren Aretxabaletako Tomatearen Asteen ekimenetara ere gerturatuko naiz, eta bertan ere elkartuko naiz Teo eta Mirenekin hainbatetan. 2016an ni izango naiz Teo entzuten duena. 2017an, aldiz, Miren eta Teo etorriko dira Marc eta biok emango dugun urte horretako hitzaldia entzutera. 2018an, aldiz, Marc eta biok antolatuta, formatu parte-hartzaileago bat ematen diogu hitzaldiari, eta bertara gonbidatzen ditugu beraiek ere, tomateak eraman ditzaten eta beraien historia konta dezaten. Azkenean, nahi baino gutxiagotan joango naiz beraien era, negutegietara, tomateak nola landatu eta zaintzen dituzten ikustera, baina esan bezala, beste une eta espazio batzuetan elkartuko gara.

Lehenengo bisitaldi horretan zein osteko saio eta elkarrizketa formal eta informaletan joan izan nintzen hobeto ezagutzen Miren, Teo, Hazianitz eta beraien proiektua. Lehen esan bezala, beraiekin hitz egitea Gipuzkoako nekazaritza ekologikoaz hitz egitea da, eta beraien historia,

Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia ere bada. Teo bertakoa da, baserrikoa. Gazte zelarik hasi behar izan zuen jada amari laguntzen baserriko eta baratzeke lanetan, izan baratzean bertan, izan etxerako edota animaliei bazkarako emateko indabak eta artoa landatzen. Orduan, baina, etxerako ekoizten zuten ia dena, konbentzionalean. Soberakinak bakarrik eramaten zituzten tabernetara edo dendaren batera. Gero Teo etxetik kanpo lanean hasi zen, baina udalarentzako mendian beharrean zegoelarik istripu bat izan zuen. Horren ostean bere jarduna nekazaritzara bideratzen hasi zen. Hainbat ikastaro egin zuen eta ustiatagia martxan jarri zuen 80ko hamarkadaren hasieran. Orduan konbentzionalean egiten zuen eta batez ere uraza ekoizten zuen, *Eroskiri* saltzeko. Ez zegoen bereziki gustura horrekin, oso baldintza txarrak ezartzen zizkielako supermerkatuak, baina horretan zirauen. 1989. urtean Miren eta Teo ezkondu ziren, eta Miren bertara joan zen bizitzera. Teok une hori azpimarratzen du. Izan ere, bere esanetan, Mirenek eraman zuen zenbait kezka eta galdera baserri eta ustiatagi horretara. Adibidez, benetan landareei botatzen ari zen hori jan ote nahi zuen berak galde egin zion noizbait Teori. Mirenek ere umorez hori berretsiko du. Bai, berak eragin handia izan du etxe eta lur horietan egin diren zenbait aldaketatan. Beste pertsonekin izandako elkarrizketetan itzalean dagoen Mirenek espazioa hartzen du Hazianitzen gaudenean.

Ezkondu eta gero hasi ziren ekologikora pasatzeko aukera aztertzen. Horretan zeudelarik, Gipuzkoan nekazaritza ekologikoko ikastaro bat antolatu zen. Hiru etxaldeetan egin behar ziren praktikak, eta beraiek mila metro lur eskaini zuten horretarako. 1990. urtea zen. Orduan hasi ziren sektorekoekin harremanak sendotzen. Ikastaro bukaeran Holandako etxalde bat ezagutzera joateko aukera izan zuten, eta animatu ziren. Holandan posible bazen, beraiek ere ahalko zuten. Hortaz, 1990. urtean bertan hasi ziren ekologikora pasatzeko lehenengo pausuak ematen. Ez zitzairen erraza izan, ordea. Lur arazoak zituzten, horrenbeste urte konbentzionalean jardun ostean, eta bereziki uraza ekoizten ibili ostean. Merkatua ere ez zegoen prest, eta mesfidantzaz hartzen zituen beraien produktuak. Ferian, saltzaile lanaz gain, pedagogia lana ere egin behar izan dutela diote.

Lehenengo urteotan ekoizpen ekologikoa bertan behera utzi edo ez zalantza egin zuten arren, pixkanaka-pixkanaka beraien tokia egin zuten. Horrekin batera, Gipuzkoako eta EAEko nekazaritza ekologikoko sektorea eratzen joan ziren, eta eratu egin dute. Horretan gakoa da Teoren figura, eta horrela azpimarratzen du Mirenek. Azkenengo horrek karpetak eta albumak ditu sektoreko une gakoaren informazio, albiste eta argazkiekin. Teo eta Hazianitz horien protagonistak izan dira. Esaterako, Teo Biolur elkarteko lehenengo lehendakaria izan zen, baita Ekonekazaritzarena ere. Lehenago iradoki bezala, aitortza hartzen duten ekimenetatik at

geratzen da Miren, protagonismoaren eta plazatik kanpo dagoen "des-plazatutako gorputza" (González Abrisketa 2013). Historiaren protagonista ez, eta historia horren zaintzaile agertzen zaigu, memoriaren subjektu ikusezin bezain garrantzitsu.

Oraindik izen hori ez zuenean Aretxabaletako Larrosa tomatea heldu zitzaien baserrira nekazaritza ekologikoarekin batera. Tomate hori bilakatuko zen etxean gordeko zuten lehenengo barietate, praktika bati eta hainbat hazi eta barietateri bidea irekiz. Teoren esanetan, beraien lurretan 1990. urtean egin zen nekazaritza ekologikoko ikastaro horren baitan ezagutu zuten Kepa. Orduan oraindik irakaslea zenak izena emanda zuen ikastaroan eta Hazianitzen egin ziren saioetara joan zen. Bertan elkar ezagutu eta tomateaz hitz egin zien, horren zaintzaz arduratu eta kontserbazioa ziurtatu zezaten.

Tomatea heldu zitzaien, esan bezala, eskaera zehatz batekin: gorde zezaten. Ez zekiten, baina, tomateak bazuela beraiei zer eskaini. Beraien kontakizunean gauza argi bat eskaini zien tomateak, beraiei zein sektore ekologikoari hobeto esanda: bereiztea, nortasun propio bat eraikitzea, eta kanpora proiektatzea. Orduko hartan tomate horrek berezitasun nabarmen bat zuen: kolorea. Orduan ez zeuden egun ezagutzen ditugun more guztiak, eta euskal merkatuan tomate laranjak ziren nagusi. Hortaz, tomate horrek zerbait ezberdina egiteko aukera eman zien, edota, beste modu batez esanda, zerbait ezberdina egiten ari zirela adieraztea ahalbidetzen zien. Konbentzionaletan egiten zutenetik bereizi egin behar zuten, eta tomate horrek eman zien horretarako aukera. Beraien zutoihal bilakatu zuten tomate hura, eta hori lantzen eta gordetzen indarrak jarri zituzten. Gerora, bestelako tomateak ere landatu eta gorde izan dituzte, baita ezagun bilakatu ere, baina Aretxabaletakoarekin berebiziko lana eta ahalegina egin zuten hastapen horietan.

Badirudi beraiek zaindu behar zuten hori, delikatu eta zaugarri zen hori, beraiei mesede bat egitera joan zitzaiela, zeinek laguntzen zion zeini kolokan jarri. Izan ere, elkar egin, babestu eta indartu egin dute. Esaterako, Hazianitz bereizi nahi bazuten tomate horren bidez, ezinbestekoa zen tomatea bera ere bereiztea; hots, tomateari izaera eta nortasun bat ematea. Horrek atera zuen tomatea anonimotasunetik eta horrek eman dio gerora hartu duen ospe eta hedapena. Horretarako, baina, oso garrantzitsua izan zen ekintza txiki bat: tomateari izena ematea. Teok berak azpimarratzen du beraiek izan zirela tomateari izena eman ziotenak, bitan gainera. Hasiera batean "Aretxabaletako Mozkorra" izena jarri zioten, kolore moreagatik. Erakargarri zelakoan jarri zioten. Koloreak jada tomatea bitxi egiten zuen, eta izen horrekin bitxitasun hori elikatu egiten zuten.

Izen hori zabaldu egin zen, eta gaur egun oraindik jende askok horrela ezagutzen du. Adibidez, 2013an INTIAk, Nafarroako Nekazaritzako elikagaien Teknologia eta Azpiegituren Institutuak¹⁷⁵, egin zuen erregistroan ere horrela dago erregistratuta, baina gazteleraz: "Borracho de Aretxabaleta"¹⁷⁶. Hala eta guztiz ere, izena jarri eta urte batzuetara Kepak eskatu zion Teori izena alda ziezaiola tomateari. Omen, Aretxabaletako herrian hasiak ziren bera izen horrekin izendatzen, eta ez zuen gustuko. Beraz, herriko mozkorra izendatua izatea gustuko ez, eta eskatu zuen izendatzeko modua alda zezatela. Orduan Aretxabaletako Larrosa jarri ziotela kontatzen du Teok, hitz joko bat eginez. Alde batetik, koloreari erreferentzia egiten zioten. Bestetik, Antzuolan izendatzen duten moduan, arrosa loreari ere erreferentzia egiten zioten. Tomatea jada ez zen -bakarrik- Aretxabaletako tomatea, Aretxabaletako Larrosa, lore preziatua, bilakatu zuten izen horrekin.

Izena emanda eta azoketan salduz, tomateari ikusgaitasuna eta nortasuna ematen hasi ziren, baita tomatea beraiei ere. Urte batzuk pasata, 2000. urtearen bueltan hasi ziren Ekonekazaritza elkartetik bertako barietateekin zein barietate komertzialekin entseguak egiten, nekazaritza ekologikora egokitzen eta ondo ematen ziren barietateak topatu nahian. Ikerketa horien baitan Aretxabaletako Larrosarekin egin zen zenbait proba eta dasta, eta Hazianitzek parte hartu zuen horietan, Teok hain zuzen. Geroxeago, Neikerrekin batera egingo zen hobekuntzan ere parte hartu zuen Teok berak. Hortaz, hasiera horretatik aurrera ere jarraitu zuten tomatea hedatzen, definitzen eta zedarritzen, tomateari nortasun zehatz bat ematen, alegia. Urte horietan ere harremanetan ibili ziren bestelako ekoizleekin eta sortzen ari zen Gipuzkoako lehenengo landare ekologikoko mintegiarekin.

Behin tomateari izena emanda eta publiko eginda, zabaltzeko garaia etorri zen, eta fase honetan Teo eta Hazianitzen esku-hartzea ezinbestekoa izan zen osterera ere. Baina hitz egingo dugu honetaz aurrerago. Lehenengo une honetan, lehenengo trantsizio fase honetan gehien nabarmendu nahi duguna da anonimotasunetik atera zutela tomatea: izena eman ziotela, beste tomateetatik bereizi egin zutela, merkatuan toki bat eman ziotela, eta sare eta harreman formal eta egituratuagoen bidez zabaldu egin zutela.

175 INTIA gaztelerazko siglengatik, Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias. Lehenago ITG izan zen.

176 Ikus: <<https://www.mapa.gob.es/app/regVar/DetalleVariedad.aspx?id=es&TipoV=C&IDVariedad=20130181>>. [Azkenengo ikustaldia: 2020/07/10].

Laburbilduz, Keparen baratzean eta Hazianitz baserrian gertatutakoak tomate honen historian trantsizio bat eragin zutela proposatzen dut. Izan ere, anonimotasunetik atera eta barietateari aitortza publikoa emateko bidea ireki zuten Kepa, Miren eta Teok. Azaldu bezala, 80ko hamarkadan zehar Goiko baserriko eta Ubide auzoko baratzeetatik Aramaio eta Aretxabaletako herrietara zabaldu zen tomate barietate hau, beti ere gertuko sare eta harreman informalen bidez. Orduan, izenik gabeko "betiko" bertako barietatea zen hura, izen finkorik gabekoa eta aitortza publiko eta egonkorrik gabekoa. Kepak Hazianitzera eramateko eginiko keinuak barietateari izena hartzeko eta "bertako barietatea" kategorira irabazteko aukera ireki zion. Kepa, Miren eta Teo giltzarriak dira historia honetan, belaunaldi eta egiteko modu ezberdinen arteko zubia dira, eta tomatearen historia eta izaera iraultzen dute.

Kepak -baita berarekin batera Patxik ere- bi mundu josten ditu, tomatea bi mundu horien artean kokatu, eta horien arteko hari bilakatu egin du. Alde batetik, gertuko harreman informaletatik, harreman egituratuagoetarako eta merkaturako jauzia ahalbidetu du berak, baita Miren eta Teok ere. Tomate barietateak jarraituko du sare eta harreman informalen bidez mugitzen, baina aipatutako beste horietan ere sartua egongo da une horretatik aurrera. Beste alde batetik, bestelako jakintza tekniko eta formalagoak ere sartuko dira hortik aurrera, tomatearen landaketan, zaintzan, ugalketan eta hautaketan, besteak beste. Halaber, azkenengo horrek tomatearen ezaugarriak definitzeko eta tomateak hautatzeko bide zurrunago eta zehatzagoak ezarriko ditu. Hortaz, izena ematearekin batera, tomatearen ezaugarriak gero eta gehiago definitzen, mugatzen eta zaintzen joango dira, horren nortasuna finkoago eta definituago ezarriz. Hala ere, esan bezala, "betiko" baratzeetan ere jarraituko dute "beti bezala" barietatea zaintzen eta haziak gordetzen, barietatearen nortasuna era irekiago batez erreproduzitzen. Azkenik, tomatea ezaguna egin eta aitortza irabazten joango den heinean, bailarako mugetatik harago ere bidaiatuko du, ordura arte egindako mugimenduak esponentzialki biderkatuz. Kontraesankorra suertatu ahal bada ere, barietatea bailaratik kanpora zabaltzearekin batera, bailararekin eta zehatzago Aretxabaletako herriarekin lotuko da, izenak horrela ezarrita, eta bestelako praktika eta ekimenen bidez lotura hori indartuta.

2. Fasea. Aretxabaletako (mozkorra/larrosa/morea) tomatea Gipuzkoan ezaugarritzen, landatzen, errotzen eta zabaltzen. Subjektuen dibertsifikazioa 2000ko hamarkadan zehar

Aretxabaletako Larrosa tomatea Hazianitz baserrira ailegatu eta hurrengo urteotan ezaguna egiten hasi zen. Azoketan saltzen zuten, landarea ere saldu egiten zuten, eta inguruneekin partekatu egiten zuten, besteak beste. Tomatearentzako merkatu bat eratzen hasi ziren eta gero eta onarpen handiagoa zuen. Halaber, 90eko hamarkadaren bukaeran bertako bariedade eta landutako bioaniztasunaren inguruko kezka pixkanaka-pixkanaka zabaltzen hasi zen, estatu mailan zein Euskal Herri mailan. Nekazaritza ekologikoa eta Gipuzkoako sektore ekologikoa ere eratzeko bidean zeuden, eta horren inguruan jarduten zuten elkarteak agertzen eta sareak sortzen hasi ziren. Nekazaritza ekologikoak eta barazkigintza ekologikoak zituzten erronken artean, bariedade eta hazi ekologikoak lortzea zegoen, eta horri begira jarri zen lanean zenbait eragile. 2000ko hamarkadan zehar, Araba, Bizkaia eta Gipuzkoako nekazaritza ekologikoko elkarteak batzen zituen Ekonekazaritza elkarteak izan zen lan horien sustatzaile nagusienetako bat. Horrek bultzatutako entsegu eta frogetan, baina, askotariko subjektuek parte hartu zuten: ekoizleak, mintegiak eta ikerlariak, besteak beste.

Ikusiko dugun bezala, bariedade eta hazi ekologikoak eskuratzeko eta ezagutzeko proiektu horietan Aretxabaletako Larrosa nabarmentzen joan zen. Hortaz, eskuz esku pasatzen jarraitu zuen. Orain jadanik baratzezainen eskuetatik soilik pasatu ez, eta mintegi, teknikari eta ikerketa-zentroen eskuetara ere ailegatu zen. Une honetan bariedadearen hedapen horizontalari begira jartzen gara jada. Lehenengo fase eta trantsizioan hari genealogiko bat jarraitu dugu, eta bariedadeak etxez etxe hurrenez hurren nola bidaiatu duen ikusi izan dugu. Bigarren fase honetan, aldiz, genealogia horizontalari behatuko diogu.

Bestalde, orain arte etxalde, baserri edota baratzeetan kokatu dugu tomatea, eta bertan egin izan dute hori landatzeko eta ugaltzeko lana. Bigarren fase honetan, aldiz, subjektuen dibertsifikazioarekin batera ekoizle edo baratzezainak ez direnak ere sartzen dira historian, eta horiek beti ez dute bariedadea ugaltzeko eta zaindu. Hau da, adibidez, Ekonekazaritzan lan egiten duen eta bariedadeen inguruan entseguak bultzatu eta gauzatzen dituen Lauraren kasua. Berak egindako lanaren ondorioz zabaldu egin da bariedadea, eta landatu eta gorde izan da hainbat baratzeetan. Edonola ere, bera ez da izan bariedadea landatu eta gorde duena. Laurarekin bezala, beste hainbat subjektuekin ere antzera gertatzen da.

Horrenbestez, fase honetan parte hartzen duten subjektuez hitz egitean belaunaldi berriez baino, belaunaldi bereko lerro genealogikoez hitz egingo dut. Bestalde, esan bezala, subjektu guztiek ez dute lan berbera egin barietatea mantentzen eta haziak gordetzen. Areago, zenbait kasutan hazia bera ez dute atera eta gorde izan. Hortaz, pentsa genezake ez dutela esku-hartze zuzena izan ugalketan eta ezin ditugula lerro genealogikotzat hartu. Hala eta guztiz ere, horrela aurkeztea erabaki dut, pertsona horiek barietatearen ugalketan eta hedapenean erabateko eragina izan baitute.

Bostgarren belaunaldia-A. Ekonekazaritza, bertako barietateak definitzeko eta zabaltzeko ahalegina, eta Aretxabaletako Larrosa tomatearen ezaugarritzea

Belaunaldia	Bosgarrena - A
Subjektua eta tokia	Ekonekazaritza eta Laura. Neiker eta Pako
Izena(k)	Rosado de Aretxabaleta edo Aretxabaletako Mozkorra
Garaia	2000ko hamarkada
Nola heldu zaie, nola hedatu dute	Antzuolatik, Hazianitzetik. EAEko baratze ekologikoetara

Taula 6: Ekonekazaritza eta barietateekin entseguak

90eko hamarkadan zehar EAEn eta Gipuzkoan nekazaritza ekologikoaren oinarriak jartzen hasi ziren eta sektore ekologiko bilakatu eta izendatuko zenaren hazia erein zen urte horietan. 1994 eta 1995. urteen artean Ekonekazaritza eratu eta Eusko Jaurlaritzako elkartean erregistroan erregistratu zen. Ekonekazaritza EAEko nekazaritza ekologikoaren elkartean federazioa izan da, eta lanean jardun zuen 2009. urtean *ENEK* martxan jarri arte. Teo elkartearen sustatzaileetako bat izan zen, baita horren lehendakaria ere. 3. Atalean azaldu bezala, nekazaritza ekologikoaren aitortza eta hedapenaren alde lan egin zuen Ekonekazaritzak.

Azaldu bezala, lehenengo urte horietan nekazaritza ekologikoa bultzatu eta hedatzeko lan egin zuen Ekonekazaritzak. Horretarako, nekazal teknika eta teknologiak probatu eta hobetzeko, baita euskal testuinguruan egokitzeko ere, lan eta entseguak bultzatu zituen elkarteak. Entsegu horien artean, lan handia egin zuten EAEn eta ekoizpen ekologikora egokitzen ziren barietateak probatu, ezagutu, ezaugarritu eta hedatzeko. Hasiera batean entsegu horiek batez ere barietate komertzialekin egin bazituzten ere, bertako barietateei gero eta garrantzi

handiagoa ematen joan ziren, eta hor sartzen da Aretxabaletako Larrosa tomatea. Esan bezala, barietateen auziak garrantzi bikoitza zuen sektore ekologikoan. Alde batetik, euskal testuingurura eta ekoizpen ekologikora egokitzen ziren barietateak behar ziren. Bestetik, ekologikoan erabiltzen ziren hazi eta landare gehienak era konbentzionalean ekoizten ziren orduko hartan, eta ahalik eta gehienak ekoizpen ekologikotik etortzeko ahalegina egin nahi zuten eta egin behar zuten.

Ekonekazaritza barietateekin entseguak egiten hasi eta gutxira heltzen da elkartera Laura Laredo. Entsegu horiek burutzen jarduten zuen langileak lanpostua utzi eta Laura sartu zen bere ordean 2001. urtean. Proiektuak, gutxi gorabehera, bi urte lehenago jarri ziren martxan, Laurak gogoratzen duenaren arabera. 2001. urtetik 2009. urtean elkarte desegin arte jardun zuen bertan Laurak, eta bertan egin zuen lanagatik agertzen zaigu Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia honetan. Tomatearen inguruan kontatzen den historian maiz pertsona gutxi batzuek egindako lana azpimarratzen da, sinplifikatze aldera-edo. Horiek dira historian toki nabarmena hartzen dutenak. Horien artean Kepa eta Teok hartu izan dute tokirik nabarmenena entzun ditudan historia gehienetan. Hala ere, beraien ondoan, batzuetan beste pertsona batzuk ere agertu izan dira, tarteko emakumeren bat. Horietako bat Laura da, Laura Laredo, izen eta abizenaz ezagutu eta aipatzen duten nafar hori. Kontatzen den historian agertzeaz gain, gutxitan izan bada ere, pertsona ezberdinekin hitz egin dugunean ere agertu izan da Laura. Eider teknikariak, Miren eta Teo beraiek, maitasunez -"Laura es una amiga"¹⁷⁷ esanez-, eta Landarpilakoek, besteak beste, hitz egin didate beraz. Kasu guztietan azpimarratu dute sektorearentzat oso onuragarria izan zela barietateekin eta bereziki bertakoekin Laurak egin zuen lana. Aitzitik, Laurarekin Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian egindako lana nabarmentzen dugunean lotsatu egiten dela ematen du, berak "egin beharrekoa baino ez" egin balu bezala.

Kepa, Miren eta Teorekin gertatu bezala, tomatearen historia aipatzen dugunean azkar erantzuten du berak ez duela hori gehiegi ezagutzen. Berari Teok eman ziola, Kepaz zerbait ere badakiela, baina aurreko historiaz ezer ere ez. Hau da, barietatearekiko interesa izan zuen ez horrenbeste horrek jada zuen historiagatik, bere ezaugarriengatik baizik; ondo ematen zen, ondo egokitzen zen bertako baldintzetara, eta jendeak harrera ona egiten zion.

Esan bezala, entsegu horietan bertako barietateek gero eta pisu nabarmenagoa hartu izan zuten. Kontuan hartu behar dugu 2000ko hamarkadaren hasieran gaudela. 2000. urtean ospatu

177 "Laura lagun bat da".

zen estatu mailan lehenengo aldiz landutako bioaniztasunaren azoka, estatu mailako Hazien Sareak antolatuta. Urte bat beranduago, 2001. urtean, urte batzuk lanean egon ondoren eratu zen ofizialki EAE mailan lan egiten duen Hazien Sarea. Hortaz, bertako barietateen inguruan eta landutako bioaniztasunaren inguruan hasiak ziren ekintzak, ekimenak eta taldeak mugitzen, eta garai hartan hasten dira Ekonekazaritzan eta Biolurren gaiari ere garrantzia ematen. Zehazki, 1999. urtean hasi ziren Ekonekazaritzan gaiari benetan zentralitatea ematen. Hasiera batean, EAEn Nekazaritza Ekologikorako hazi eta landareak eskuratzeko estrategia taxutu zuten. Estrategia horren barruan garrantzia handia eman zioten EAeko nekazal testuingurura eta ekoizpen ekologikora egokitzen ziren barietateak aurkitzeari.

Entsegu horiek Ekonekazaritza desegin arte egin zituzten, Laurak bultzatuta. Lehenengo urteotan, esan bezala, barietate ezberdinak probatzen eta ezaugarritzen jardun zuten. 2002. urterako bertako barietate batzuk sartu zituzten. Tomateen kasuan bereziki nabarmentzen ziren bertakoak, ekologikoan zeuden tomate barietate komertzialak ez baitziren egokitzen bertako gustura. Jarritako bertako barietateen artean, batzuk nabarmentzen joan izan ziren: besteak beste, Pikoluze tomatea, Aretxabaletako Larrosa tomatea, eta Erandioko Zapala tomatea.

Lehenengo lan horiek egin ostean, uraza espeziearekin eta bi tomate barietateekin hobekuntza genetikoa egitea erabaki zuten. Tomateen kasuan, Erandioko Zapala eta Aretxabaletako Larrosa tomateekin egin zuten. 2005. urtean hasi ziren hobekuntza lan horiek, eta lau urtetan zehar egin zituzten Aretxabaletako Larrosarekin. Bereziki bilatu zuten ipurdian ateratzen zaion orbana txikitzea. Mildiuarekiko erresistentzia ere landu nahi izan zuten, baina Hazianitzen egin zituzten entseguak, eta bertan negutegian ekoizten zuten. Hortaz, ez zuten bereziki bilatu erresistentzia hori, hori negutegitik kanpo egin beharko baitzen. Hobekuntza lan honetan, barietatearen barruan azpitaldeak sortu zituzten, "familiak" edo lerro genealogikoak, horien artean onenak identifikatu eta hautatzeko asmotan. Lerrorik onenak hautaturik, horien barruan tomate onenetako haziak atera zituzten. Bukaeran, hiru lerro edo familia nabarmendu ziren, eta horien artean onena izan zitekeena jaso zuten, seigarrena. Neikerren 61 zenbakiarekin identifikatuta dute Aretxabaletako Larrosa tomatea. Hortaz, 61/6 da gehien nabarmendu zen familia hori. 2016. urtean Neikerreko negutegietan behaketak egiten egon nintzenean familia horrekin lan egiten zutela ikusi nuen.

Esan bezala, entsegu horietan balorazio onak izan zituzten barietateetako bat Aretxabaletakoa izan zen. Ekoizpenari dagokionean, nahiko emaitza onak zituen. Ez zuen Jack bezalako hibrido batek bezainbeste ematen, baina nahikotxo ematen zuen, eta hibrido ekologikoen

antzeko ekoizpena zuen. Egin izan ziren dastetan ere nahiko balorazio onak izan zituen. Hasiera batean zaporeak ez zituen beti balorazio onak izaten, merkatua Jack eta tomate laranjen gustuari egina baitzegoen eta Aretxabaleta bezalako arrosek zapore goxoagoa izaten baitute. Hala ere, urteekin gehiago baloratzen joan da ezaugarri hau. Okela eta testura, aldiz, hasieratik izan ziren baloratuak tomate barietate horrengan. Hibridoen ondoan, azal finagoa zuen eta haragitsuagoa zen. Tamainari dagokionean ere baloratua zen, bereziki Gipuzkoan. Izan ere, tamaina handia du.

Esan behar da entsegu horietako askotan Jack ere jartzen zutela, testigu gisa. Ordurako jada tomate nagusia zen euskal nekazaritzan, eta tomate onaren neurria horrek ezartzen zuen. Laurak azpimarratzen du berriz ere tamainaren garrantzia Gipuzkoan. Jack handia da eta horregatik zen baloratua, besteak beste. Horren ondorioz, Ekonekazaritzan egin zituzten entseguetan kalibratzeak garrantzi handia hartu izan zuen. Barietate batek ekoizpena ona bazuen baina tomate gehienak kalibre txikikoak baziren, barietatea ez zen oso ondo baloratzen. Tamainaren arabera tomateek balio bat edo bestea izaten zuten.

Entsegu horietan sektoreko askotariko subjektuek parte hartu zuten. Lehenik eta behin, proiektuak bultzatu zituen Ekonekazaritza bera dugu. Horrekin batera, zenbait lanetan Neikerrek ere parte hartu izan zuen, bereziki Pakok. Pako Hazien Sarean egon zen hasiera batean, eta gerora Neikerren jardun izan du Germoplasma-Bankuko arduradun, besteak beste. Proiektu horien bueltan Hazien Sarearekin ere harremanetan ibili ziren, eta Laurak elkarte horren bileretan parte hartzen zuen. Bestalde, zenbait ekoizlerekin ere harreman estua izan zuten proiektu horien baitan. Izan ere, nonbait egin behar ziren entseguak, eta ekoizleen etxaldeetan egiten zituzten. Horrez gain, ekoizleei begirako proiektuak ziren, hortaz, ekoizleen inplikazioa eta onespena beharrezkoak ziren proiektuak baliagarri eta eraginkorrak izan zitezten. Probak Bizkaian, Araban eta Gipuzkoan egin nahi izan zituzten, geografia eta kultura ezberdinetan probatzeko. Gipuzkoan, besteak beste, Hazianitzen egin zituzten entsegu horietako asko. Proiektu horietan azkenengo subjektu gako bat sartu zen jokoan 2000ko hamarkadaren erdialdean: Landarpila mintegia.

2006. urtean jarri zuten martxan Landarpila, Gipuzkoako landare ekologikoen lehenengo mintegia. Laurak gogora ekartzen du hori baino lehenago Nafarroara joan behar zutela proiektuetarako landare bila. Horrenbestez, Gipuzkoan Landarpila mintegia martxan jarri zutenean oso lagungarri suertatu zitzaion Laurari. Haziak ereiten zirenetik landareak landatzeko moduan egon arte hainbatetan pasa zitekeen mintegitik, eta horrela barietateen

jarraipena egin eta zenbait neurri har zezakeen. Bestalde, hasiera horretan mintegiaren burua zen Iosunerekin oso harreman ona sortu zuen, eta horrek landareen ekoizpen-prozesuan zehar zenbait datu jasotzea errazten zion.

Gaur egun Landarpilaren aurpegi publikoena Ibon da, eta azkenengo urteotan mintegia ezagutu duenak bera hartzen du erreferentziatzat. Hala ere, lehenengo urteotan Iosune izan zen proiektua martxan jarri eta bultzada eman ziona. Hortaz, hasieratik proiektua ezagutu dutenek beraz hitz egiten dute gehiago, Ibonez baino. Eta hau da Lauraren kasua. Berriz ere, estimuaz hitz egiten du Iosunez, horrek egindako lanez, eta bien artean sortutako sinergieiz. Bertan entseguetarako landareak ekoizteaz gain, salmentarako landareak ere ekoizten ziren. Hortaz, entseguen emaitzei hedapen zuzena emateko toki hobeezina zen. Izan ere, entseguetan ondo ateratzen ziren landareak bertan landatzen baziren, bertara joandakoek ezagutu ahalko zituzten.

Baina elkarlan hori ez zen soilik baliagarria eta aberasgarria izan Laura eta Ekonekazaritzako proiektuentzako. Lauraren esanetan, Iosune ere oso eskertuta omen zegoen elkartetik egindako lanaz. Izan ere, mintegia martxan jartzen ari zen horretan oso ondo etortzen zitzaizkion elkartean egiten ari ziren entseguak. Horiekin barietateak ezagutu eta ezaugarritu egiten zituzten, eta aholkularitza egiten zioten hasi berria zen Iosuneri. Halaber, Ekonekazaritzako proiektuetan bertako barietateekin ahalik eta gehien jarduten ahalegindu ziren, eta horien bidez ere heldu ziren bertako barietateak Landarpila mintegira.

Ikusten dugunez, sektoreko agente mota ezberdinak inplikatu ziren proiektuetan. Horrek entsegueri indarra eman zien. Izan ere, agente horiek proiektua ezagutzen zuten eta horren emaitzekiko atxikimendua zuten. Hortaz, emaitzak agente horien bidez errazago zabaldu zitezkeen eta horrela entsegua eraginkorragoa zen. Zentzu honetan, bertan probatu eta baloratu ziren barietateak errazago zabaldu ziren ekoizleen artean.

Laburbilduz, entsegu horiek eragin handia izan zuten bertako barietateen eta Aretxabaletako Larrosa bertako tomate barietatearen zabalpenerako. Alde batetik, izena jada jarrita bazuen ere, tomatearen izena zabaltzen lagundu zuten lan horiek. Bestetik, nekazaritza ekologikoaren zirkuituan jarri zuten tomatea. Izan ere, ekoizleen artean zabalpena eman zioten. Hortaz, hortik aurrera handitzen joan zen barietate hau landatzen zuen ekoizle kopurua, eta horretan bestelako faktore, sare eta harremanek eragin bazuten ere, entsegu horiek horretan asko lagundu zuten. Gainera, ekoizle horietako batzuek tomateak landatu ez ezik, haziak gorde eta

beraiek landareak ekoiztera ere animatu izan dira. Hortaz, barietatea gordetzeko eta ugaltzeko guneak eta subjektuak ere biderkatu egin dira. Halaber, kontsumitzaileen artean ere zabaltzen lagundu zuten lan horiek, bereziki egin ziren dasten bitartez. Azkenik, ikusi bezala, mintegietan ere toki bat ireki zioten. Hasiera batean Landarpilan egon ziren, eta gero beste batzuetan ere egon da, eta horietara heltzen badira barietate batzuk, baratzetara bidaiatzea errazagoa dute. Hortaz, besteak beste mintegietan eman zitzaion -eta zaion- presentziari esker barietate horren landaketa eta ugalketarako toki potentzialak biderkatu egin ziren entsegu horien ondorioz.

Beste alde batetik, lan horietako askoren helburua barietateak ezagutzea eta ezaugarritzea izan zen. Hortaz, Aretxabaletako Larrosa hobeto ezagutzeko ere baliagarriak izan ziren. Horren ondorioz, barietatearen barruan zenbait linea edo familia hautatu zen, baita zenbait hobekuntza egin ere. Horrenbestez, barietatearen barruan dagoen heterogeneotasunaren baitan zenbait irizpideren arabera joan ziren tomateak hautatzen barietatea ugaltzeko. Hau da, barietatea hobeto ezagutzearekin batera, gehiago kontrolatu eta bideratu zuten, ekoizpen eta kontsumo irizpide zehatz batzuetara egoki zedin. Entseguen txostenak irakurtzean kontrol hori sumatzen dugu. Zenbakietan tomatearen ezaugarriak jasotzen dira, neurri zenbakarri bidez jasotzen dira ezaugarriok, eta zerbait oso zehatza bilatzen da tomate horietan. Tomateetara gerturatzeko era aldatu egiten dela ikusten dugu.

Azkenik, ugaltzeko modua edo zirkuitua ere eraldatu egiten da. Ordura arte, barietatea eskuz esku pasatzearekin batera, zenbait baratzetan geratu egiten zen, eta bertan barietatea gordetzeko lan guztiak egiten zituzten: haziak atera, gorde, erein, landatu, fruitua ekoitzi, eta berriz ere hazia atera. Hau gaur egun ere gertatzen da, eta lan hori egiten duten etxaldeak biderkatu egin dira. Hala ere, barietatea lortzeko bestelako bideak ere agertu dira. Mintegietara heldu den unetik, askoz baratze gehiagoetara hel daiteke barietatea, eta horrek bere zabalpenean eragin zuzena du. Ordea, horietako askotan ez dute bertan hazia ateratzen eta landarea ekoizten; horren ordez, urtero mintegira joaten dira. Bestalde, mintegietan ez dira ailegatzen beraientzako haziak ekoiztera. Hortaz, ekoizleei edo gertuko baratzezainei eskatu behar diete hazia beraientzako ekoizteko. Horrenbestez, hazia ekoiztu eta ugaltzeko prozesua zatikatuta agertzen zaigu.

Bostgarren belaunaldia-B. Landarpila mintegia. Aretxabaletako Larrosa tomatearen landareak Gipuzkoatik -eta harago- sakabanatzen

Belaunaldia	Bostgarrena-B
Subjektua eta tokia	Landarpila mintegia. Iosune eta Ibon
Izena(k)	Borracho, Mozkorra edo Rosado de Aretxabaleta
Garaia	2006tik aurrera
Nola heldu zaie, nola hedatu dute	Ekonekazaritzarekin harreman estua. Azoketan eta mintegian bereziki

Taula 7: Landarpila mintegia

Dagoeneko aipatu dugu Landarpila mintegia 2006. urtean sortu zela Gipuzkoan, eta EAEko landare ekologikoko lehenengo mintegia izan zela. Orduan Iosune zen horretan buru-belarri ziharduena, handik gutxira lanean sartuko zen Ibonen babesarekin. Esan bezala, hasi zirenean mundu berri batean sartu ziren. Hortaz, Laura eta Ekonekazaritzarekin harremanetan egoteak asko lagundu zien, batez ere zeuden barietateak ezagutzeko eta zer ekoitzi erabakitzeke. Laurarekin sortu zuten harreman horri esker ere ia hasiera-hasieratik bertako zenbait barietate mintegira heldu zen. Egun, aldiz, duen aniztasunagatik ezaugarritzen da mintegia, besteak beste. Berak adierazi lez, ume bat bezala pasatzen du Ibonek barietateen munduan sartzen denean. Berriak ezagutu, probatu, eman... gustuko du.

Ibonekin Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruan hitz egitean, horrek hartu duen ospearen "erruaren" parte txiki bat berea dela adierazten du. Izan ere, mintegiaren hasierako urteetan azoka askotara joaten ziren. Lau edo bost urteotan, "azokak non, hara Iosune eta Ibon" ibili izan ziren. Proiektuari ikusgaitasuna eta landareari irteera eman behar zieten, eta azokak horretarako aukera proposa ziren. Zer zeukaten erakutsi behar zuten, eta Miren eta Teok egin bezala, jendea hezi ere egin behar izan zuten.

Eramaten zituzten landareen artean Aretxabaletako Larrosa tomatea ere eramaten zuten. Orduko hartan oraindik erabiltzen zuten Aretxabaletako Mozkorra izena, Larrosarekin batera. Tomate arrosa batek jada arreta deitzen zuen, eta izen horrekin, are gehiago. Hortaz, azoketan ere tomatea ospea hartzen ikusi zuten. Jendeak eskatu egiten zien. Gainera, mintegiaren hasierako urte horietan herrietako azoketara joateaz gain, bestelako bideak ere landu zituzten euren burua ezagutarazteko. Esaterako, BioCultura eta Bioterra¹⁷⁸ bezalako azoka handietara

178 Bi azoka hauetan produktu eta proiektu ekologikoak aurkeztu egiten dira. EAE mailan erreferentzia dira sektore ekologikoko edonorentzatko. BioCultura Barakaldoko BECen egiten da, eta Bioterra Irungo Ficoban.

ere joaten ziren. Hortaz, euskal mundu ekologikoaren erakusleihen handietara ere eraman izan zuten tomatea. Halaber, sektoreko aldizkarietan ere agertu ziren, eta horietan ere eman zioten ikusgaitasuna tomateari.

Kasu honetan, Hazianitzen gertatu bezala, proiektuak ikusgaitasuna hartzen duen heinean tomateari ere ematen dio. Eskutik helduta garatzen dira proiektua eta tomatearen ospea eta hedapena, eta elkarri lagundu egiten diote. Tomateak arreta deitzen du, erakargarria da, eta erakargarria izateaz gain gerora jendearen gustua asetzen du. Horrek, tomatea landatu eta saltzen dutenei laguntzen die. Era berean, tomatearen eskutik proiektuak zabaltzen doazen heinean tomateari ere toki bat ematen diote, eta hau gero eta gehiago doa hedatzen.

Esan bezala, bertako hazien ekoizpen- eta ugaltze-lanetan aldaketak ikusten ditugu. Mintegietan ekoizten eta saltzen da Aretxabaletako Larrosa barietatea. Hortaz, bertako barietatea mantentzeko eta ugaltzeko lana jada ez da gertatzen etxe bakar batean, zeinetan prozesu osoa egiten den, urterik urte. Era berean, haziak jada ez dira bakarrik edo bereziki partekatzen senideekin, bizilagunekin, edo asko jota lankideekin. Orain, profesionalki ekoizten da bertako barietate hori, eta haziaren ekoizpena eta ugalketa, landarearen ugalketa, eta fruituen ekoizpena zatikatu egiten da. Hazien ugalketa-prozesuari konplexutasuna ematen zaio, eta horrekin batera zabalpena ematen zaio tomateari. Hartara, esan daiteke bertako barietatea mantentzen lagundu izan duela konplexutasun horrek. Edonola ere, aldaketa nabarmenak eragin ditu bertako barietateak zaintzeko praktiketan eta harremanetan.

Bostgarren belaunaldia-D. Pako eta Germoplasma-Bankua. Barietatearen hobekuntza, ugalketa eta kontserbazioa

Belaunaldia	Bostgarrena-D
Subjektua eta tokia	Neiker-Teknalia eta Pako
Izena(k)	Rosado de Aretxabaleta
Garaia	2000etan
Nola heldu zaie, nola hedatu dute	Ekonekazaritzarekin eta Hazien Sarearekin harreman estua. Baita estatu mailako erakunde publikoko germoplasma-bankuekin ere

Taula 8: Germoplasma-Bankua

2018ko otsailaren 23 da. Lekuan lekuko lanaren bukaerako fasean nago, eta bigarren bezala noa gaur Pakorengana. Bera izan zen bisitatu nuen lehenengo pertsonetako bat, eta zenbait ate ireki zidan. Besteak beste, berari esker ezagutu nuen Neikerreko Derioko instalakuntzetan 2016an bertako tomate barietateekin egiten ari zen proiektua. Egin nion lehenengo bisita horretatik 3 urte inguru pasa direlarik itzultzen naiz bere bulegora. Ostiral arratsaldea da. Atezaintzako leihatilan geratzen naiz eta Pakorenera noala diot. Ea zein naizen galdetu, eta NANA eskatzen didate. Oraingoan jada ez didate galdetzen nondik natorren. Aurrekoetatik jakingo dute EHUtik natorrela.

Eguneko erregistroa eginda, gora noa, Pakorengana. Esan bezala, ostiral arratsaldea da, eta isilik, hutsa eta argiak itzalita dago ingurunea. Bulego ireki eta handi horietako batean dago. Altxariek bereizten dituzte gunek espazio zabal baten barruan. Gaur, baina, ia bakarrik gaudenez, intimitatea izango dugu.

Gaurko elkarrizketan osatzen dugu lehenengo hartan jaso nuen informazioa. Orduan Germoplasma-Bankuaren inguruko informazioa jaso nahi izan nuen gehienbat. Askotan gertatu bezala, galdera batzuk egitera joan nintzen horretan jada erakutsi zizkidan instalakuntzak. Espero nuenaren kontrara, etxean bezala ibili ginen handik, gelaz gela, eraikinez eraikin. Hazien bankua gela txikitxo bat zen. Hotzean mantendua. Apalez antolatua. Hazi guztiak ez zituzten bertan, baina. Izan ere, Neikerreko beste instalakuntza batzuetan ere gordetzen dira, toki bakoitzean lantzen diren laboreen arabera. Hau da, Bizkaian barazkigintzako entseguak egiten dira, hortaz, hantxe daude izozkailu batean Neikerreko Germoplasma-Bankuko barazki-haziak. Oraingo honetan, baina, ez naiz etorri honetaz hitz egitera, Aretxabaletako Larrosa tomatearekin egin zuten hobekuntzaz baizik.

Lehenik eta behin galdetzen diot Pakori nondik dator kion bertako barietateekiko interesa. Izan ere, badakit lehenago Euskal Herriko Hazien Sarean ibilitakoa dela, eta apur bat hobeto ulertu nahi dut bere ibilbidea, zehazki, nola pasa den niretzat nahiko urrun dauden hazien sare proiektu batetik, germoplasma-banku proiektu batera. Berak argi ikusten eta azaltzen du lotura.

Landare-hobekuntzan lan egiten du berak, mundu horretan murgiltzen da. Hobekuntza genetikoak germoplasma-bankuekin lotura zuzena du bere ustez. Izan ere, landare-hobekuntzarako ezinbestekoak dira baliabide fitogenetikoak, eta horiek bertako landareekin zein basalandareekin lotzen dira maiz. Halaber, germoplasma-bankuak bertako barietateekin lotuta daude, bertan gordetzen baitituzte. Laburbilduz, bertako barietateak hobekuntza genetikorako erabiltzen ditu, horien bidez egungo nekazaritzara egokitzen dituzten barietateak sortzeko, hain zuzen.

Hortaz hitz egiten dugunean zehazten du Aretxabaletako Larrosarekin egindakoa hautaketa bat izan zela, hautaketan oinarritutako hobekuntza bat, hain zuzen. Ez zituzten barietateak gurutzatu, barietate baten barruan ale eta lerro zehatz batzuk hautatu baizik. Jadanik Ekonekazaritzarekin hainbat proiektutan batera jarduten ari ziren, eta orduan atera zen hobekuntza egitearen ideia. Entsegu horietan jada interesa agertu zen tomateekiko, eta

bereziki zenbait barietatekiko. Era berean, Teok interesa zuen barietate horretan, saltzen zuen azokan, baina arazoren bat zuen tomatearekin. Horregatik ere atera zen hobekuntzarena.

Halaber, galdetzen diot ea nola gorde zuten gerora barietate hori, eta ea ez zuten pentsatu erregistroren bat egitea. Izan ere, lekuan lekuko lanean zehar zalantza bat azaleratu zait. Hobekuntza egin zuten, baina barietate horrek beste bide batzuetatik zabaltzen jarraitu izan du. Hortaz, zaila da jakitea zein hazi datorren hobekuntza horretatik eta zein ez. Teok badaki, berak etxean mantendu izan ditu hobekuntza egin eta gero, eta Neikerren ere bai, baina hortik kanpo, haziak mugitzen joan dira eta zaila da jakitea nondik datorren bakoitza, genealogiaren zein belaunalditik atera den, alegia. Erregistroaz galdetuta, erregistrorik ez zutela egin diost. Bere ustetan, hori zen egin behar zutena, baina une horretan ez zen egin, bidean geratu zen. Hala ere, hazi horiek Teok berak gorde izan dituela eta Neikerren gorde izan dituztela badaki. Neikerren, gainera, esan bezala, familiaka dituzte gordeta, eta haziak berritzen dituzte zenbait urtetan behin.

Horrela gogoratzen du berak hobekuntza proiektu hori. Gerora, Neikerren barruan bestelako proiektuak egin izan dira. Azkenengo urteotan, 2015. urtean inguruan hasita, bertako tomate barietateak ezaugarritzeko proiektua martxan jarri izan dute, horietako batzuk tomategintzako¹⁷⁹ baratzezainen artean zabaldu eta tomateari irtenbide komertziala emateko asmotan. Bestalde, bertako tomate barietateekin ere bestelako proiektu batzuk egin ditu. Besteak beste, germoplasma-banku ezberdinetan zeuden zein hazien sareak zituen euskal tomate barietateak ezaugarritzeko lan sakona egin zuten 2000ko hamarkadaren hasieran. Argitaratu ere egin zuten¹⁸⁰.

Ikusi berri dugun bezala, barietate honen bueltan hainbat eraldaketa gauzatu da 2000ko hamarkadan zehar, ezagutu berri ditugun belaunaldi eta guneean, alegia. Fase honen hasieran jada barietatea "baratzetatik" ateratzen ikusten dugu. Izan ere, tomate horren historian, hedapenean eta transmisioan baratzeetan ez dauden subjektuak parte hartzen hasten dira, baratzeen arteko zubi-lanak egiten-edo. Orain arte, baratze batetik bestera eskuz esku pasatzen

179 Tomategintza hitza erabiliko dut euskaraz egokiena iruditzen zaidalako; hala ere, lekuan lekuko lanean zehar hitz hau ez da inoiz ere ez agertu, "sector tomatero", edo euskaraz "sektore tomateroa" dira agertu diren terminoak. Era berean, tomateak ekoizten dituztenak -pertsona zein baserriak- "tomateros" edota "tomateroak" terminoekin izendatzen dituzte. Azkenengo kasu honetan nik ere hitz hauek erabiliko ditut.

180 Ikus Carravedo eta Ruiz de Galarreta (2005).

ikusitu ditugu tomateak, haziak eta landareak. Noizbait, bitartekariren bat ere agertu izan da truke hauetan, Goiko baserriko moja bezalakoak. Hala ere, bitartekari hutsak izan dira horiek. Oraingoan, aldiz, barietatea bera gorde, ezagutu eta zabaltzeko asmoa duten bestelako "bitartekariak" agertu dira. Ekonekazaritza, Hazien Sarea eta Neiker dira horien adibide argienak. Halaber, barietatearen zaintza eta ugalketa-prozesuak konplexutasuna irabazten du. Maiz, baratze batean landarearen ugalketa- eta ekoizpen-ziklo osoa burutu baino, zikloa zatikatu egiten da. Barietatearen ugalketa ez datorkigu jada, halaber, baratze eta pertsona edo baserri bati lotuta, prozesu konplexuago bati baizik.

Bestetik, bigarren fase honetan, barietatearen genealogia horizontalean sartu gara bete-betean. Aurreko belaunaldiak ere horizontalki azter genitzakeen, ugalketa-zentro, -baserri edo -baratze bakoitzetik nora zabaldu den ikusiz. Horrela gertatu dela jakitun gara, gainera. Hala ere, barietatearen genealogia osatu nahian bertikalki jarraitu izan ditugu lehenengo fasearen belaunaldiak eta genealogia. Bigarren honetan, aldiz, belaunaldien arteko haria galtzen hasi gara, eta paraleloki sortu eta garatzen diren subjektu- eta ugalketa-guneak ezagutu ditugu. Hala ere, beraien artean oraindik denbora-lerro bat marraztu dezakegu eta bilakaera bat irudikatu. Ondorioz, belaunaldiak baino belaunaldi bereko "kideztat" hartu ditut, arrebak-eta nebak edo lehengusin-lehengusu gisa. Hau da, lehenengo fasearen belaunaldien ondoz ondoko logikarekin puskatuta, belaunaldi bereko adar gisa ikusten ditugu oraingo subjektuak. Hori dela eta, subjektu hauek izendatzerakoan, lehenengoz denak barnebiltzen dituen belaunaldiari zenbaki bat jarri, eta gero hizkiekin bereizi ditugu belaunaldi bereko adarrak. Ikusiko dugunez, hurrengo fasean horizontaltasun hori are nabarmenagoa izango da, zenbait kasutan gune eta subjektuen arteko loturak erabat ezabatzeraino. Hor, belaunaldien logika zentzua galduz hasita, berrikusiko dut subjektuak eta guneak izendatzeko modua.

Halaber, fase honetan izen finko bat(zu)ekin agertzen zaigu barietatea. Jada ez da gertatzen aurrekoetan bezala, baserri bati lotuta edo baratze batean izena aldatu egiten ziotela. Orain izen bati lotuta agertzen zaigu barietatea, eta izena da berarengandik ezagutu eta mantentzen dena, baita ospea eta izaera ematen diona ere. Hala ere, izen hori ez da bat eta bakarra. Lehen azaldu dugun bezala, hasierako "Aretxabaletako mozkorarekin" konforme ez eta aldatzeko eskatu zuen Kepak. Horrek, baina, gerora nahasmena eragin izan du. Izan ere, barietatea jada zabaldua zegoen lehenengo izen horrekin, eta aldatu ziotenean aldaketa hori ez zen heldu tomateak ezagutzen eta landatzen zuten guztiengana. Hori dela eta, hasierako izenarekin zabaltzen jarraitu izan zuen hainbatek, izen berriarekin ere zabaltzen zen bitartean. Aretxabaletako Mozkorra izenari, Aretxabaletako Larrosa gehitu zitzaion, batzuek "Arrosa"

esanda, gainera. Halaber, Aretxabaletako Moreaz ere hitz egiten dute batzuek. Izena singularizatu eta unibertsalizatu egiten den une berean, izenean aniztasuna sartu egiten da, tomatearen inguruan sortzen ari den dibertsifikazioaren erakusle.

Fase honen beste elementu gako bat tomatea eta pertsonen arteko aliantzak dira, espezieen arteko aliantzak, esan genezake. Nekazaritza ekologikoaren hastapenak dira Gipuzkoan, eta subjektu eta proiektu berriak sortzen ari dira horren baitan. Beraien burua definitu eta ezagutarazteko bidean Aretxabaletako Larrosa tomatea konplize edo aliatu hobeezina suertatzen zaie. Tomatearekin sortzen duten sinergia eta aliantza honetan barietatea ondo ezagutu eta definitu behar dute. Horrenbestez, fase honetan barietatea hobeto ezaugarrituko dute, ezaugarri zehatz batzuei lotuz eta beste batzuetatik bereiziz. Barietatearen singularizazio-prozesua nola hasten den garatzen ikusten dugu fase honetan, orduan.

Laburbilduz, nekazaritza ekologikoaren munduan zein Aretxabaletako Larrosa tomatearen bueltan dibertsifikazio-prozesuak nabarmentzen dira. Besteak beste, subjektuak eta proiektuak ari dira biderkatzen, merkaturatze-bide berriak probatu eta erabili egiten dira, eta espezie eta barietateekin esperimentazio nabarmena ikusten dugu. Aretxabaletako Larrosa tomatearen bueltan ere nabarmena da dibertsifikazio hori. Alde batetik, biderkatzen dira hori erabiltzen, landatzen, zabaltzen edota ugaltzen duten subjektuak. Bestetik, izen batekin identifikatzen bada ere, izen horren bueltan ere dibertsifikazio minimo bat ikusten dugu, aurrekoaren erakusle.

3. Fasea. Aretxabaletako tomatea "famara". Edo bigarren trantsizio baten atarian homogeneizazio eta pribatizaziorako arriskuak?

Fase berri honetan zailagoa izango da jakitea nondik nora mugitzen diren tomateak, haziak, edo landareak, eta hori dakigunean ere, horrek ez du berebiziko garrantzirik izango. Izan ere, dibertsifikazio garai honetan, izenak ematen dio izaera tomateari eta izena da eskuz esku tomate edo haziekin batera pasatzen dena, tomatearen inguruko harremanak bigarren plano batean utzirik. Era berean, izenarekin batera, tomatearen ezaugarriek eta formak ere garrantzia hartzen dute. Testuinguru honetan, dibertsifikazioa hasten denean hain zuzen, tomatearen izana edo izaeraren inguruko gatazkak edo borrokak hasten dira, eta tomatea definitzeko eta bere ezaugarriak finkatzeko ahaleginak aurkitzen ditugu. Zein da "benetakoa" eta zeinek definitu edo ezartzen du zein den hori? Galdera horren inguruko gatazkak azaleratzen joango dira hamarkada eta fase honetan zehar.

Hartara, zein eskutatik zein eskutara edota zein baratzetatik zein baratzetara pasatzen den ez dakigun honetan, belaunaldiak ezartzea are zailagoa zaigu. Are, belaunaldiek ez dute garrantzia dagoeneko. Hortaz, fase honetan ez dugu tomatearen genealogian sakontzen, eta horren belaunaldiak identifikatzen eta genealogikoki kokatzen. Oraingoan, paraleloki gertatzen diren prozesuak eta jarduten duten subjektuak ezagutuko ditugu. Elkarren ondoan kokatu behar ditugu, elkar-harremanean baitaude eta elkarri eragiten baitiote. Nik bata bestearen atzetik azalduko baditut ere, ez dira segida horretan gertatzen, aldi berean baizik.

"Borracho de Aretxabaleta" barietatearen erregistroa. Bertako barietateekin Ainhoa eta INTIAk egindako lana

Azaldu bezala, Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruan azterketa-kasua egitea erabaki nuenean susmo eta beldur bat zerabilen bertako barietateen inguruan zein nekazaritza ekologikoaren bueltan lanean ari ziren zenbait pertsona eta elkarteren artean. Neikerretik egindako zenbait "mugimenduren" ostean, Aretxabaletako Larrosa tomatearen pribatizazioaren atarian ote ginen beldur ziren. Izan ere, Neikerretik zenbait baserritarrengana joanak ziren, bertako tomate barietateen hazi eske. Omen, horiekin proiekturen bat egin nahi zuten, beraien erabilera zabaltzeko eta babesteko. Omen. Pribatizazio-prozesu bat gertatuko zen beldurrez, Piko Luze eta Aretxabaletako Larrosa tomateen erregistro parte-hartzailea egitea erabaki zuten, eta Hazien Sareak eta Hazizaleak elkarteek antolatutako ekimenaren baitan burutu zuten. Izan ere, balizko pribatizazio-prozesu horren pausu bat barietatea era pribatibo batez erregistratzea litzateke. Hori eragozteko, erregistro parte-hartzailea burutu nahi zuten, behin hori eginda erregistro pribatiboa gauzatzea zailagoa izango litzatekeelakoan.

Hainbaten artean beldur hau zerabilelarik jakin nuen Aretxabaletako Larrosa "Borracho de Aretxabaleta" izenarekin erregistratuta zegoela. 2013. urtean INTIAk burutu zuen horren erregistroa, eta zehazki "Berezko Baliorik Gabeko"¹⁸¹ barietate gisa erregistratuta zegoen. Kasualitatez konturatu nintzen horretaz. Espainiako Gobernuaren Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Ministerioaren (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación - MAPA) baitan dago labore barietateen bulego espainiarra (Oficina Española de Variedades Vegetales). Horrek labore barietateen erdiespen-, erregistro-, merkaturatze-, eta kontserbazio-prozesuak arautu eta horien jarraipena egiten du. Egiten dituen lanen baitan, Estatu espainiar mailako barietateen erregistroak eta barietate komertzial eta babestuen katalogoak kudeatzen ditu, eta azkenengo hauetako informazioa interneten eskuragarri dago. Katalogoan zein tomate zeuden

181 Gazteleraz "Variedad Sin Valor Intrínseco" deituriko kategoria. Ikus 4. atala.

bilatzen jarri nintzenean Aretxabaletako Larrosa erregistratuta zegoela ikusi nuen, esandako izenaz bazen ere. Berehala sektoreko hainbat kide eta langilerekin partekatu nuen informazioa. Inork ez zekien ezer. Nola zitekeen barietatea erregistratuta egotea eta inork ez jakitea? Zein ondorio izango zuen erregistro horrek, inork ez bazuen horren berri? Eta, zer dela eta erregistratuko zuten, gerora inolako eraginik izan ez badu? Galderak erantzuteko, erregistratu zuten horiengana jo nuen.

Aspalditik daukat INTIAra joateko etxeko-lana, baina beti bestelako lehentasunak agertzen zaizkit. 2017. urtearen bukaeran Marcek esan zidan beste kontu baten harira bertako langile batekin egon zela eta horrek Ainhoaz hitz egin ziola. Aretxabaletako Mozkorraren erregistroaz jakiteko, onena Ainhoarekin hitz egitea izango zela esan zion. Oraingo honetan Marcek ez, nik kontaktatu dut Ainhoa. Lehenengo mezu elektroniko bat bidali ostean, telefonoz hitz egin dugu. Baja batetik bueltan dagoela eta, burua ez daukala oso kokatuta esan dit. Gainera, aspaldiko kontua da barietate horren eta bestelako batzuen erregistroa. Halaber, INTIArean egiten duten lanaren baitan, lan txiki-txikia izan zen hura, eta dokumentu gutxi dituzte horren inguruan. Hala ere, jartzen dugun hurrengo hitzordurako informazioa batu eta ordenatzen ahaleginduko dela esan dit.

2018ko otsailaren bukaeran noa INTIAra. Bertan jasotzen nau bilerak egiteko gelatxo batean Ainhoak. Hasieratik jator eta kolaboratzaile agertzen da. Informazio batzuk inprimatuta ere ekartzen dizkit. Orokorrean, hitz egiten ematen dugun denboran, bi gai nagusiz aritzen gara. Alde batetik, tomatearen merkatuaz eta horren barruan bertako barietateek duten tokiaz eta izan duten bilakaeraz mintzo da. Beste alde batetik, "Borracho de Aretxabaleta"ren erregistroaren inguruan jarduten du. Gai bat zein besteari heltzeko, INTIAren funtzionamenduaren berri ere ematen dit.

INTIA, esan bezala, Nafarroako Nekazaritzako elikagaien Teknologia eta Azpiegituren Institutua da. Franco hil eta gero sortu ziren enpresa publikoen artean, nekazaritzari lotutako institutu, fundazio eta abarrekoak sortu ziren. Nafarroan hasiera batean ITG siglekin izendatu zuten, eta gerora INTIA bilakatu zen. Horren baitan hainbat lan-arlo eta lantalde dago, eta horietako bat "negutegikoen" taldea da, "los de invernaderos", Ainhoaren hitzetan. Horiek freskoan saltzeko bideratuta dagoen barazkigintzan lan egiten dute, eta lauzpabost pertsonak osatzen dute taldea. Beraien lana ekoizleak laguntzea eta ekoizleentzako baliagarria den jakintza sortzea da. Horretarako, bi lan nagusi egiten dituzte. Alde batetik, ekoizleei aholkularitza eskaintzen diete. Beste alde batetik, etxalde esperimentaletan entseguak egiten dituzte, izan labore barietateak, izan nekazaritza-teknikak edo bestelakoak probatzeko. Lan horien emaitzekin jotzen dute gero ekoizleengana eta aholkularitza lana egiten dute.

Nafarroako gobernuak zenbait mintegi zuen aspalditik, Nafarroan zehar barreiatuta. Bertan, landare eta arbola-landareak ekoizten zituzten, eta ekoizleak hornitzen zituzten. Hala ere, beraien funtzioa galtzen hasita ziren Frankismo bukaerarako, eta enpresa publiko berriak sortu

zirenean INTIAren aitzindaria den ITGari esleitu zitzaizkion negutegi horiek, bertan entseguak egin zituzten.

Urte bateko zikloak egiten dituzte bertan, eta neguan urazarekin eta udan tomatearekin egiten dituzte entsegu gehienak. Aldizka barietate komertzialekin egiten dituzte entseguak. Horien helburua merkatuan dauden barietate berriak ezagutu eta probatzea da, baita Nafarroako testuingurura egokituak dauden aztertzea ere. Askotan bezala, barietateez ari garenean, egokitasuna bi dimentsiotan aztertzen da. Alde batetik, bertako klimara egokituak dauden aztertu behar da. Bestetik, bertako gustura egokiak diren ere baloratu behar da. Tomateei dagokienean, mahaiko tomateekin egiten dira entsegu horiek. Zehatzago, entsegu konparatiboak dira. Zenbait irizpide kontuan izanik -ekoizpena, fruituaren neurria, eta abarrekoak-, barietateak alderatu egiten dira. Jacken kasuan ikusiko dugun bezala, antzera gertatu da EAEn ere. Hortaz, nekazaritzarako ikergune publikoetan zein elkarteetan barietateen gaiak toki nabarmena hartzen duela ikusten dugu. Nafarroaren kasuan, luzaz, soilik barietate komertzialekin egin izan zituzten entseguak, baina testuinguruak "eskatuta" hasi ziren bertako barietateekin probatxo batzuk egiten.

Nafarroan tomate gehiena lurrian ekoizten da, bestelako labore batzuekin txandakatzen. Hortaz, udan ekoizten dira gehien bat tomateak. Jack barietatea probatu izan dute bertan, baina Nafarroako beroarekin eta lurrian bigun samar ateratzen dira barietate honetako tomateak, eta ez dira preziatuak. Hala ere, gutxi batzuek hidroponikoan ekoizten dute duela hamarkada batzuetatik hona eta horiek Jack egiten dute. Gutxi badira ere, eragin diote tomate merkatuari. Izan ere, alde batetik aspaldiko edota "betiko" tomateen antza duen Jack tomatearen eraman izan dute berriz ere merkatuetara. Gainera, sasotik kanpo ekoizten direnez, prezio altuago batean saldu egiten dituzte. Horrek bi arrazoiengatik ireki zuten atea bertako barietateei duela urtetxo batzuk, Ainhoaren esanetan. Alde batetik, Jack agertu eta gero jendeak jada ez zituen onartzen tomate gogorrak. Bestetik, tomateak garestiago saltzeko atea ere ireki zuten tomate horrek.

Testuinguru honetan erabaki zuten INTIAren bertako tomate barietateekin entseguren bat egitea, duela jada bi hamarkada gutxi gorabehera. Hasieratik beraien jardunaren baitan oso bazterrekoa izan zen bertako barietateekin egin zuten lana. Hori dela eta, oso informazio gutxi dute egindako entsegu horien inguruan. Lehenengo entseguak 1999-2000 urteetan egin zituzten. Esan bezala, eta ez zait kasualitatea iruditzen, urte horietan ere egin zituen

Ekonekazaritzak lehenengo entseguak barietate ekologikoekin. Bertako barietateekiko kezka zabaltzen hasi zen garaia izan zen, hortaz.

Urte gutxi batzuetan errepikatu egin zituzten entsegu horiek, barietate berriak probatzen eta batzuk baztertzen. Entsegu horietan Aretxabaletako Larrosa ere probatu zuten, eta Ainhoak gogoratzen du oso emaitza onak izan zituela. Gogoratzeaz gain, entsegu horien emaitzak jasotzen dituzten artikuluen berri ere ematen dit (Sádaba et al. 2004; Aguado et al. 2006), eta bertan ikusten dugu Ainhoak esandakoa. Hortaz, garai berean EAEn zein Nafarroan bertako barietateekin eta zehazki Aretxabaletako Larrosarekin entseguak egiten ibili ziren toki bateko zein besteko elkarte edo erakunde publikoak. Bietan emaitza onak izan zituen tomate barietate horrek.

Testuinguru horretarako egokia zelarrik eta entsegu horien emaitzak ikusirik, Nafarroako zenbait negutegitan bertako tomate barietateak landatzen eta merkaturatzen hasi ziren 2010 urtearen bueltan. Izan ere, entseguak hibridoek baino ekoizpen txikiagoa zutela erakusten bazuten ere, ekoizpen ona zuten barietate horiek, eta garestiago sal zitezkeen. Hortaz, horiek ekoiztea errentagarri suertatzen zitzaiela ikusirik, erabaki zuten horiek landatzea. Egun, jarraitzen dute horrelakoak landatzen. Hala ere, zenbait birosis arazo izan dute dagoeneko.

Edonola ere, urte gutxi batzuetan zehar egin zituen bertako barietateekin entseguak INTIAk. Esan bezala, negutegikoen lantaldearen jardunaren baitan oso lan txikia zen hura. Garai hartan, gainera, bertako barietateek oraindik ez zuten egun duten ospea eta aitortza, horren hasieran baitzeuden. Hortaz, lantaldeko nagusiak proiektu horiei muga jarri zien eguna heldu zen, eta utzi egin zioten bertako barietateekin entseguak egiteari. Hala ere, urte horietan zehar ezagutu, ezaugarritu eta gordetako hainbat barietate zuten, eta ez zekiten zer egin horiekin, INTIA ez baitago Neikerren bezala germoplasma-banku bat. Orduan erregistratzea pentsatu zuten. Berezko Baliarik Gabeko Erregistroa zegoela jakin zuten eta egindako lanari jarraipena emateko aukera egokia suertatu zitzaien. Izan ere, zenbait barietate erregistratuz gero horiek gordetzeko ardura izango zutela ulertu zuten. Egun, Ainhoak ez dauka guztiz argi ea legeak horretara behartzen zaituen erregistro horretan barietate bat erregistratzen duzunean. Hala ere, beraiek horrela ulertu nahi izan zuten. Izan ere, horrela ziurtatzen zuten jasotako hainbat barietate eta egindako lana ez zela erabat galduko. Nolanahi ere, ez zituzten entseguetan erabilitako barietate guztiak erregistratu, gutxi batzuk baizik, interesgarrienak. Horien artean, Aretxabaletakoa. Orduan, kasu honetan erregistroaren helburua ez zen barietateetatik etekinen bat ateratzea, guztiz kontrakoa baizik. INTIAkoek ulertu nahi izan zuten bezala,

erregistratzeak kontserbatzaile gisa barietatea gordetzeko betebeharra ezartzen dizu. Eta horretarako, hain zuzen, egin zituzten erregistro horiek.

Azkenik, Ainhoari hazia nondik atera zuten galdetu nion, eta ez zekiela erantzun zidan. Telefonoz jada gainetik adierazia nion zertaz hitz egin nahi nuen, hortaz, etxeko-lanak eginda etorri zen. Haziaren jatorriari dagokionean, orduko lankideekin harremanetan jarri zen, ea nondik heldu zitzaien bazekiten galdezka. Pertsona baten kontaktua pasa zioten, baina ez zuen lortu horrekin hitz egitea. Beraz, gure bilerara informazio hori gabe heldu zen. Horrenbestez, ez dakigu nola eta nondik heldu zitzaien hazia, eta informazio hori ere ez dago jasota lan horien inguruko txosten eta argitalpenetan.

2013. urtean gauzatzen den erregistro horrekin ireki dut 2010eko hamarkadan kokatu dudan Aretxabaletako Larrosa tomatearen historiaren hirugarren fase hau. 2000ko hamarkadaren hasieran Gipuzkoan eta bereziki Debagoienan kokatuta zegoen tomate horretatik urrun dago jada INTIAN jaso, probatu eta erregistratu egiten duten tomatea. Tomatearekin batera datorren historiaren informazioa urria da INTIAN. Halaber, tomatea jatorri sozialik gabe jasotzen dute, edo behintzat ez dute jatorri hori gerorako gordetzen. Ikusi berri dugun bezala, Ainhoak ez daki esaten nondik heldu zitzaien tomatea. Bere jatorriari lotzen zaion bakarra, orduan, izena da. Izenak jatorria ematen dio tomateari, eta lotzen du INTIAN aurkitzen duguna Debagoienan zabaltzen ari den tomatearekin.

Aretxabaletako Larrosa tomatea baratzeetan. Barietatearen erabilera eta hedapena baratze-eta kontsumo-guneetan

Fase honetan identifikatzen dudan gune eta subjektuetako bat baratzeak eta baratzezainak dira. Horietan, horien bidez eta horietatik zabaldu zen lehenago eta zabaltzen da oraindik ere Aretxabaletako Larrosa tomate barietatea. Halaber, horietan bizirik mantentzen dute barietatea, urterik urte haziak ateratzen, gordetzen, ugaltzen eta zabaltzen, baita tomateak ekoizten eta saltzen edo kontsumitzen ere. 2010eko hamarkadatik aurrera, gainera, askotariko baratzetara heltzen da Aretxabaletako Larrosa. Debagoienatik zabaltzen, Gipuzkoako eta EAeko baratze askotan aurki dezakegu dagoeneko barietate hau, baita EAetik kanpo ere. Halaber, baratze mota ezberdinetan ere topatzen dugu gaur egun. Autokontsumorako ekoiztua, Goiko baserrian eta Urdintxa zenaren baratzean oraindik topatzen dugu. Kepa zein Patxiren baratzeetan ere aurki dezakegu, baita beraien moduko batzuen baratzeetan ere. Azkenik, eta haxe da azkenengo hamarkadan biderkatu egiten dena, baratze profesionaletan gero eta

presentzia handiagoa du, nekazaritza ekologikoko baratzeetan batik bat. Itsaseder baserria horietako bat da. Duela zortzi bat urtetik ekoizten dute barietate hau. Beste batzuek ez bezala, beraiek ia-ia hasieratik atera diote hazia tomateari, hurrengo urterako landarea bertan ekoizteko.

Itsaseder ez da bertako barietateen erabilerari dagokionean nekazaritza ekologikoko kasu paradigmakoa. Hau da, bertan gertatu dena ez da orokorrean baratzeetan gertatzen dena. Izan ere, aniztasun handia dago landareen erabilerari dagokionean, eta ezin dugu patroia bat hartu. Halaber, baratze ekologikoen artean askotan ez dira heltzen haziak atera eta landareak ekoiztera. Itsasederren, aldiz, bai. Egin duten lanagatik, eta hainbat unetan izan duten presentzia eta aitortzagatik jaso nahi dut orain beraien kasua. Esaterako, azaldu bezala, 2015ean Donostian egin zen erregistro parte-hartzailean Itsaseder baserriko Maialen egon zen, eta aitortu egin zioten barietatearen alde egindako lana. Hitzaren ere hartu zuen bertan.

Itsaseder baserrian aspalditik ekoizten dira barazkiak. Lehen, "amak" eramaten zuen baratzea, Maialen eta Naroaren amak, alegia. Konbentzionalean ekoizten zuen, baina oso produktu kimiko gutxi erabiltzen zituen. Ekoiztutakoa herriko azokan saltzen zuen, eta azokara jaisten zen astelehenetik larunbatera. Maialen ere, 8 urte zituelarik, amarekin azokara jaisten hasi zen jaiegun eta opor egunetan. Alabek ikasketetan bidea eginga zutelarik, Naroa dagoeneko lanean eta Maialen lan eskaintza batekin, amak esan zien baratzea uztera zihoala. Orduan erabaki zuten erreleboa hartzea, geroxeago egitea zailago suertatuko zitzaielakoan. Eta halaxe egin zuten. Amak garatutako azpiegitura baliatuz, hartu zuten erreleboa, eta ekologikoan ekoizten hasi ziren. Maialenen esanetan, aldaketa handiena ez da izan produktuen erabilera, baratzearen aniztasuna baizik. Orain gauza ezberdin gehiago dituzte baratze eta negutegietan. Halaber, ekoizten dutena kontsumo talde, jatetxe eta azokan saltzen dute. Ikusi bezala, bi emakume dira ustiategiko titularrak, ahizpak, ezagutu ditugun kasu gehienetan ez bezala. Halaber, sektore ekologikoan oso era aktiboan inplikaturik daude, nahiz eta nahiko "berriak" izan horretan. Hala ere, beraiekin zaudenean, pertsona xumeekin aurkitzen zara, dakitena eta egiten dutena apaltasunez kontatzen dizutenak.

Nahiko hasieratik jarri zuten Aretxabaletako Larrosa tomatea. Hasieran, hainbat barietate probatu zuten, eta hau asko gustatu zitzaion. Egun, lau bat barietate ekoizten dituzte, Aretxabaletako Larrosa eta Jack horien artean. Aretxabaletakoaz ari direnean, hainbat ezaugarri azpimarratzen dute. Alde batetik, hainbatetan aipatzen du Maialenek Jack tomatea, erreferentzia gisa. Maneiuari dagokionean, Jacken antza duela, eta erraza dela dio. Gida

bakarrekoa da, eta egonkorra. Ekoizpenari dagokionean ere ona da, eta berriz ere Jack ekartzen du ahotara. Jackek bezainbeste ez duela ematen diosku Maialenek, baina bertako askoren bikoitza ematen du. Bestetik, barietate goiztiarra da, eta hori ere baloratu egiten du. Azkenik, kontsumitzaileek gustuko dutela diosku.

Aretxabaletakoa jarri zuten lehenengo aldi hartan Landarpilan hartu zuten landarea. Mintegiaren hasierako urteak ere baziren. Lehenengo aldian handik ekarri eta gero, beraiek hazia ateratzen hasi ziren. Etxean ikusita zuten lan hau, amak zenbait hazi gorde eta ereiten baitzuen. Tomateen kasuan, Jack barietatea jartzen zuen amak, eta horri hazia atera egiten zion, baina erositako hazi edo landareei urte batean soilik ateratzen zien hazia, eta hurrengo urtean berriz ere erosi egiten zuen. Izan ere, hibrido bat denez, ezaugarriak galtzen doa, "degeneratu". Egun, Aretxabaletako tomateari eta leka edo babarrunei ateratzen diete hazia Itsasederren.

Tomateen kasuan, normalean urtero lau landaketa egiten dituzte. Lehenengoa martxoan egin ohi dute, eta horretarako landareak erosten dituzte. Izan ere, goizegi da azpiegitura berezirik gabe landareak ekoizteko, eta beraiek ez dute horrelakorik. Bertan tomate haziak ereinez gero, ez zioten hotzari eutsiko. Apirilaren erdialdean bigarren landaketa bat egiten dute, eta kasu honetan urte batzuetan beraiek ereindako haziak eta egindako landareak erabiltzen dituzte. Beste batzuetan, aldiz, bigarren txanda honetan ere, erosi egiten dituzte. Lehenengo bi landaketa horiek negutegietan egiten dituzte. Maiatzaren erdialdean kanpoan egiten dute landaketa bat, eta uztailaren hasieran egiten dute azkena, orain berriz ere negutegi barruan. Azkenengo hauetan bai, beraiek ateratako eta gordetako hazia erabiltzen dute. Gutxi gorabehera, 400 landare jartzen dute landaketa bakoitzeko, eta guztira 1200 tomate landare jarri ohi dute. Tomate landareei ez diete kimikorik botatzen.

Barietatearen ospeaz ari garenean gogora ekartzen du Maialenek duela urte gutxi batzuk Slow Foodek Donostiako Boulevarden antolatutako bertako tomate barietateen dasta eta lehiaketa batean gertaturikoa. Hainbat urtetan egin izan dute ekimen hau Donostiako Euskal Jaiekin batera. Bertan, zenbait tomate dasta daiteke, eta lehiaketa egiten da. Lehenengoa geratzen denari saria ematen zaio. Kontua da duela urte batzuk han izan zirela Itsasederrekoak. Kasualitatea edo ez, Boulevarden ondoan bazegoen produktu ekologikoen azoka bat, eta bertan zegoen Maialen baratzeko produktuekin. Goiza nahiko asperturik eman ostean, bat-batean jendea hasi zitzaion gerturatzen. Gertu, lehiaketaren emaitza jakin berri zeuden eta Itsasederreko tomateek irabazi zuten. Ordura arte kasurik egin gabe pasa izan baziren

Itsasederreko paradaren aurretik, orduan beste begi batzuekin begiratu zieten bertako tomateei. Sari horren kontura ere deitu diete gerora, bertako tomateen hazia edo aleak eskatuz. Hau, baina, ez zaie beraiei bakarrik gertatu. Tomatearen aitortza publikoarekin lotura izan duten gehienek jaso dituzte deiak eta eskaerak, izan landare ekologikoko mintegiak, izan Neiker edo INTIA, izan Itsaseder edo Hazianitz baserriak.

Mintegi eta azoketatik bertako barietateen hedapen- eta ugalketa-zikloaren konplexutasunera. Ekolandare mintegiaren kasua

Aretxabaletako Larrosa eta bertako barietateek Gipuzkoako baratzeetan duten presentzia mintegien praktikekin batera aztertu behar dugu. Aurreko fasean Landarpila mintegiak Aretxabaletako Larrosa tomatearen hedapenean rol nabarmena izan du jada. Oraindik ere, lanean dirau, eta bere negutegietan tomate barietate horrek badu tokia. Aitzitik, jada ez da EAeko mintegi ekologiko bakarra, eta bestelako mintegietan bertako barietateak tokia hartzen doaz. Hau da, zehatzago, Ekolandare mintegiaren kasua. Mintegiek, baita haziak ekoizten dituztenek ere, esku-hartze zuzena dute landareen ekoizpen eta hedapenean, eta bertako barietateen ugalketa-prozesuei eragiten diete bete-betean.

Halaber, mintegiek eragin handia dute ekoizten diren barietateengan, batik bat saltzeko ekoizten direnengan. Izan ere, baratzezain gehienek ez dute beraiantzako landarea ekoizten, erosi baizik, eta mintegian dagoena jarri behar dute. Adibidez, esanguratsua da zenbatetan entzun diedan mintegiko langileei gauzak probatu egiten dituztela, eta probatzeko ematen dizkietela ekoizle zein bestelako bezeroei, barietate berriak sartzeko ahalegina eginez. Ekolandareren kasuan, eta tomate barietateei dagokienean, bertako barietate nahikotxo sartzten dituzte urtero, 5 edo 6 bat. Bestalde, urtero barietate berriak probatzen ahalegintzen dira. Uda partean, hainbatetan dastak antolatu dituzte. Horrela barietate ezberdinak probatu eta baloratu egiten dituzte. Horren arabera erabakitzen dute hurrengo urtean zein barietate jarri.

Ekolandare mintegiak bost bat urte daramatza martxan. Debagoienan kokatuta dago, eta Ione eta Ainara dira bertako arduradunak. Nik ezagutu nituenean, 2016. urtean, proiektuaren hastapenetan zeuden, barietateak ezagutzen ari ziren, landareak nola ekoiztu ikasten, beraien proiektua definitzen, eta dirulaguntzak bilatzen. Ione, formakuntzaz, informatikaria da. Lan horretaz nazkatuta bestelako lanetan sartu zen. Landareak betidanik gustuko izan dituenez, mundu horretan sartu zen. Hasiera batean, lore-mintegietan egon zen. Gerora, Ainara eta beste lagun batekin batera, baso lanetan. Azkenean, landareak ekoizten sartu zen Ainararekin.

Ainara, berriz, abeltzaina da formakuntzaz. Bolada batez senide baten etxaldean ibili zen lanean, baina ogibide hori uzten bukatu zuen. Alde batetik, bere negozio propioa sortzeko inbertsio handiegia egin behar zuen, eta ezin zuen. Bestetik, besteentzako lan egitea ere bilatu izan zuen, baina sektore horretan gizonak bilatzen dituzte gehienbat, eta ez zuen lanik atera. Basolanetan ibili ostean, Ionerekin jarri zen proiektu honetan.

Beraiekin bi gunen nagusitan egon naiz, negutegian eta azokan. Horietan, ekoizpena nola egiten duten eta landareak nola saldu eta hedatzen dituzten ikusi ahal izan dut, bertako barietateen ugalketa eta ekoizpenaz zein horien truke eta mugimenduez gehiago ikasten. Negutegia, herritik kilometro batzuetara dagoen auzo batean zegoen, eta inguruneko etxeek baratzeak zituzten. Bertatik lortu zituzten zenbait hazi, espezie ezberdinetakoak, tarteko bertako tomate haziak. Azkenengo hau Ekolandare mintegiaren ezaugarri bat da. Bertako hazien alde lan egiten dute, eta ahalegintzen dira ahalik eta barietate hibrido gutxien erabiltzen. Bertakoak edo "zaharrak", hala ere, bailarakoak izan daitezke, Gipuzkoakoak, Euskal Herrikoak, edo beste nonbaitetik ekarritakoak. Kanpotik ekarritakoei muzin egiten ez badiete ere, nabarmena da beraien negutegian eta azokako postuan beraien ingurune hurbiletik hartutako barietateen presentzia, eta ez halabeharrez Euskal Herrian jada izena egina dutenena. Adibidez, tomatearen kasurako, nahiko ezaguna den Pikoluze barietatea ez dute. Loidi tomateaz hitz egiten ere ez diet entzun. Aitzitik, Ubera eta Haritza tomateak dituzte, biak Debagoienako baserrietatik hartuta.

Barietate horietaz hitz egitean, edo bezeroren batek galdetzen dienean, ondo ezagutzen dituztela igartzen da. Beste hainbatetan bezala, eskuekin forma eta tamaina adierazi ohi dute, "horrelako tomatea egiten da" bezalako esaldi batekin gorputzeko keinua hitzez lagunduz. Bestetik, tomateak duen hazi kopuruaz edota ur kantitateaz aritzen dira, baita tamainaz, koloreaz, azalaz, zaporez, testuraz -haragitsuak direla nabarmendu ohi dute, horrela den kasuetan- ere. Edonola ere, tomateen kasuan, bertako barietateak eta barietate zaharrak jartzeaz gain, hibridoren bat ere jartzen dute urtero. Izan ere, horrela eskatzen diete bezeroek, ekoizle profesionalek batez ere. Berez, Jack barietatea eskatzen diete, baina hauek, momentuz, ez dute hori ekoiztu nahi, Monsantoena -egun Bayerrena- delako.

Negutegietan lagundu izan diet tomate haziak ereiten eta repikatzen, eta horrela prozesua nola egiten duten ezagutu dut. Esan bezala, beste toki batzuetan ikusi bezala haziak ereiteko mahai bat dute, erretze-mahaia. Bertan, lurrazpian, erresistentzia batzuk daude, eta horiek berotu egiten dute

lurra. Bertan hainbat erretilu dago, eta hainbat barietate eta espezie ereiten dute batera, beti bakoitza zer den seinalatuz. Haziak ernamuindu eta apur bat hazten direnean, repikatu egiten dituzte, Hazianitz baserrian bezala.

Landareak repikatzeko, lehenengo lana erretiluak turbaz betetzea da. Lanera noan egun batean horretan ari dira, eta erreleboa hartzen diet. Lehenago, baina, lurra zenbat zanpatu behar dudan galdetzen diet. Beraiek esan eta egin bezala egiten ahalegintzen naiz, baina ardura sentitzen dut nire gain. Ez badut ondo egiten, kaltea beraientzako. Hala ere, gero Ionek ez du birbegiratzen nik egindakoa. Nolatan horrenbesteko konfiantza nigan? Gogoratzen dut Mirenekin Hazianitz baserrian tipulinei belar txarrak kentzen aritu nintzenean han ere gaizki pasa nuela, gaizki egingo ote nuen beldurrez. Harritzen banau ere, horrelakoetan niregan konfiantza dute eta ez datoz atzetik lana ondo egin dudan berrikustera.

Behin erretiluak turbaz beteta, bermikulitaz estaltzen ditugu. Bermikulita artelazki moduko material bat da. Horrekin turba estaltzen da, hezetasuna ondo gordetzeko eta lurraren goiko partea ez gogortzeko. Behin bermikulitaz estalita, urarekin ureztatzen dira erretiluak, hori ere neurrian. Hori eginda, landareak repikatzeko prest daude. Horretarako, ernetze-mahaira goaz, eta bertatik tomate eta piper landareak hartzen ditugu. Beno, Ionek hartzen ditu. Nik oso ahul ikusten ditut landareak eta apurtuko ditudan beldur naiz. Hortaz, lan hori berak egin dezala uzten dut. Plater batean jartzen ditu zuritik berdetik baino gehiago duten landare ahultxoak, eta erretiluak utzi ditugun mahaira itzultzen gara. Bidetik, edonon utzitako egurrezko makiltxoak jasotzen ditu, eta bat ematen dit. 15-20 zentimetrokoa izango da, eta albo bat bestea baino lodiagoa du. Hazianitz baserrian iltze batekin egin genuena makiltxo honekin egingo dugu gaur. Lehenengoz, makilarekin zulotxo bat egiten dugu lurrian. Gero, atzamarrarekin edo makilarekin berarekin lagunduz, landaretxoa sartzan dugu bertan. Ostean, lurrarekin ondo bete behar da berriz ere zuloa, sustraiak lurra ukitu behar baitu.

Erretilu bakoitzean zer jartzen dugun ondo apuntatu behar dugu. Horretarako, plastikozko makil zapal batzuk dituzte. Bertan ezabatzen ez den boligrafo batekin idazten dugu zein barietate jartzen dugun eta noiz. Halaber, horretarako duten kaier batean ere apuntatzen dute landareekin egiten dutena. Zehazki, data, erretilu bakoitzean zer jartzen duten, zein lan mota egin duten -erein edo repikatu-, zein erretilu mota den, zein turba mota, eta haziak nongoak eta zein enpresatakoak diren jasotzen dute bertan. Horrela ekoizpen-prozesu osoaren jarraipena egin daiteke. Hazianitzen bezala, lan hori oso garrantzitsua dela esaten didate, eta ez badago ondo jasota erretilu batean zer dagoen, bota egin behar dute.

Lekuan lekuko kaieraren zati hau tesiaren parte izateko moldatzen ari naizenean, ohartzen naiz ereiteko eta birlandatzeko lana modu ezberdinetan egiten dutela baratze eta proiektu profesionaletan edota etxerako direnetan. Goiko baserrian, adibidez, baratzean bertan ereiten dituzte haziak, horma baten kontra eta plastiko txiki batekin estalita duten lur eremu batean. Horrela beste baratze batzuetan ere ikusi dut. Kepak, adibidez, erretiluetan ereiten zituen, baina ez bermikulita bota eta ez albeolodun erretiluak ez ditu erabiltzen. Halaber, erositako turbaren ordeztu edo turbaz gain, baratzeako konposta edo satsa erabiltzen dute gehienbat. Azkenik, etxerako baratzeetan ez dute landatzen dutena zurruntasunez apuntatzeko beharrik, norberak jakiteko moduan nonbaiten jasota egotea nahikoa da, ez baldin bada, buruz ere

badakitela zer jarri duten eta non. Salmentara bideratuta dauden eremuetan, aldiz, ekoizten duten guztiaren jarraipen zurrunagoa egin behar dute. Bestetik, askoz kontrolatuago dute zer ekoiztu nahi duten, eta ziurtatu egin behar dute nahi duten barietatea ari direla jartzen. Hortaz, hazi eta landareen ekoizpena profesionalizatzen den heinean, proiektu txikietan bada ere, ugalketa- eta ekoizpen-prozesua ere aldatu egiten da. Kasu honetan, askoz jarraipen eta kontrol handiagoa egoten da.

Ekolandare mintegia ekoizpenerako zein salmentarako gunea da. Azokak, ostera, bakarrik salmentarako gunek dira, printzipioz. Izan ere, han nagoelarik ikusten dut salmentarako ez ezik, harremanak egiteko eta ikusgaitasuna erdiesteko gunek ere badirela. Beraiek ostiraletan joaten dira azokara, mugimendu gehien dagoen eguna baita. Azokan badaude egunero irekita dagoen zenbait postu finko. Beste batzuk, aldiz, bakarrik azoka egunetan irekitzen dira. Horietako askotan baserritarrak joaten dira, eta azokaren eremu handi bat hartzen dute. Barazkiak, ogia, loreak, baratzerako landaretxoak, arrautzak, esnea, gazta, txorizoa, denetarik aurki dezakegu bertan. Badaude erabat profesionalizatuak daudenen postuak ere. Dena delakoa ekoiztera dedikatzen dira eta azoka beraien produktuari irteera emateko bideetako bat da. Beste batzuen kasua, aldiz, herri zein hiriko azoketan luzaz ezagutu ditugun eta gero eta gehiago desagertzen ari diren "betiko baserritarren" kasua da. Hau da, kasu hauetan gehienbat etxerako ekoizten dute, denetarik apur bat, eta azokara soberakinak baino ez dituzte eramaten, diru apur bat lortzeko. Kasu hauetan emakumeak ikusten dira gehien bat postuetan. Hau da Ekolandare postuaren ondoan dagoen Ramonaren kasua. Mahaiaren gainean, ardi esne botila batzuk ditu, zenbait arrautz, usain azkarreko gazta lehor puska batzuk, txorizo ale batzuk, eta baratzekeo zerbait.

Azokan gehienek elkar ezagutzen dute, eta bertan daudenean produktuak zein informazioak trukatzeko aprobetxatzen dute. Izan ekoizten dutenaren inguruan jakintzak partekatzen, izan senide eta lagunengatik inguruan hitz egiten, izan ni bezalako pertsona berrien inguruan solastatzen. Bertan nik bezala orduak ematen dituzunean, erosi eta saldu baino askoz gehiago egiten dela konturatzen zara. Han ere lekuan lekuko lanerako kontaktuak pasa egin dizkirate. Kasu honetan, eremu formalagoetan ez bezala, eta Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruan ez bezala, emakumeak protagonista dituen sare bat azaleratzen da; egunerokotasunean ehuntzen dena, eta zuzeneko kontaktuan eta "pribatutasunean" gehiago geratzen dena. Hala ere, sare honetan profesionalak ere badaude, baita teknikari lanetan eta elkarteetan postu garrantzitsuetan daudenak ere. Konturatzen naiz orduan emakume hauek egon badaudela, baina Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian orokorrean bigarren plano

batean agertu direla orain arte. Beraiek ez daude azpimarratu izan dizkidaten gune eta lanetan, eta beraien lanak ez daude tomatearen historia nabarmenetan. Egotekotan, gainera, gutxiagotan eta protagonismo gutxiagorekin izaten da.

Bestalde, Ekolandare mintegiaren postuan ikusten dut nola saldu eta mugitzen diren landareak eta barietateak. Barietateen inguruan askotariko elkarrizketak suertatzen dira, eta horrela lortu izan dituzte bertako barietate batzuk Ione eta Ainarak, azokan. Zentzu honetan, barietateak mugitzeko eta bizirik mantentzeko gune bizia da azoka, nahiz eta jakin badakigun lehen askoz gehiago izaten zela. Jakintzak trukatzeko gunea ere bada. Ione eta Ainarak ez dituzte bakarrik landareak saltzen, saltzearekin batera jakintza partekatu eta zabaldu egiten dute, eta horren bila ere badoa eroslea.

Jadanik sumatu daitekeen bezala, beraien postuan Aretxabaletako Larrosak ez du erabateko protagonismoa. Egia da tomate landareek, sasoia denean, toki nabarmena hartzen dutela paradan, baina horiekin batera sasoiko bestelako landareek ere. Aniztasuna nabarmena da bertan. Gainera, barazki-landareak saltzeaz gain, medizinalak eta bestelako landare usaintsuak ere saltzen dituzte, eta asko joaten da horien bila. Bestetik, tomateen artean ere hainbat barietate dago eta beti ez dute eramaten Aretxabaletako Larrosa, "Aretxabaletakoa" edo "Are", beraiek esaten duten bezala. Jendeak eskatu egiten die, jendeari sartzten zaio "la fiebre del de Are"¹⁸², baina eurek ez dute nahi horretan bakarrik zentratu, bestelako bertako batzuk ere badituzte, onak horiek ere, eta garrantzia ematen diete. Hala ere, Aretxabaletako Larrosa barietateko landare asko ekoiztu eta saltzen dituzte, eta zentzu honetan horren zabalpenean ere parte hartu dute.

Neiker eta Traditom proiektua. Barietatea eta bere ezaugarriak ezagutu eta finkatzeko asmoa

2000ko hamarkadan, Aretxabaletako Larrosaren historiaren bigarren fasean, Neikerrek jada bere alea jarri zuen. Batez ere Pako langileari esker, Ekonekazaritzarekin eta Hazien Sarearekin batera egin ziren hainbat entsegu eta ikerketatan parte hartu zuen erakunde publikoak. Kasu honetan, nabarmentzekoa da Neikerrek egin duen lana barietateak ezaugarritzera eta hobetzera bideratua izan dela. Horrekin batera, germoplasma-bankuan barietateak gordetzeko eta aldiro ugaltzeko ardura ere hartu eta bete izan du. Oraingo honetan, berriz ere aurrekoetan bezala agertzen zaigu Neiker, barietateak ezagutu, ezaugarritu, mugatu

182 "Are tomatearen sukarra".

eta bideratu nahian egindako lanekin batera. Kasu honetan Mikek hartuko du Pakok izandako protagonismoa.

Tesiaren hastapenetan nengoelarik Pakorekin elkartu nintzen lehenengo aldiz, 2015ko abenduaren erdialdean. Orduan jada Mikez eta Derioko guneaz hitz egin zidan. Neikerrek baditu hainbat instalakuntza eta zentro, eta Deriokoan zenbait barazkirekin egiten dute lan, besteak beste tomateekin eta piperrekin. Hortaz, handik bideratzen dira labore horien inguruko ikerketak, eta hantxe germoplasma-bankuko espezie horien haziak ere badituzte. Orduko hartan, gainera, bertako tomate barietateekin proiektu bat martxan zuten, eta 2016ko udako sasoiari germoplasma-bankuko tomate haziak berritzea tokatzen zitzaien. Bi lan horien arduraduna Mike zen. Horrenbestez, berari idazteko etxeko lanarekin atera nintzen Pakoren bulegotik.

2016ko urtarrilean elkartu nintzen lehenengoz Mikerekin, eta bertako tomate barietateekin martxan zuten proiektuaren inguruan galde egin nion. Lehenik eta behin, testuinguruan kokatu zuen proiektua. Alde batetik, bertako barietateak modan jartzen ari zirela baina ekoizle handiengana oraindik ez zirela heldu aipatu zuen. Era berean, inolako arautegirik eta jarraipenik gabe bertakoak zabaltzen ari zirela ikusten zuen eta hori, bere iritziz, negatiboa zen. Batetik, iruzurrari bidea irekitzen ziola zioen. Bestetik, bertakoen ugalketa arautu ezean "praktika txarrak" ere egon zitezkeela eta horrek barietateak galtzea, degeneratzea, edo birusak hartzea eragin lezakeela ere argudiatu zuen. Horrenbestez, bere iritziz, barietateak ezaugarritu egin behar ziren iruzurretatik merkatua babesteko. Era berean, horrelako lan batek barietate horiei bultzada emango zieten bestelako merkaturatze-ekimenak susta zitzakeela uste zuen, jatorri deitura -edo sor-marka- bezalakoak, besteak beste.

Beste alde batetik, Euskal Herrian kalitatean oinarritu eta bereizten diren ustiategi txikiak daudela ere aipatu zuen. Horiek, maiz, Labelarekin bereizten dira merkatuan, bereziki Bizkaian. Kalitatean oinarritzeak prezio altuagoak jartzea ahalbidetzen du. Hala ere, kalitateko tomateen sektorea Jack barietatearekiko oso menpekoa zela ere aipatu zuen, eta gainera Labela merkatua galtzen ari zela ere jarri zuen mahai-gainean, bereziki Gipuzkoan. Horrenbestez, kalitateari eta tomatearen ekoizpenari buelta bat eman behar zitzaiola ikusten zuen, eta bertako barietateak bide hori lantzeko aukera izan zitekeela irizten zion.

Testuinguru horretan jarri zuten martxan bertako barietateak ezaugarritzeko eta ezagutarazteko proiektua. Proiektua, berez, 2015ean jarri zuten martxan Derioko

negutegietan, lurrean, baina birus bat sartu zen. Ondorioz, landareak sustraitik atera eta negutegia berrogeialdian jarri eta urte batez erabili gabe utzi behar izan zuten, desinfektatzeko. Hori dela eta, 2016an berrartu zuten proiektua, baina moldatuta. Oraingoan, Derioko instalakuntzatan entsegua hidroponikoan egitea erabaki zuten, eta Gipuzkoako ekoizle baten etxaldean, Jacken kasuan ezagutuko dugun Zelairen negutegietan hain zuzen, lurrean egingo zuten. Bestalde, entsegu hau baliatuko zuten germoplasma-bankuko tomate barietateen haziak berritzeko. Lekuan lekuko lana egiteko aukera hobeezina nuen aurrez aurre, eta, nire harridurarako, oraingoan ez nuen aurkitu bertan jarduteko errezelo eta erresistentziarik. Neiker eta EHUren artean hitzarmen bat sinatuta, bertara joan ahalko nintzen arazorik gabe. Eta halaxe egin nuen. 2016ko apirilaren 20an itzuli nintzen Derioko instalakuntzetara. Lehenengo egun hartan, baina, proiektua eta instalakuntzak hobeto ezagutzera joan nintzen, "bisitaldia" egitera, baina ez oraindik lanera.

Mikerekin elkartzan naiz eta proiektuaren nondik norakoak hobeto azaltzen dizkit. Zehazki, bertako 19 barietate landatu eta ezaugarrituko dute. Horiekin batera, testigu gisa, 3 barietate hibrido ere sartu dituzte entseguan, Jack tarteko. Halaber, barietate bakoitzeko 18 landare jarri dute. Gehienak, germoplasma-bankutik hartutakoak dira, eta bertan horiei emandako izen -kode-berbera erabiltzen dute proiektuan. Bestalde, bankuan ez dauden inguruneke baserritar batzuek emandako barietateren bat edo beste ere badute. Horiek izenez identifikatu dituzte, haziak eman dituzten pertsonak esandako izenez, hain zuzen. Bulegoak eta laborategiak dauden gunetik atera, errepidea gurutzatu, eta zelai eta negutegiak dauden gunera sartzen gara. Lehenik eta behin, erretze-gela erakusten dit. Ikusiko ditudan erretze-gela gehienak bezala, eraikin, gela edo negutegi handiago baten barruan dago gelatxo hori, jada babestua dagoen eremuan babestuago. Nahiko hutsa dago gela, eta tomaterik jada ez dago. Hala ere, galdetzen diot nola erein dituzten entsegurako erabilitako haziak, eta perlitan egin dutela erantzuten dit. Perlita hidroponian landatzeko erabiltzen den material xurgatzailea da. Haziak ernamuindu eta egun gutxi batzuetara, apur bat handituta daudenean, albeolotako erretiluetan repikatu egiten dituzte eta negutegi batera eramanez. Azkenik, xurgatzailea den material batez betetako zakuetan landatzen dituzte landareak, beste negutegi batean.

Kasu honetan, negutegi oso bat dago erabilia entsegu honetarako. Orain, ikusten dudana lehenengo aldi honetan, landareak oraindik txiki samarrak dira, eta zabala ikusten dut negutegia. Hemendik hilabete batzuetara, bertan lanean nagoelarik, tarteka atera behar izango dut negutegitik, estututa, airea hartuz. Tomateak handituta daudelarik negutegia jada ez zait horren zabala irudituko, eta giroa itogarria egingo zait hainbatetan.

Gaurkoa lehenengo aldia da landareak hidroponian ekoizten ikusten dudana. Lehenengo aldia da negutegi bat teknika hidroponikoaren bidez barazkiak ekoizteko prestatuta ikusten dudana, alegia. Zirrara eragiten dit. Lehenengo harridura lurzoruarekin dator. Ez dago lurrik. Landareak metro erdiko altueran finkatuta dauden zaku luze eta horizontal batzuetan sartuta daude, aipaturiko materia xurgatzaileetarekin batekin betetako zakuetan. Zakuen ondoan, paraleloki, mangera bat doa, eta mangera horretatik mangera txikiago bana ateratzen da landare bakoitzeko. Halaber, zaku azpian, teilatuetako moduko erretinak daude, zakuetatik erortzen den likidoa jasotzeko. Erretinak zein mangerak mangera lodiago batzuetara konektatuta daude, eta horiek negutegiko

izkina batean elkartu eta kanpora ateratzen dira. Hurrengo egunen batean jakingo dut nora doazen eta nondik datozen, baina momentuz ez dut gehiegi ulertzen. Izan ere, hau da lehenengo begi-ukaldian ikusten dudana.

Oraindik ez dakit gauza bakoitza zertarako den eta nondik datorren, baina esan bezala, zirrara eragiten dit. Negutegira sartu eta zuzenean irudi bat datorkit burura. Apika, alderaketa latzegia da, baina hori datorkit burura une honetan. Landare denak tutuetara konektatuta eta beraien bizitza eta elikadura tutu horien menpe ikusten ditudanean, duela urte batzuk ezagutu nuen kimioterapia sala datorkit burura, zeinetan pertsonak ilaraka jesarrita zeuden, bakoitza bere tutuari lotuta, maiz mugitu ezinik. Bi eszenen artean alde handia badago ere, nonbaitetik etorri zait irudi hori. Kimioterapia sala batean bezala, bizitza kanpotik elikatzen da hemen ere, eta bortxaz sartzan diren produktu kimiko batzuei lotuta agertzen zaigu. Landareak bata bestearen ondoan, sistema handi baten barruan, eta kontrolpeko azpiegitura eta ordena batean jarrita ikusten ditugu, eta kimika da landare horiei bizitza ematen diena, bizitza zehatz bat ematen diena, hobe esanda. Kasu honetan, gainera, denak berdin tratatua, uniformatuta ikusten ditut. Nahiz eta entseguaren helburua euren artean bereiztea eta barietateka ezaugarritzea den, bertan topatzen dena erabat kontrakoa da: homogeneizazioa. Landareen arteko uniformizazioa, alegia. Gainera, berehala ikusten dut landareak beraien izenez baino, kodeen bidez identifikatuta daudela. Ospitale batean bezala, nork bere eskumuturrekoa duela, zenbaki edo barra-kode batek identifikatuta. Lehenengo egun honetan sentsazio eta zirrara orokor honekin ekiten diot etxerako bueltako bideari. Cyborga baldin bada burura datorkidan lehenengo ideia, teknologia, kimika eta landareen arteko hibridazio honek Harawayen (2004; 2016a) naturokulturetara eramango nau aurrerago.

Hurrengo bisitan, lehenengo kolpean ezezagun eta harrigarri egin zitzaidan irudia ulertzen eta "normalizatzen" hasten naiz. Negutegien eremura ematen duen atea irekita dagoela ikusirik, barrura ekiten dut. Atea gurutatu eta gizon bat ateratzen zait negutegi batetik. Galdera aurpegiarekin begiratzen nau eta "bai, Marta" ateratzen zait. Eskua eman, bere izan esan - Alberto-, eta lanera goaz. Mikek azaldu dio apur bat gaintetik zertara natorren, "praktiketan-edo", eta horretara goaz. Beraien laguntzailea izango naiz hurrengo asteetan, astean behin, bereziki tomateekin lan egin behar dutenean. Gaur hasiko naiz bertan lanean eta apur bat hobeto ulertuko dut nola doan negutegi eta hidroponiaren funtzionamendua.

Negutegira heldu eta arreta handiagok begiratzen diot denari. Adibidez, gaur ziurtatzen dut landaretxo bakoitzera mangera txiki bakarria doala. Hortaz, ez dago bat urarentzat eta beste bat elikagaiarentzat. Galdetzen diot nola doan elikagaien eta ureztatzearen kontu hori eta esaten dit "behetik" kontrolatzen dutela. Gerora ikusiko dut nola. Gaur ere lurzorua nolakoa den begiratzen dut arretaz. Ez da hormigoizkoa edo porlanezkoa, baina ez da lurra. Txintxorraz estalita dago lurzorua. Aurrekoan landareen zaku azpian zeuden erretenetan ura erortzen ikusi nuen, eta berriz ere Albertori galdetzen diot. Zer dela eta jasotzen dute landareak ureztatu eta gero erortzen den ur hori? Bada, ur horretan mineralak eta landareak elikatzeke bestelako kimikoak geratzen dira, eta gero berriz ere erabiltzeko jasotzen dute, produktuak ez galtzeko, alegia.

Tomate landareei begiratuta, aurreko astetik hona handituta ikusten ditut. Ez dakit posible den, 6 egun baino ez baitira pasa. Galdetzen diedanean zenbat denbora daramaten landatuta, badirela hiruzpalau aste landatu zituztela esaten didate. Orduan, lau astetan zenbat hazi diren ikusita, bai, izan daiteke aste bakarrean dezente hazi izana. Bestalde, guztira 22 barietate dagoela jakin arren, lehenengo begiradan denak nahiko antzerakoak iruditzen zaizkit. Lanean hasten naizenean, aldiz, kasu batzuetan erraz nabaritutako ditut euren arteko ezberdintasunak barietate batetik bestera pasatzen naizenean.

Lehenengo begirada eta galderak botata, lanera goaz. Binilozko eskularru urdinak dituzte lanerako. Albertok eskuak aztertzen dizkit eta Iker langileari niretzako eskularru bila joateko agintzen dio. Ez dut guztiz ulertzen zergatik jantzi behar ditudan, baina beraiek jantzen dituztenez, nik ere egiten dut. Handik tarte batera, eskularru urdinak berde-berde bilakatu direla ikusita ulertzen dut zergatik jantzi behar nituen. Eta horra noan hurrengo batean, bakarrik eskumako eskuan jantzen dudala, are gehiago ulertuko dut. Denbora emango dut egun hartan ur txorrotaz azpian, ura berde distiratsu nola ateratzen den ikusten, eskua ondo garbitu arte. Baina landareek ez dute soilik kolore fuertea, beren itxura osoa ere desatsegina egiten zait. Zurtoin lodi eta iletsuak dituzte, zimurtsuak, eta usain bizia sentitzen da landare artean ibiltzean. Landareak horrela begiratuta, gainera denak ilaran, bata bestearen ondoan, eta plastikopeko beroan, bada, ez nau harritzen luzaz landare toxikotzat hartu izana tomatea, edo makrobiotikoak egun ere toxikotzat izatea.

Baina gaur bi eskularruak jantzi ditut eta lanari ekiten diot. Albertok kontatzen dit zer egin behar dugun. Lehenengo eta behin landareak kimatu behar dira. Alde batetik, ateratzen zaizkien "txupoiak" kendu egin behar zaizkie. Bestetik, bereziki bertako barietateetan landarearen goiko partean gida bakarria atera ordez gida bikoizten doa, eta gida bakarria utzi behar zaie. Hortaz, zein gida utziko zaien erabaki, eta bestea moztu egin behar da. Aurrerago, kimaketa lan honi gehituko zaio landareei beheko hostoak kentzea, aireztatuago egon daitezen.

Lehenagotik ikusita eta eginda daukat txupoiak kentzearen lana, baina gidena ez neukan entzunda eta ikusita, eta ez dut ulertzen zergatik bakarria utzi behar zaien. Albertok kontatzen dit landaketa markoagatik dela. Distantzia zehatz bat utzi dute landareen artean, eta landareek ez dute espaziorik bi gida botatzeko. Orduan hasten naiz pentsatzen nola ez bakarrik kimikoekin, landareak beraiek, fisikoki eta morfologikoki, gizakion interes eta erabakietara erabat eginak dauden. Tomate landareak eta tomateak beraiek ez lirakeke direnak izango gizakiok beraiekin egiten dugun lan guztia egin ezean.

Hurrengo lana "tuta" kentzea izango da. Tuta tomate landareei eragiten dien zomorro bat da, ar bat. 2007. urtean ikusi zuten lehenengoz Iberiar penintsulan, eta azkar zabaldu da. Tuta ar bat ikusten dugunean, Albertok hartu egiten du, hostoa ireki, eta barruan dagoen arra erakusten dit. Jakintza gorpuztua eta zuzena gauzatu eta transmititu egiten da bertan. Zerbait galdetzean horra jo eta zuzenean erakutsi egiten dute. Maiz ni harrizteraino. Adibidez, tutaren inguruan galdezka nabil zein eragin duen jakiteko eta nola aurre egiten dioten jakiteko, baina ar horrekiko interes gutxi daukat, hasieran behintzat. Hala ere, tutaz galdetuta, eta tuta aurrean izanda, nolatan ez joan horrengana eta begiratu? Bada, hau da galdetzen dudanean erantzuteko egiten dutena, kasu honetan tuta bilatu, hostoa nola geratzen den erakutsi, eta gero arra bera erakutsi.

Tutaren kontra gauza gutxi egin daiteke. Landare barruan dagoenez arra, ezin zaie ezer bota. Hortaz, tutaren kontra egiten den lanik handiena tutak hartutako hostoak kentzea da. Halaber, hormonak ere erabiltzen dituzte, "nahasmen-sexualerako hormonak", hain zuzen. Horiekin espeziearen arrak edo emeak erakartzen dituen hormona zabaldu egiten da negutegi barruan, horrek giroa hormonez saturatu egiten du, eta horrekin ekiditen dute arrak eta emeak aurkitzea, elkartzea, eta gero emeak arrautzak jartzea. Beste teknika bat ere badago, hau ere hormonetan oinarrituta. Kasu honetan, ur putzu baten erdian arrak edo emeak erakartzen dituen substantzia jartzen da, uretara erakartzen ditu, eta tximeletak bustitzean hegan egin ezin eta hil egiten dira. Hala ere, horren kontra eskulana da tratamendurik eraginkorrena, tutak hartutako hostoak eskuz kentzea, alegia.

Hosto horiek kendu eta aparte bota ostean, landareak "tutoreari" lotzen dizkiogu, plastikozko pintza batzuekin. Hauek dira, orokorrean, hurrengo asteotan egingo ditugun oinarritzko lanak: tomate landareak kimatu, tutak hartutako hostoak kendu, eta landareak zurkaiztu. Asteek aurrera egin ahala, eta tomateak etorri ahala, lan berriak gehituko zaizkigu, oraingoan landareak bideratzeko baino, barietateak eta tomateak ezaugarritzeko. Gaur, baina, tomateen negutegiekin lana amaitu eta gero, beste eraikin batera goaz, "behera". Bertan dago, besteak beste, lehenengo egunean ikusitako ernetze-gela, baita beste zenbait makina eta tramankulu ere.

Eraikinaren alde batean, bidoi handiak daude, zenbait makina, eta ordenagailu bat. Lehenengo bidoi batzuetan zenbait likido dago, eta bakoitzean produktu kimiko bana. Beste bidoi batzuetan, aldiz, aurreko bidoi bakoitzetik tutu bana heltzen da eta produktuen nahasketa egiten da. Nahasketetarako bidoiak dira. Azkenengo horietatik mangerak ateratzen dira negutegietara. Prozesu hau ordenagailu batek kontrolatzen du. Negutegi bakoitzera zer bidali behar den eta produktuak zein proportziotan nahastu behar diren jasota dago ordenagailuan, eta horrek kontrolatu eta "agindu" egiten ditu nahasketak eta likidoen bidalketak.

Badaude "ureztatze" finko batzuk eta badaude gehigarriak direnak. Tomateak ordu finko batzuetan ureztatzen dira "soluzio nutritiboarekin", ia bi orduero. Halaber, egiten duen eguzki eta beroaren arabera gehitzen dira ureztatze gehigarriak. Negutegietan wattak neurtzen dituen gailua dago, eta watt kopuru zehatz bat metatzen denean ureztatze gehigarria bidaltzen da. Bestalde, ordenagailu horrek negutegien tenperatura ere kontrolatzen du, eta horien arabera berogailua martxan jartzen da, edo negutegiak irekitzen dira aireztatzeko.

Aste gutxi batzuen buruan, landareak tomateak ematen hasi direnean lan berri bat gehitzen zaigu. Batez ere lehenengo tomateen artean, batzuei ipurdia beltz jartzen zaie eta usteltzen bukatzen dute. Ipurdia belztua duten tomate horiek galdu egiten dira, eta apuntatu egin behar dugu barietate bakoitzean zenbat tomate ateratzen diren gaizki. Hartara, barietateka goaz tomate belztuak jasotzen eta zenbatzen, eta kaier batean apuntatzen dugu informazio hau. Negutegian dauden kodeak erabiltzen ditugu horretarako. Gero, ordenagailura pasatzen dutenean jasoko dute informazioa barietatearen izena erabilita.

Esan bezala, lan honen helburua jada ez da landareak bideratzea, ezaugarritzea baizik. Hemendik aurrera etorriko diren lan berriek ere funtzio berdina izango dute. Alde batetik, ekoizpenari begira barietateak ezaugarritu egin behar dira. Beste alde batetik, tomateak ezaugarritu behar dira eta horretarako beraien ezaugarri fisiko-kimikoak neurtzen dira. Hauek dira zaporeari -baita testura eta usainari- eragiten diotenak. Lan hauek maiztetik uztaileira arte egiten ditugu gutxi gorabehera.

Ekoizpenari begira landareak ezaugarritzeko, ekoizpen-prozesu osoan zehar gertatzen diren ustekabeak jasotzen dira. Esaterako, landareren bat gaixotu edo hiltzen bada, hori jasotzen da. Bestetik, esan bezala, zenbat tomateri jartzen zaion ipurdia beltz ere jaso egiten da. Azkenik, tomateen ekoizpena ere jaso egiten da. Beti data jasoz, barietate bakoitzetik zenbat tomate, zenbat kilo eta zein tamainakoak batzen ditugun apuntatu egiten dugu. Horretarako, negutegira tomateak batzera goazenean barietateka egiten dugu. Plastikozko kutxetan jasotzen ditugu eta bertan kartoi batean idatzita dago kutxa bakoitzean zein barietate jasotzen ari garen. Kutxak txabolatxo batera eramane eta pilatu egiten ditugu, eta bertan pisatu eta neurtuko dira tomateak. Esan bezala, lehenengo lana zenbat tomate -zenbat ale- jaso diren zenbatzea da, baita zenbat kilo ere. Gero, egurrezko kutxa batekin kalibrearen arabera sailkatzen dira. Kutxa horrek tamaina ezberdinetako zuloak ditu eta tomateak sartu egin behar dira beraien neurriko zuloetan. Horietako batzuk dira baloratuenak, handiak baina ez handiegiak direnak, Eusko Labeleko arautegiarekin bat egiten

duinak, alegia. Orduan ere, zenbatu eta pisatu egiten dira, kalibre bakoitzeko zenbat tomate eta zenbat tomate kilo atera diren jakiteko. Izan ere, jakin behar da barietateak tamaina bakoitzeko zenbat tomate ale eta zenbat kilo ematen dituen. Azkenik, merkatura daitezkeenak eta merkatura ezin daitezkeenak bereizi, sailkatu, eta zenbatu egiten dira. Kasu honetan, jasotzen da alde batetik zenbat merkatura daitezkeen, eta horiek zein pisu duten. Beste alde batetik, merkatura ezin daitezkeen artean, beste sailkapen bat egiten da: gaizki kuajatuak¹⁸³, ustelduak, eta arrakalatuak bereizten dira. Horiek ere zenbatu -zenbat ale- eta pisatu egiten ditugu.

Ezaugarritze lan hori eginda, txabola horretatik bidaltzen dira zenbait tomate laborategira. Barietate bakoitzeko bost aldiz errepikatzen dira laborategiko probak, eta bost aldi horietan barietate bakoitzeko hiruna tomatei egiten zaizkie dagozkien probak. Esan bezala, laborategian barietateen ezaugarri fisiko-kimikoak jasotzen dira. Bertan aurkitzen dut Udane. Praktiketara dago, eta zenbait galdera egin ostean konturatzen naiz egiten ari den entseguaren inguruan oso informazio gutxi duela. Hau da, negutegietako eta laborategiko lana erabat zatituta dago, eta Mike da horren guztiaren kontrola eta informazioa duena.

Bertara paper batekin heltzen dira tomateak. Bertan, proiektuaren zenbakia jasota dago, baita barietatea identifikatzen duen zenbakia ere. Tomateak heltzen direnean ohiko lanari ekiten dio Udane. Paper batean joango da neurri guztiak apuntatzen, eta banan-banan egiten dizkie barietate bakoitzeko tomatei zenbait proba. Horiekin, tomateen gogortasuna, kolorea, eta ezaugarri kimiko-sentsorialak neurtuko ditu. Halaber, hazi kantitate eta pisua zein likido eta solidoen proportzioa ere jasotzen da.

Une baten galdu egiten naiz hainbeste proba eta balioekin. Azken finean, proba gehienekin tomateen zaporea baino ez da baloratzen, eta hori askotan beste era batez egin izan dugu: tomateak ikusi, usaindu eta dastatuz hartzen da maiz beraien kalitate organoleptikoaren neurria. Hemen, aldiz, zaporea "dekodifikatu" egiten da, purifikatu (Latour 1991), eta hainbat baliotan zatikatu egiten da. Hortaz, balio eta neurri horien uztarketa gisa agertzen zaigu zaporea. Tomateak dituen gatzak eta beraien konduktibitatea, Brix graduetan neurtutako azukreak, parametro ezberdinetan neurtutako azidotatasuna,... Azken finean, dastetan baloratzen den berdina ari gara hemen neurtzen, baina beste parametro batzuen arabera. Parametro hauek garrantzitsuak dira, horien arabera egiten baitira gero hobekuntzak eta saiakera genetikoak. Halaber, parametro hauekin tomateak testuingurutik isolatzea bilatzen da, denak berdin-berdin tratatuz eta makinaren parametro bidez baloratuz. Nolanahi ere, makina eta parametro horiek erabat sozialak dira eta tomateak testuinguru berri batean kokatzen dituzte.

Hala eta guztiz ere, entseguaren emaitzak sektorearekin errotzeko eta lotzeko asmotan, dasta bat ere egiten da proiektuaren baitan. Dastan sektorearen interes ezberdinak eta subjektu anitzen iritzia jaso asmotan, profil ezberdinetako pertsonak gonbidatuak dira: tomate ekoizleak -tomateroak-, lehen sektoreko elkarteetako teknikariak, supermerkatu bateko arduradunen bat, eta kalitate kontuetan eta marketan dabilen baten bat. Dasta, azkar batean egiten dugu, eta espero ez bezala, beste batzuetan baino "seriotasun gutxiago" ikusten dut hemen. Esaterako, dasta egin bitartean Mikek jada ematen du tomate horien inguruko balorazioa, bereziki ekoizpenari zein onarpen komertzialari erreferentzia eginez. Ni bertan nagoelarik, Aretxabaletakoa eta besteren bat

183 Gazteleratik datorren hitz hau erabiltzen da lan-eremuan, euskaraz ere, eta horregatik bere horretan uztea erabaki dut. Kasu honetan, fruitu "ondo kuajatuak" lorea polinizatu eta gero "ondo" garatu direnak dira; barietateari dagokion forma hartu eta tomatearen ipurdia arrakalarik gabe eta forma arrarorik hartu gabe dutenak. Lore edo luku gaizki kuajatuetan batzuetan tomateak ere ez dira sortzen, edo oso txiki eta arraro geratzen dira eta ez dira kontsumitzeko aproposak.

ateratzea nahi duela pentsatzen dut, horien inguruan asko eta ondo hitz egiten baitu. Entseguaren proba bezala tomateak baloratzeko ekimena baino, tomatearen eta entseguaren zabalpena egiteko ekimena dela iruditzen zait.

2016ko udaberri eta uda hasiera hartan Neikerreko instalakuntzatan bertako tomate barietateekin egindako lanetan zein germoplasma-bankurako tomate haziak berritzeko lanetan parte hartu nuen. Bertan Aretxabaletako Larrosak zuen pisua ikusteaz gain, bertako barietateekin Neiker bezalako erakunde batek nola jokatu, jakintza nola sortu, eta barietateak nola definitzen dituen ikusi ahal izan nuen.

Neikerren ikusten dudana da, neurri handi batean, 2000ko hamarkadan zehar Ekonekazaritzak eta Neikerrek egindako entseguetako txostenetan irakurri dudana: barietateak landatu, eta beraien ekoizpena neurtu, baita dastaren bat edo beste antolatu ere. Laborategiko lana, aldiz, berriagoa suertatzen zait, gutxi irakurri baitut barietateen analisi fisiko-kimikoen inguruan. Hartara, bertako neurri guztiak berri-berriak egiten zaizkit. Izan ere, orain arte, tomateak baloratzeko ezagutu dudana dastak izan dira, eta ez bertan ikusten ditudan parametro guzti horiek. Hortaz, laborategian ezagutzen dut kalitatea, zaporea eta tomatearen gustua definitzeko eta eraikitzeko bide berri bat. Irizpide horien guztien arabera ari da kalitatea eraikitzen, eta printzipioz entseguaren emaitzekin tomategintzan eragin nahi da. Hortaz, kalitatea definitzeko moduak gerora ekoiztuko denarengan eragina du.

Hala eta guztiz ere, proiektuaren berri izan nuen bitartean -gerora pista galdu nion-, eraginik izango ote zuen zalantzak izan nituen. Bi urte beranduago, 2018aren hasieran hain zuzen, Gipuzkoako zenbait ekoizle eta teknikarirekin hitz egin nuen, eta horiek guztiek proiektuarekiko zalantzak mahai-gaineratu zituzten. Ez zuten kolokan jartzen bertako barietateen kalitatea, baina ez zuten ikusten tomategintzan toki nabarmenik har dezaketarik. Alde batetik, etengabe Jack barietatea aipatzen zuten, hori ezingo zutela ordezkatu argudiatzen. Bestetik, bertako barietateekin birosis arazo gehiago daudela ere nabarmentzen zuten. Edonola ere, proiektu hori hor dago, eta ikusteke dago Neikerretik zein bestelako entsegu, proiektu eta ekimen bultzatzen diren. Mikek adierazi bezala, hasieratik behintzat, sor-marka moduko zerbait egiteko eta bertakoen ekoizpena eta merkaturatzea arautzeko asmoa egon da, eta horrelako proiektuek eragin zuzena izango lukete barietate horiengan. Momentuz ez gaude agertoki honetan eta, egotekotan, ikusi beharko genuke zein erantzun dauden.

Bertan egindako lekuan lekuko saioekin Neiker bezalako guneetan lanak nola antolatu eta banatzen diren ere ikusi ahal izan nuen. Esan bezala, negutegietako eta laborategiko lanak nahiko banatuta zeuden, John Hartiganek (2017, 211)¹⁸⁴ erabilitako adierazpen *emic* honek ondo adierazten duen moduan: badaude botak eramaten dituztenak, eta badaude batak janzen dituztenak. Horrenbestez, proiektuaren osotasuna pertsona bakar baten edo gutxi batzuen kontrolpean zegoen, kasu honetan Mikereren kontrol eta ezagutzapean. Hortaz, lana zatikatuta agertzen zaigu, baita tomateen ezagutza ere. Negutegiko langileek landare eta barietateen ezagutza zuzena dute. Hala ere, ez dute barietateen inguruko informazio guztia. Adibidez, barietateak kodifikatuta dituzte, eta batzuk zeintzuk diren dakiten arren, gutxi dakite horien inguruan. Mikek, aldiz, barietateen inguruko datu guztiak bildu, antolatu eta aztertzen ditu. Barietateen deskribapenak oso ondo osatuak eman ditzake, eta sektorea ere ondo ezagutzen du. Hala ere, berak ez du Albertok duen ezagutza gorpuztua, esaterako tuta arra erakusten zidanean agerian utzi zuen hura.

Tomate hau zabaltzeko askotariko ekimen eta subjektuak

Aretxabaletako Larrosa tomateak "famara" jauzi egiten duen honetan, tomatearen beraren inguruko ekimenak biderkatu egiten dira. Ekimen hauetan gero eta arreta handiagoa jarri izan da tomatearengan, fruitu eta produktuarengan, alegia. Gainera, maiz tomateen jatorri guneetatik at egin izan dira ekimen hauek, Debagoienatik zein baratze guneetatik urrunduta, hain zuzen ere. Halaber, sarri, egun batean hasi eta bukatu egiten diren ekimen isolatuak dira. Hala ere, Gipuzkoa txikia da eta tomate horren bueltan dabiltzanak gutxi dira. Hortaz, ekimen isolatu hauek antolatzerakoan maiz Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian gakoak izan diren pertsonengana jotzen dute ekimenen antolatzaileek. Hortaz, nahiko ekimen isolatuak diren arren, tomate horren sareetan kokatzen dira nolabait.

Ekimen hauen artean dastak nabarmendu egin zaizkit, hainbat eta hainbat dastaren berri izan baitut. Izan ere, dastak tomateak ezagutarazteko ekimen ezin aproposagoak izaten dira. Bertan tomateak erakutsi eta probatzeko jartzen dira. Halaber, dastak normalean ez dira soilik tomateak probatzeko gunea. Izan ere, maiz dastak lehiaketak ere izaten dira, tomateak zein ekoizleak baloratzeko g-uneak. Azkenengo horrek ere gehitzen die erakargarritasuna horrelako ekimenei, jendeak onena zein den jakin nahi baitu, baita zeinena den ere. Nolanahi ere, denak ez dira dastak eta lehiaketak, eta oraingo honetan hiru ekimenen berri eman nahi dut. Gehiago izan dira ezagututakoak, baina hauek esanguratsuenak iruditu zaizkit,

184 Cañedok ere Hartiganen aipatu eta adierazpen hau erabiltzen du (prentsan).

Aretxabaletako Larrosa tomatea Debagoienan zein eskualdetik harago nola eraiki, zabaldu eta definitzen den ikusarazten baitute.

Aretxabaletako Larrosa tomate barietatearen erregistro parte-hartzailea

Hainbatetan egin diot jada erreferentzia ekimen horri. Azaldu bezala, sektore agroekologikoko zein bertako barietateen inguruan jarduten diren zenbait elkarte eta pertsona bertako tomate barietateen inguruko pribatizazio-prozesu baten atarian ginen beldur zen. Hori dela eta, "Norenak dira haziak" jardunaldia antolatu zuten Euskal Herriko Hazien Sareak eta Hazizaleak elkarrekin. Jardunaldia 2015eko udazkenean gauzatu zen, Estatu espainiarrean lehenagotik jada antolatzen zen *Bioaniztasunaren Astearen* baitan. Aste horien baitan lehenago jada Hazien Sareak antolatua zuen erregistro parte-hartzailearen bat edo beste. Erregistro hauen bidez bertako barietateei aitortza bat eman nahi izan diete, eta barietateekin batera horiek zaindu dituztenei. Halaber, barietateen existentzia kolektiboaren frogara ere izan nahi dute erregistro horiek. Horrela, norbaitek edo enpresaren batek pribatizazio-prozesuren bat abiatzen badu, barietatearen izaera komunal eta kolektiboaren frogarik dagoeneko badago.

Testuinguru horretan erabaki zen 2015ean jardunaldi hori egitea. Tomateen inguruan prozesu pribatizatzailearen bat egon zitekeela ikusita, horien inguruan erregistro parte-hartzailea egitea erabaki zuten elkarrekin, baita sentsibilizazio jardunaldia antolatu ere. Horretarako, ostiral arratsaldean toki ezberdinetako elkarrekin batu eta beraien eskarmentua jaso eta partekatu nahi izan zuten, bereziki beste toki batzuetan jazotako erregistro eta prozesu pribatizatzaileen ingurukoak. Horretarako Catalunya eta Mallorcako hainbat kasu partekatu zen.

Catalunyatik eta Mallorcatik etorritako kideen eskarmentuak mahai-gainean jarri zuen bertako landareen pribatizazioaren dimentsio bikoitza. Bertako barietateak erregistratu eta pribatizatu egiten direnean beraien bi dimentsioei eragin ohi die prozesu horrek: alde batetik izenei, eta bestetik beraien izaera edota genetikari. Izan ere, barietate bat erregistratu egiten denean izen batekin erregistratzen da. Halaber, erregistro motaren arabera barietatearen ezaugarriak jasotzen dituen fitxa ere erantsi egin behar da. Bertan barietatearen ezaugarri genetikokoak jasotzen ez badira ere, genetikari -genotipoari, alegia- lotzen zaion fenotipoaren inguruko informazioa jasotzen da. Hortaz, handik aurrera, legalki behintzat, erregistro-fitxan jasotako ezaugarriak dituzten landareak izendatzeko baino ezingo da erabili erregistro-fitxa berean jasotako izena. Erregistro gehienetan, gainera, barietateen homogeneotasuna betebeharrezko eskakizuna da. Hortaz, bertako barietate bat erregistratu egiten denean ezin da jaso bere baitan

duen heterogeneotasun guztia, eta barietatearen banaka batzuk baino ez dira sartzen erregistroan jasotzen diren ezaugarrietan. Eta izenarekin beste horrenbeste gertatzen da, izen bakarria erregistratzen denez, erregistroetan ez da jasotzen barietate batean dagoen izen aniztasuna.

Horrenbestez, izena eta izaera erregistratzeak ondorio bikoitza du. Alde batetik, izena jada ezingo da erabili beste ezer izendatzeko, eta erregistro motaren arabera erregistratu duenaren baimenik gabe ezingo da izen hori erabili. Beste alde batetik, berdina gertatzen da ezaugarri fenotipikoekin. Erregistro motaren arabera, jasotako ezaugarriak dituen landararik ezingo da ugaltu eta saldu erregistroa egin duenaren baimenik gabe.

Eztabaida hauen ostean, iluntzean ondo sartuta jada, itxi genuen ostiraleko jarduna. Larunbat goizean berriz ekingo zioten ekimenari. Lehenik, esandako bi barietateen erregistro parte-hartzaileak egin ziren, Piko Luze eta Aretxabaletako Larrosa tomateenak, alegia. Barietateen historia kontatu, ezaugarri batzuk jaso, eta horiek zaindu dituztenei aitortza eman zitzaien. Dena bideoz grabatu zen, erregistroaren froga izateko. Horren ostean, dasta antolatu zuten Kaxilda Liburudendaren ondoko frontoian -egun terrazez betetako "plaza" bilakatutakoa-, kaleko jendea ere erakarri nahian. Dastan hainbat tomate barietate egon zen, Piko Luze eta Aretxabaletako Larrosa tomateez gain, eta berriz ere tarteko Jack tomatea.

Ikusiko ditugun beste bi ekimenetan ez bezala, honetan tomateak testuinguru bati nahiko lotuta agertzen zaizkigu. Izan ere, erregistro parte-hartzailea egitean beraien historia jaso eta partekatu egiten da, lehenengo pertsonan gainera. Hau da, tomate barietate horiek luzaz gorde, ugaltu eta landu izan dituztenak bertan izan ziren, eta beraien ahotsez jaso genituen euren esperientziak zein tomatearen testuingurua. Hala ere, ekimenak Donostiako erdialdean tokia hartu zuen, liburudenda-taberna batean. Ekimen gehienetan sektorean inplikaturik gaudenak egon baginen ere, dasta kalean egin zen propio, eta kaletik zebiltzanak erakartzea bilatu zen.

Esan bezala, nahiko ekimen isolatua izan zen hura, bi elkarteren artean antolatua, eta hasiera eta bukaera zehatz eta itxiak izan zituen. Elkarre horiek bertako barietateen inguruan jarduten jarraitu izan duten arren, ez dute inplikazio berezirik izan tomate horrekiko zehazki. Hala ere, eraginak izan zituen ekimena izan zen, beti ere tomate horien bueltako sareetan kokatzen badugu. Lehenengo eta behin, hortik abiatuta erabaki nuen nik tesia Aretxabaletako Larrosa tomatearengan zentratzea, eta bertan ezagututako pertsonetatik tiraka ekin nion ikerketari. Baina ez nik bakarrik, Marcek ere bazuen buruan hurrengo urteko *Telecoria* bildumako alea

bertako barietate baten inguruan egitea, eta Aretxabaletako Larrosaren bueltan egitea hasi zen pentsatzen orduko hartan. Ikusiko dugun bezala, hortik abiatuta egin diren lanek eragina izan dute tomatearen historian.

Halaber, erregistro horrekin indartu zen barietatearen izaera eta aitortza publikoa. Orduko hartan pribatizazio baten beldur baginen, niri iruditzen zait egun oso zaila litzatekeela horrelako zerbait gertatzea. Baliteke nire optimismoa izatea iritzi horren arrazoi nagusia, baina gaur egun tomate hori gero eta ezagunagoa egin da, bere izaera kolektiboaren inguruan dokumentu eta frogas asko daude, eta gero eta subjektu gehiago inplikaturik daude bere bueltan. Hortaz, pribatizazio bat bultzatuz gero horren kontrako frogas eta ahotsak egongo liratekeela pentsatzen dut. Hona heltzeko bidean jardunaldi hori mugarri bat izan zela iruditzen zait, txikia izan bazen ere. Izan ere, azkenengo hamar urte hauetako ekimenen baitan kokatu behar dugu hura ere. Ekimen gehienak txikiak eta isolatuak izan arren, esan bezala, tomatearen izaera eta aitortza publikoa indartu egin dute, eta ondorioz, tomatea babestu.

Mozkorra (tomatea)ren Igoera

Keparekin izan genituen lehenengo solasaldi horietako batean, tomatearen garrantziaz ari ginelarik, Aretxabaletako jaietan ere tokia bazuela aipatu zigun. Jaiak, omen, tomatearen igoerarekin irekitzen zituzten gazteek. Bera inoiz ez zutela gonbidatu gehitu zuen, baita bera ez zela bertaratu ere. Hortaz, data agendan apuntatu eta hurrengo jaietan joango ginela esan genion Marc eta biok. Eta hala egin genuen.

2016ko abuztuaren 13a da, larunbata. Gerora kultura teknikariak azalduko didan bezala, Aretxabaletan jaiak ofizialki abuztuaren 14an hasten dira. Hala ere, badira urte batzuk txosnagunea aurreko egunean martxan jartzen dutela. Hortaz, txosnako egitarauaren hasierari abuztuaren 13an ekiten diote. Keparen etxean bazkaldu ostean, harantz mugitzen gara Marc, Kepa eta hirurok. 18:00etan dago iragarrita Mozkorra Tomatearen Igoera eta apur bat lehenago gerturatzen gara. Giroa nahiko lasaia da. Abuztuaren erdialdean gaude, arratsaldea da, eta ez da mugimendu gehiegirik ikusten kalean. Txosnagunean hainbat gazte dago, gora eta behera, gauzak prestatzen, eta besterik gabe zerbait edaten eta solastatzen. Ikusten duguna espero genezakeen jaien irekieratik urrun dago. Esan bezala, gerora jakingo dugu jaiak ofizialki hurrengo egunean hasten direla. Halaber, hau gazteek antolatutako ekimen bat da, eta ez du egitarau ofizialak duen oihartzun berbera.

Halakoren batean, berriz ere espero genuen zeremonia handirik egin gabe, txupinen bat edo beste bota eta gero, txingote bat soka bati lotu eta sokatik tiraka igotzen dute txingotea parez pare dauden txosna batetik bestera. Txosna baten gainean eskegita eta ondo lotuta utzi, eta pare bat argazki ateratzen dituzte gazteek. Mozorrotuta daude, eta lehenengoz denon argazki bat ateratzen dute, eta gero bakarrik mutilak agertzen diren beste bat ere egiten dute. Txingoteak gizaki itxura

hartzen du gorputzari begiratzeko badiogu, baina goiko partean tomate forma duen aurpegi eta burua dauka. Tomatea gorri-gorria da eta pertsona aurpegia du marraztuta. Tomatea pertsonifikatua ikusten dut nik txingote hori begiratzeko. Izan ere, Tomate Mozkorraren Igoera irakurrita, tomate bat, besterik gabe, igoko zutela espero nuen. Baina ez dute tomate bat igo, pertsona itxura eta tomate aurpegia duen txingotea baizik, tomate pertsonifikatua baizik. Edo, beste era batez ikusita, mozkortia den tomatea igo dute, horregatik "mozkorra tomatearen" igoera.

Gure moduko heldu edo "gazte ez horren gazte" den jendea ere badabil inguruetik. Argazkiak ateratzen ibili da. Kazetaria. Galderak egiteko gure txanda ere heltzen zaigu, eta nik baino lotsa gutxiago duen Marc jaikitzen da eserita gauden bankutik eta gazte horietako batengana gerturatzen da. Gu beraiei begira egon garen bezala, galdetzen diot nire buruari nola ikusten gaituzten haiek koadroan tokiz kanpo agertzen garen gu. Esan bezala, Marc, koadroko arkitekturaren eta espazioen arteko lotura eginez, bankutik altxatu eta txosnara gerturatzen da. Bere euskararen mugak direla eta, berehala etorri da gazte batek lagunduta guregana, elkarrizketari ekin diezaiozun. Lehenengo gazte bati galdetu dio, eta horrek beste batengana jo du, tomatearen kontu horren inguruan ezer gutxi baitaki. Bigarren horrek ere informazio gutxi eta lausoa du, baina zerbait kontatzen digu. Tomatearen igoera zer dela eta egiten duten galdetzen diogunean azkar eta motz erantzuten digu, historia motza baitu kontu horrek. Lehenengo une honetan dioskunaren arabera, halakoren batean kultura zinegotziak deitu egin ziren Aretxabaletan mozkor izeneko tomate bat bazegoela esanez, eta horren igoera egin zezatela proposatuz. Hori duela bost bat urte izan zela eta horren ostean mozkorraren igoera urtero egiten dutela diosku. Berak ez daki tomate hori nolakoa den, baina badaki Aretxabaletan askok jartzen duela.

Nik berehala pentsatzen dut baietz, nabaritzen dela ez dutela ezagutzen. Tomateari izena nondik dator kion ere ez dakitela ematen du. Izan ere, tomate gorri-gorria jarri diote buruan Aretxabaletakoaren antzik ez duen txingoteari. Bitxia egiten zait egoera. Kepak kontatuta, aurrekoan, ekimen jendetsu eta esanguratsua espero genuen, tomateari tokia eginez, eta tomatea baliatuta herria trinkotuz. Topatzen duguna, aldiz, ez da inondik inora aurreikusitakoa. Tomateari kasu gutxi egiten diote. Aretxabaletako tomateari bultzada emateko ere, ez du ematen balioko duenik ekintzak, bertan gutxi baitakite tomate horren bueltan. Orduan, zein zentzu du ekintza horrek? Besterik gabe, zinegotziak proposatu du eta egin egin dute? Baina zergatik? Zertarako? Zinegotziarekin hitz egin beharko dugu horretarako.

Ia bi urte beranduago, 2018ko otsailaren bukaeran, elkartzen naiz Ana Aretxabaletako Kultura Teknikariarekin. Mozkorra tomatearen igoera egiteko ideia nondik etorri zitzaion jakin nahi dut, udalaren partetik zein interes izan zuten ekimen hori bultzatzeko jakin nahi dut, alegia. Berehala ematen dit azalpen argi bat.

Gazteek jada urte batzuk zeramatzen abuztuaren 13an horrelako txingote baten igoera egiten. Nahiko ekimen berria zen, azkenengo urteotakoa, baina gazteen inizatibaz egiten zen, eta hori positibo iruditzen zaio Anari. Kontua da txingote hori mozkorra zela. Hau da, "mozkorraren igoera" ospatzen zuten, eta hori ez zitzairen gehiegi gustatzen batez ere udaleko zenbait politikari eta prebentzio alorrekoiei. Izan ere, ekimen horrekin gazteen artean mozkorria bultzatzen zutela iruditzen zitzairen. Hori dela eta, adibidez, ekimena egin zen lehenengo urteotan ez zuten egitarauan jartzen, eta ekimena ez egiteko presioa egiten zuten batzuek.

Anak politikariekin urte batzuk tentsioan eman zituen, kontu horren atzetik joan ez zitezten. Horrelakoren batean gatazkari irtenbide erraza emateko ideia izan zuen. Herrian mozkor izeneko tomatea egonda, tomate horren igoera egin zezaketen gazteek, eta horrela jada ekimenerako justifikazioa izango zuten. Txosnagunean zebilen gazte bati deitu edo idatzi eta proposamena egin

zion. Horrek taldekideekin komentatu eta gero ideia ona iruditu zitzaizela erantzun zion, eta horren ostean egin izan dute Mozkorra Tomatearen Igoera jaien hasieran. Anak ez du oso ondo gogoratzen noiz hasi ziren horrekin, baina jaietako egitarauak begiratzen ditugu, eta ikusten dugu gutxienez 2013. urtetik egin izan dela. Lehenago, baina, ez dakigu jada egiten zen edo ez, ezta Mozkorren Igoera egiten noiz hasi ziren, urte horietako egitarau ofizialetan ez baitzituzten sartzen txosnaguneko ekimenak.

Urte horietan, hain zuzen, zabaltzen hasia zen tomatea, bereziki 2010eko hamarkadan, eta orduan izan zen Anak proposamena bota zuen garaia. Ordurako, Aretxabaletako Mozkorra izena baztertzea eskatua zuen Kepak, baina hala ere zabaldua zegoen izen hura eta batzuek erabiltzen zuten. Urte horien bueltan ere egin zituzten tomate horren inguruko lehenengo ekimenak Aretxabaletako herrian. Testuinguru horretan Aretxabaletako Larrosa, orain *Mozkorra* izena hartuta, berriz ere konplize bilakatzen da, gazteen eta Ana teknikariaren konplizea, hain zuzen. Mehatxupear zegoen ekimena biziraunarazteko lagun izan zen tomatea. Eta horretarako "erabilia" izan zen, gure harridurarako. Kepak tomatearen igoera egiten zutela kontatu zigunean, tomateari zein herriari bultzada emateko ondo pentsatutako ekimena izango zela pentsatu genuen. Tomatea ondarea bilakatzeko eta horri balioa eman eta zukutzeko propio egindako ekimena izango zela espero genuen. Aitzitik, guztiz bestelakoa izan zen aurkitu genuena. Jada tomateak zuen ospea erabili zuten horrekin harremanik ez zuen beste ekimen bat babesteko. Tomateak, erabat ezezagun bazitzaieen ere, lagundu zien. Gerora, eta orain arte behintzat, ekimenak ez du balio izan tomateari ospe handiagoa emateko edota tomatea gehiago ezagutarazteko. Hala ere, hor dago ekimena bera, eta tomateak izena eta ospea hartzen jarraitzen badu, ikusi beharko da horrek nola eragiten dion *Mozkorra Tomatearen Igoerari*.

Gipuzkoako bertako tomateen erakusketa eta lehiaketa Donostiako Euskal Jaietan

2016eko irailaren 3a da, larunbata. Donostiako Euskal Jaiak dira, eta "euskal identitatearen" erakusle -edo erakusle- diren ekimenez josita dago kalea, eguraldi onak lagunduta. Pertsona andana ikusten da kaletik ere, egiten diren ekimenetara gerturatzen. Hizkuntzagatik, itxuragatik eta mugitzeko moduagatik, batzuk bertakoak eta beste batzuk turistak eta kanpotarrak direla ondorioztatzen dut. Ni goizeko 10:00etarako etorri naiz Boulevard aldera, ordu horretarako iragarrita baitzegoen Gipuzkoako bertako tomateen erakusketa eta lehiaketa. Inguruan, Boulevardetik Bretxa aldera hartuta, duela urte batzuk Biolurrek eta Behemendik antolatzen duten Nekazaritza Ekologikoko Azoka dago. Boulevarden bertan, tomateen erakusketa eta lehiaketarako mahaien ondoan, behin-behineko frontoi bat dago, publikorako aulkiak jarrita daude, eta frontoian ondo inprimatuta daude ekimena babesten duten enpresen izen eta logoak. Aurkezlea ere agertuko da, gaztetxoak jokatzeko hasten direnean zuzeneko komentarietan lanetan ibiltzeko. Frontoian dena txukun, dena argi, dena handi. Horren atzean dirua, babesle onak eta enpresa-interesak daudela sumatzen da. Ondoan, mahai luze batean jarriko dira tomateak, antolatzaileen informazioarekin pare bat panel asko jota, eta ekimenaren berri emateko triptiko batzuk jaso ahalko dira bertan.

Erakusketa prest dagoenean gerturatzen naiz mahaira. Ekimenaren triptikoa ematen didate. Antolatzaileak Slow Food Donostia, Gastronomiako Euskal Anaiarte eta Blas Enea mintegia dira, Donostia Kultura, Donostiako Udala eta Donostia 2016 erakundeek lagunduta. Hala ere, ekimenean bertan Blas Eneak eta Kimu Bat elkarteak hartzen dute presentzia gehien. Mahaiaren gainean hainbat tomate dago, mota ezberdinetakoak, eta gehienak bertako barietateak dira. Tomate bakoitzak fitxa bat dauka, eta bertan Blas Enea eta Donostiako Udala ere agertzen dira. Mahaiaren gainean ere bertakoa ez den barietatearen bat edo beste dago, tarteko Jack. Hauek lehiaketan ez dute parte hartuko, baina erakusketan bai. Berriz ere bertakoez ari garenean Jack barietatea agertzen da. Izan entsegu batean testigu moduan, izan erakusketa batean, ia beti erreferentziazko tomatea izaten da, konparaketarako eredu.

Kaletik dabilen jendea mahaira gerturatzen da. Tomateak begiratu, ukitu, eta argazkiak ateratzen dizkie. Hala ere, ez du jende asko erakartzen ekimenak, eta mahaiaren atzean daudenak kaleko jendearengana gerturatzen dira ekimenaren berri ematen. Mahaia eta tomateak behatzen ekimena apur bat "paripea" dela sentitzen dut. Bertan ez dago ekoizle baserritarren arrastorik eta landa eremuaren berri gutxi dugu mahai horren bueltan. Dena tomateetan eta ekimenaren antolatzaileengan zentratuta dago. Nonbait, propagandarako ekimena dela iruditzen zait, baina ez tomatea edo baserritarrei bultzada emateko, antolatzaileei baizik. Hala ere, denborarekin, elkarre hauen jarduna, funtzionamendua eta sareak ezagutzen ditudanean ikusiko dut ekimen hauek ez dutela sektore, tomate eta baserritarrengan eragin zuzena, zeharkakoa baizik. Gaurko ekimenaren antolatzaileei bultzada emanaz, sektoreari ere bultzada ematen zaie nolabait. Bestalde, hauek dira hirian zenbait produktu eta praktika zabaltzeko gaitasuna dutenak, eta horiek ezagutarazteak kontsumitzaileari eragiten dion heinean, ekoizleari ere bai.

Une batetik aurrera dasta egiten da, eta lehiaketaren emaitzaren berri ematen dute. Dastan tomateak ez daude prestatuta beste hainbatetan ikusi dudak bezala. Hemen, olio eta gatza bota diete tomateei, eta laukitan moztuta daude. Normalean, dastetan, tomatea bakarrik probatzen da eta tomatea goitik behera moztuta egoten da, tomate osoa hartzen duten zatiak mozten. Horrela, okela zein haziak hartu ohi dira, eta tomate osoaren erakusle diren zatiak egiten dira. Edo hori bilatzen da behintzat. Hemen ez, hemen plateretan laukitan zatikatuta daude tomateak.

Lehiaketaren emaitza emateko unea heltzen denean, bozgorailu txiki bati lotutako mikrofonoa martxan jartzen dute. Ekimenaren berri eman eta irabazlea zein izan den aipatzen dute. Irabazlea Teo izan da, "Teo con el Tomate de Aretxabaleta", diote. Irabazlea, beraz, ekoizlea izan da, eta ez tomatea bera. Areago, barietate honetako hiru lagin zeuden, baina bakarrak irabazi du. Kasu honetan, Teo aipatzen dute, eta ez Miren ezta Hazianitz ere. Erabat pertsonifikatzen da saria eta tomatea. Hortaz, barietatetik harago beste zerbaitek eragiten dio tomatearen kalitateari. Teok kontatuko digu laster Aretxabaletako Tomatearen lehenengo astean. Oso garrantzitsua da noiz batua izan den tomatea; kontsumitu baino lehen ahalik eta ordu gutxien pasa behar dira fruitua batu izan den unetik.

Tomateek, baina, ez dute bakarrik beraien artean lehiatzen. Donostiako 2016ko Euskal Jai hauetan, Boulevardeko eszenografia honetan, tomateek frontoiarekin ere lehiatzen dute, pilotarekin. Tomate dasta eta lehiaketa egiten den ordu berean partidua jokatzen ari dira gazte batzuk, mutilak. Esan bezala, azpiegitura hobeezina dago frontoian, musika ekipo eta komentaria eta guzti, eta tomate lehiaketaren berri emateko komentaria-lanetan ari denarekin lehiatu beharra dago. Bi eremuetan gizonak nagusi dira, baina pilotariak eta pilota bera plazagizonagoak dira, tomateak baino. Tomateen inguruan merkantilizazio- eta identifikazio-prozesu nabarmena egoten ari den arren, eta euskal identitatearekin zein bertakotasunaren ideiarekin lotzen ari diren arren, pilotaren ondoan jartzen direnean hartzen dugu prozesu horren neurria. Pilotak ematen dit

ikertzen ari naizenaren neurria, alegia. Tomateak euskal identitatea eraikitzeko erabiltzen ari dira, bai, eta euskal identitatea bera ere erabiltzen da tomateei bultzada emateko. Hala eta guztiz ere, bazterrekoa da tomateek duten tokia identitate honetan.

Nik 2016an ezagutu eta behatu nuen Donostiako Euskal Jaien testuinguruan egiten duten bertako tomateen erakusketa eta lehiaketa hori. Hala ere, urte batzuk lehenago hasiak ziren jada hori egiten, eta gerora ere jarraitu izan dute ekimenarekin. Lehenagotik entzunda nuen hau egiten zela, eta gehienetan Slow Foodek antolatzen zuela entzunda nuen. Maialenek berak ere kontatuko zuen behin irabazi zutela lehia hori. Orduan izan zen beraiek ondoko azoka ekologikoan zeudela eta behin lehiaketa irabazita jende mordoak hasi zitzaizela paradara gerturatzen, tomate eske.

Horrelako ekimenean Slow Foodek ere presentzia hartzen du barietate honen historian. Hainbatetan aipatu izan dizkirate antolatu dituen dastak, nik neuk 2016ko hori ezagutu ahal izan nuen, eta prentsan bilatuta tomatearen inguruko hainbat albistetan Slow Food ere agertzen da. Alde batetik, zenbait dasta antolatu izan du, eta horietan Aretxabaletako Larrosak irabazi duenean ospea eman dio, hainbatetan albiste bilakatuta¹⁸⁵. Bestetik, "Arca del Gusto" ekimena burutzen du elkarte horrek, eta bertan katalogatu egiten ditu desagertzeko arriskuan dauden zenbait elikagai, produktu, barietate edota arraza. Bertan ere sartu egin zuten Aretxabaletako Larrosa.

Horrelako ekimenean, zuzenean ikusten direnean, txiki eta eraginik gabeko dirudite. Kaletik jende asko ez da gerturatzen mahaira, eta ez du ematen tomatea zabaltzen eragin zuzena izan dutenik. Horrelakoetan, maiz, pentsatu dut ekimen hauek elkartearen eta erakundearen jarduna eta dirulaguntzak justifikatzeko egiten direla, duten inpaktu zuzenagatik baino. Hala ere, esan bezala, zeharkako eragina dute, eta Aretxabaletako Larrosa tomatearen historian tokia hartzen dute. Apika, Boulevardera jende gutxi bertaratu zen, baina Slow Foodek 2010ean egindako dasta baten harira *Diario Vascon* argitaratu zuten albiste bat, eta hori jende gehiagorengana heltzen da. Ikusiko dugun bezala, 2012an Aretxabaletan lehenengo hitzaldi bat antolatu zuten bi elkarteek, Slow Food ere egon zen bertan, eta berriz ere *El Diario Vascon* albiste bat aterako zuten¹⁸⁶.

Halaber, ekimen txikiak badira ere, horrelako hainbat egin izan da dagoeneko, eta apurka-apurka joan dira tomateari ikusgaitasuna eta toki publikoa ematen. Zentzu honetan,

185 Ikus, adibidez: <<https://www.diariovasco.com/v/20101024/alto-deba/aretxabaleta-tomate-20101024.html>>. [Azkenengo ikustaldia: 2020/07/13].

186 Ikus: <<https://www.diariovasco.com/v/20121021/alto-deba/tomate-rosado-aretxabaleta-20121021.html>>. [Azkenengo ikustaldia: 2020/07/13].

nabarmenezkoa da nola aurkezten duten tomatea. Albisteetan edo 2012an egin zen hitzaldian tomatea historia baten barruan eta zonalde batean kokatzen bazuten ere, dastetan nahiko objektibizatuta agertzen da tomatea, produktu bat, alegia. Bere baitan baloratu behar den produktua da -horretarako dasta eta lehiaketa-, asko jota baserri edo ekoizle bati lotuta. Kasu honetan, Donostiako herrigunean egiten dira Euskal Jaietan dastak, baserriarren arrastorik ez dago bertan, eta gutxi kontatzen da bertako barietate horien historiaz. Lurralde "saltzeko" eta "dastatzeko" produktu bilakatzen dira, erabat beraien testuingurutik kanpo, eta gorputz itxi batean -tomatea bera- mugatuak.

Debagoaraia Debagoienako Landa Garapenerako Elkarte eta Debagoienako Mankomunitateko Turismo Arloa: Aretxabaletako Tomatearen Astea eta bestelako ekimenak

2016an gaude orain ere, lekuan lekuko lanean bete-betean murgilduta nago, eta lagun batek bidalitako korreo elektroniko baten bidez ekimen baten berri daukat. Aretxabaletan bertan Aretxabaletako Tomatearen Astea antolatuta dago iraila bukaerarako. Oraingo honetan, Kepa da zonaldean gehien bisitatu dudana pertsona, eta berarekin dut konfiantza gehien. Hala ere, bera ezin da joan aste horren baitako ekimenetara, egun hauetan kanpoan baitago. Hori dela eta, bakarrik gerturatzen naiz ekimenetara.

Asteazkenean, irailaren 21ean, antolatu duten tomate kontserba-tailerrera noa, izena eman eta gero. Lotsatuta noa, kanpotar sentitzen naiz, eta ez naiz eroso posizio honetan. Gazteena naiz diferentziaz, eta ez dut bertako hizkeraz egiten. Tailerra Jakion enpresako gerenteak ematen du, emakume batek. Jakion Debagoienan sortu zen enpresa bat da, eta bertako baserrietako produktuei irteera emateko eta errazteko helburuarekin sortu zen, produktuen eraldaketarako eta osasun-erregistrarako aukerak irekiz. Besteak beste, kontserbak egiten dituzte, eta tomateekin tomate saltsa zein tomate erreximenta egiten dute. Gaur tomate "naturala" eta tomate berdeen erreximenta egiten dugu. Bitartean, tailerrean etorritakoak, denak emakumeak, berriekin aritzen dira, besteak beste, tomateen inguruan. Ea zein tomate dituzten baratzean, ea nondik atera dituzten haziak, ea

ARETXABALETAKO TOMATEAREN ASTEA
Irailak 21etik 24ra
Del 21 al 24 de septiembre

Irailak 21 septiembere
TAILERRA/TALLER. Tomatea kontserban. El tomate en conserva
 Tokia: Arkupe. Ordua: 18:00. Aurrez izena eman behar da. Previa inscripción (*)

Irailak 22 septiembere
HITZALDIA/CHARLA: Bertako tomatea, Aretxabaletako tomatea, hobeto ezagutzeko aukerak. Conoce el tomate de Aretxabaleta.
 Hizlaria: Tomas Larrañaga. Tokia: Arkupe. Ordua: 18:30

Ortu lehiaketa. Aurrez izena eman behar da. Concurso de huertas. Previa inscripción (*)

Irailak 24 septiembere. Azoka ekologikoa. Feria ecológica.
 - 12:00etatik aurrera tomate erakusketa popularra.
 Edonork parte hartu dezake, aurrez izena eman behar da. Exposición popular de tomates. Previa inscripción (*)

- 14:00etan Herriko Plazan ortu lehiaketaren eta tomate erakusketa popularreko sari banaketa. Reparto de premios del concurso de huertas y de la exposición popular de tomates.

(*) Informazio gehiago eta izena emateko/Para más información e inscripciones:
 ARKUPE KULTUR ETXEA turismo@debagoiena.eus 943 79 64 63
 www.turismodebagoiena.com

Irudia 12: 2016ko Aretxabaletako Tomatearen Asteako kartela. Iturria: Turismo Debagoiena.

zein den tomaterik onena, besteak beste. Bukatzeko ordua heltzen denean, erreximenta poto bana hartu, eta etxera goaz. Hurrengo egunean itzuliko naiz Aretxabaletako Tomatearen inguruan dagoen hitzaldia entzutera.

18:30ean da hitzaldia. Minutu batzuk lehenago gerturatzen naiz Arkupe Kultur Etxera. Mugimendu gutxi ikusten dut eta sarreran dagoen langileari hitzaldiaz galdetzen diot. 19:00etan dela esaten dit. Nik, zalantza, kartela bilatu eta zer jartzen duen ziurtatzen dut. 18:30ean da. "Ah, ba, orduan bai, 18:30ean" esaten dit langileak. Areto nagusia non dagoen esan, eta harantz noa ni, harrিতuta. Gaur, atzo ez bezala, gehien-gehienak gizonak dira gelan. Hasieran ikusten ditut bi emakume, baina horiek antolatzaileak dira, gerora jakingo dudana bezala. Berriz ere, nire presentziak ez daitezen konturatu nahi dut, baina hitzaldia eman behar duen Teok ni ezagutu eta berehala hitz egiten dit. Ea zelan nagoen nire lanarekin, eta ea jada bukatuta dudana galdetzen dit. Ikusi ditudan bi andre horietako batek esaten du aurreko egunean ere tailerrera joandakoa naizela, zintzo-zintzo, eta Teok esaten dio ezagutzen nauela.

Minutu batzuk itxaron eta gero, areto nagusia handiegi geratzen zaigularik, Teo hasten da tomatearen historia kontatzen. Hitzaldian historia kontatzen du, labur-labur. Historia azkar kontatu ostean, tomatearen laborantzaren inguruan jarduten du, baita barietate horren ezaugarriez ere. Horretaz hitz egiten hobeto moldatzen da, eta gehiago luzatzen da. Horretaz ere galdetuko diote gehien bat hitzaldia bukatutakoan. Hala ere, tomatearen historiak ere galdetzen dute publikotik. Omen, beste historiaren bat entzunda zuen etorritakoren batek. Orduan eztabaidatzen jartzen dira, ea zein etxe edo baratzetatik pasa den tomate hori Teorengana heldu aurretik. Nik ordurako badaukat informazio gehiago historiaren inguruan, eta lehenengo batean pentsatzen dut historia ez dela esaten ari direna izan, gaizki ari direla. Hala ere, isiltzen naiz. Gerora pentsatuko dut ondo egin dudala isiltzen, eta era berean zalantza sortzen zait: zergatik da nirea "egia" eta besteena okerreko bertsioa? Eta, horrela balitz ere, noraino da garrantzitsua "egia", eta noraino tomatearen inguruan askotariko istorioak egotea. Hitzaldiaren bukaeran, Teok ekarritako tomateak gertutik ikusi eta dastatu egiten ditugu. Orain da lehenago jada aipatu dudana: Urdintxaren suhia den Peioren lobak hitz egiten du, eta bere etxean tomate horren aurrekariak egon direla baina jada Teorenak bezalakoak ez direla kontatzen du.

Azkar bukatzen dugu dasta eta horren bueltako solasaldia, eta jendea joaten hasten da. Orduan Teok galdetzen dit -galdetu-edo, erretorikoki- ea ez dugun pote bat hartuko. Ezin ezetz esan, eta Arkupe Kultur Etxeko sarreran geratzen naiz bere zain. Ekimena antolatu duten bi emakumeekin

ARETXABALETAKO
TOMATEAREN
ASTEA
Irailak 25etik 30ra
Del 25 al 30 de septiembre

Irailak 26 septiembre
HITZALDIA-DASTATZE/CHARLA-DEGUSTACIÓN. Landatutako bioaniztasunaren bidarri: Aretxabaletako tomateak. Biodiversidad cultivada: el tomate de Aretxabaleta, Marra Barba eta Mare Badal. Tokia: Udaltzeveko lorategia. Ordua: 18:30.

Irailak 28 septiembre
TAILERRA/TALLER: Tomate kontserbatzeko tailerra. Taller de conservación del tomate. Ordua: 12:00 (*)

Ortu lehiaketa. Aurrez izena eman behar da. Concurso de huertas. Previa inscripción (*)

Irailak 30 septiembre. Azoka ekologikoa. Feria ecológica
TAILERRA/TALLER: nola lortu haziak - 12:00etatik aurrera tomate erakusketa popularrak. Edonork parte hartu dezake, aurrez izena eman behar da. Exposición popular de tomates. Previa inscripción (*)

- 14:00etan Herriko Plazan ortu lehiaketaren eta tomate erakusketa popularrak sari banaketa. Reparto de premios del concurso de huertas y de la exposición popular de tomates.

Tabernetan tomatearekin egindako pinchoak dastatzeko aukera. En los bares, restaurantes se podrán degustar pinchos de tomate.

(*) Informazio gehiago eta izena emateko/para más información e inscripciones: ARKUPE KULTUR ETXEA - hurrina@debagoiena.eus. 943 79 64 63



Irudia 13: 2017ko Aretxabaletako Tomatearen Asteko kartela. Iturria: Turismo Debagoiena.

ateratzen da, baina horiek martxa egin behar dute. Hortaz, aspaldiko partez, Teorekin lasai solastatzeko unea dut. Oraingoan lasai egongo gara, bera ez dago ez etxean, ez negutegietan, eta ez azokan. Hortaz, garagardo baten bueltan bestelako gaiez aritzen gara. Esaterako, nire bizitzaren proiektuaz edo Bayer eta Monsantoaren fusioaz jarduten gara gustura eta lasai. Hala ere, gehiegi luzatu gabe elkar agurtzen dugu, etxerako bueltako bidea egin behar dut eta.

Bi egun beranduago, larunbatean, itzultzen naiz Aretxabaletara. Gaur azoka dago herrian, eta Aretxabaletako Tomatearen Asteari bukaera emateko ortu lehiaketa eta tomate erakusketa herrikoia antolatu dute. Azokatik apur bat aldentuta, herriko plazaren izkina batean, mahai bat dago bertako tomateekin. Tomate itsusienaren lehia egiten dute, eta edonork bozka dezake bere iritziz itsusiena zein den adierazteko. "Gaur bai, gaur hitz egin behar dut hau antolatzen ari direnekin", esaten diot nire buruari, eta banoa mahaian dagoen emakume batengana. Aurreko egunotan jada ikusi dut, eta antolatzailea dela pentsatzen dut. Kostata, baina ematen diot tesiaren berri. Ainara du izena, eta bertako elkarte batean lan egiten duela esaten dit. Momentuan ezin dugu lasai hitz egin, baina bere kontaktua pasatzen dit, eta guztiz prest agertzen da nahi dudanean nirekin elkartzeko.

Hilabete batzuk pasa ziren Ainararekin berriz elkartu nintzen arte, baina handik aurrera aldirokoa izan da gure harremana. Debagaraia Debagoienako Landa Garapeneko Elkarteko langilea da Ainara, eta Debagoienako Mankomunitateko turismo arloko Isa langilearekin batera antolatu zuen 2016an *Aretxabaletako Tomatearen Astea*. Handik aurrera, hurrengo urteotan, urtero antolatu izan dute *Aretxabaletako Tomatearen Astea*. Formatu eta ekimenen aldetik, aldaketa txikiak egiten joan izan dira, baina *Astearen* formatua mantendu izan dute. Azkenengo urteotan, gainera, Marc eta biok parte hartu dugu hitzaldiren bat edo beste ematen, baita zenbait ekimen proposatzen eta koordinatzen ere¹⁸⁷. Halaber, 2016an antolatu zuten lehenengo aste hori baino urte gutxi batzuk lehenago antolatu izan zuten herrian tomatearen inguruan hitzaldi bat. Bertara, Kepa, Teo eta Maialen gonbidatu zituzten. Tomatearen historia azaldu eta dasta bat egin zuten, tomatea herrian bertan ezagutarazteko asmotan.

Ainara eta Isaren arteko elkarlan hau, baina, lehenagotik dator, baita Aretxabaletako Larrosarekiko interesa ere. Izan ere, biak baserrikoak dira edo familia baserrikoa dute, eta bakoitzak bere eremutik sentsibiltatea du nekazaritzarekin lotura duten gaiekiko. Isak oso argi ikusten du, berak baserriarekin lotura izan ez balu turismo arlotik ez liratekeela berak bultzatu dituen ekimen batzuk egingo. Ainarak, bere aldetik, askoz lotura sendoagoa du baserriarekin. Izan ere, berak etxean betidanik ezagutu izan du nekazaritza jarduera, eta 90eko hamarkadan hartu zuen jardunaren erreleboa. Etxaldearen buru jarri zen eta kotizatzen hasi zen. Ekologikoan hasi zen ekoizten, eta batez ere baratzea egiten zuen. Orduan ezagutu zuen Aretxabaletako Larrosa tomatea, Teoren bidez. Garai hartan zonaldeko mintegi konbentzional

187 Gerora zehaztu eta aztertuko dut zeintzuk izan diren Marc eta bion artean Aretxabaleta inguruan egin ditugun ekimenak.

batean erosten zituzten landareak. Ez bailaran ez Gipuzkoan ez zegoen mintegi ekologikorik, eta orduko hartan ekologikoan oraindik onartzen zen landare konbentzionalak erabiltzea. Hala ere, batzuk hasiak ziren gaiarekin kezkatzen, Teo tarteko, eta bazituzten bertako batzuk, Aretxabaletako Larrosa tomatea horietako bat. Lehenengo urte horietan Teori erosten zion tomate landarea. Gerora, Landarpila mintegia martxan jarri zenean hasi ziren hara joaten landare bila, eta horri esker ere hasi ziren gero eta bertako bariedade gehiago jartzen. Izan ere, Aretxabaletakoa izan zen berak jarri izan zuen lehenengo bertako bariedadea.

Hamar bat urte sektorean instalatuta zeramatzanean, 2004. urtean, hasi zen Debagaraia elkartean lanean. Hasieran, Biolurreko kide gisa hasi zen Debagaraiko bileretara joaten. Une jakin batean, baina, elkartean langile bat behar izan zuten lanaldi erdian, eta orduan sartu zen Ainara. Handik ez askora lanaldi osora pasa zen, eta horretan urtebete inguru eman ostean baserriko jarduna uztea erabaki zuen, bi lanak bateratzea ezinezkoa baitzitzaien. Hala ere, egun bere bikotea dago nekazaritzan altan emanda. Ardiak ditu eta barazkiak ekoizten ditu. Hortaz, Ainarak gertu-gertutik ezagutzen du nekazaritzako errealitatea eta Aretxabaletako Larrosa tomatea.

Mankomunitateko turismo arlotik eta Debagaraia elkartetik batera lanean nola hasi diren jakiteko, atzera egin behar dugu, eta turismo arloan Isak egin duen lanari erreparatu behar diogu. Beste arlo askotan bezala -nekazaritza eta elikagaien kontsumoa barne-, turismoan ere kalitate zigilu eta markak nagusitu dira aspaldi honetan. Estatu mailako zigilu bat lortzeko, hainbat ekimen eta praktika burutu behar zuten, eta horri begira lanean jarri ziren mankomunitatean 2007an. Horretarako, jatetxeekin batera hasi ziren lanean, kalerako egitarau bat lantzen eta bertako produktuei tokia egiten. Turismo arloan ohikoak izan diren natura eta kultura edo ondare alorrei horiek biak uztartzen dituen hirugarren bat gehitu zaio azkenengo urte luzeotan: gastronomia. Eta bereziki Euskal Herrian. Debagoienan ere, horretan jardun dute.

Testuinguru honetan ikusi zuen Isak bazutela bertako produktuekin eta jatetxeekin zer landu, eta jardunaldi gastronomikoak antolatzeari ekin zioten. Jardunaldi horiek zonaldean ezagunak diren produktuen inguruan antolatzen dira, produktu horiei ikusgaitasuna eman nahian. Horretarako hainbat ekimen antolatzen da, besteak beste, zenbait jatetxetan produktu horiekin egindako sasoiko kartak prestatzen dituzte. Bildotsa, gazta, eztia, eta txakolina dira jardunaldi hauetan landu dituzten produktuetako batzuk. Isa, baina, turismo arloko langilea da, eta falta zitzaion lehenengo sektoreko ekoizleekin kontaktua eta harreman arina. Hori dela eta hasi zen

Debagaraiarekin elkarlana. Isak egingo zuen lana jatetxeekin eta ekimenak antolatzen, eta Ainarak landuko zuen ekoizleen kontua.

Elkarlan horretatik egin izan dituzte askotariko ekimenak, eta horien artean Aretxabaletako Larrosarekin egin duten lana daukagu. 2012-2014 urteen bueltan lehenengo hitzaldi bat antolatu zuten tomatearen inguruan, eta 2016an egin zuten lehenengoz *Aretxabaletako Tomatearen Astea*. Horretarako, Aretxabaletako Udalaren babesak izan dute, udalari interesatzen baitzaio herriari zein tomateari bultzada ematea. Esan bezala, 2016tik hona urtero antolatu dute aste hau, eta azkenengo urteotan Marc eta biok beraiekin batera elkarrekin lan egin dugu ekimen horri begira. 2017an guk eman genuen tomatearen inguruko hitzaldia. "Landatutako bioaniztasunaren bidean: Aretxabaletako tomatea" izenburua jarri genion, eta tomate horren kasutik abiatuta bertako barietateen garrantziaz mintzo ginen.

2017an zehar ere, bion artean egindako elkarrizketetatik abiatuta Marcek idatzi zuen *Aretxabaletako Tomatea. Bioaniztasuna, lurraldea eta jakintza partekatua* liburua, eta 2018an argitaratu zuen. Aretxabaletako udalarekin batera atera zuten Marcek eta *Cristina Enea Fundazioak* liburuaren argitalpena. Liburua aterata, aurkezpena egin zuten herrian, eta aurkezpenarekin batera ekimentxo bat ere egin zuten: bertako tomate landareak banatu zituzten Ekolandare mintegiko Ione eta Ainarak. Horren guztiaren antolakuntzan Isa eta Debagaraiko Ainarak ere parte hartu zuten.

2018. urte horretan sendotu zen Ainara, Isa, Marc eta lauron arteko elkarlana, eta *Aretxabaletako Tomatearen Asteari* begira zenbait proposamen egin genien, egitarauan txerta zitzaten. Alde batetik, berriz ere egongo ginen Marc eta biok hitzaldiaren egunean. Urte horretan, baina, hitzaldi formatutik aldenduz ekoizleekin batera tomateen bueltan elkartzea erabaki genuen, Aretxabaletako Tomatearen baitan sortutako aniztasuna zein konfusioak aztertzeko. Halaber, tomate kontserbak egiteko tailerra egin ordez, haziak ateratzeko tailerra eman zuen Marcek. Azkenik, haziak ekoizten dituen Aleka elkarteko kide bat azokara joan zen haziak saltzera. Horrela, Aleka bera sartu zen *Astearen* antolatzaile edo babesle gisa. Izan ere, Marc eta biok horren izenean ere parte hartu izan genuen aste horretan. 2019ko *Astea*, aldiz, gure parte-hartzea berriz ere mugatu egin zen. Kasu horretan, astean zehar egin zen haziak ateratzeko tailerra, eta azokan Alekaren postua eta haziak ateratzeko erakustaldia izan ziren gure parte-hartzea, kasu honetan nirea edo biona baino, Marcena erabat.

Badira jada 4 urte *Aretxabaletako Tomatearen Astea* antolatu eta egiten dela. Zenbait unetan, azokan edo hitzaldiren batean egon naizenean ekimenaren seriotasun eta ondorioen inguruan zalantzak sortu zaizkit. Izan ere, maiz oso pertsona gutxi egon gara hitzaldi edo tallerretan, eta askotan berdinak urterik urte. Halaber, azokatik jendea pasatzen bazen ere, ez nuen sumatzen ekimenarekiko berebiziko interesik. Hori bai, azkenengo urteotan bereziki jende asko gerturatu da azokara Aretxabaletako Larrosa tomatearen hazi edo landare eske. Perspektibaz begiratuta, baina, egonkortu den ekimena dela ikusten dut, pixkanaka-pixkanaka herrian toki bat hartu duen ekimena, alegia.

Aretxabaletako Tomatearen astea 2018
Irailaren 17tik 22ra
Del 17 al 22 de septiembre

Irailak 18 septiembre
HITZALDIA/CHARLA: Aretxabaletako tomatea. Erakusketak, dastaketa eta ekizileen topaketa. El tomate de Aretxabaleta. Exposición, degustación y encuentro entre productores. Tokia: Arkupe. Ordua: 18:30.

Irailak 20 septiembre
TAILERRA/TALLER: Haziak lortzeko tailerra. Taller para extraer semillas. Tokia: Arkupe. Ordua: 18:30

Ortu lehiaketa. Aurrez izena eman behar da. Concurso de huertas. Previa inscripción (*)

Irailak 22 septiembre
 - 11:00: Tomatearen inguruko azoka berezia. Feria especial del tomate. Durana kalea
 - 11:30: Jakoba Errekondoren landare kontu-buletaria. Consultorio sobre plantas de Jakoba Errekondo. Durana kalea
 - 12:00: Tomate erakusketak popularra. Edonork parte hartu dezake, aurrez izena eman behar da. Exposición popular de tomates. Previa inscripción(*)
 - 12:00: Gastronomi elkartearen arteko lehiaketako tomate sopa hotzen eta tomatearekin egindako pintxoaren dastatzea. Degustación de las sopas frías de tomate del concurso de sociedades gastronómicas y de pintxos elaborados con tomate.
 - 14:00: Ortu lehiaketaren, tomate erakusketak popularreko eta tomate sopa hotzen lehiaketako sari banaketa. Reparto de premios del concurso de huertas, de la exposición popular de tomates y del concurso gastronómico de sopas frías de tomate.
 Gainera, Aretxabaleta tomatearen pintxo ibilbidea. Además, ruta de pintxos de tomate Aretxabaleta.

(*) Informazio gehiago eta izena emateko
 Para más información e inscripciones:
ARKUPE KULTUR ETXEA
 turismo@debagoiena.eus 943 79 64 63/943 71 89 11
 www.turismodebagoiena.eus

Irudia 14: 2018ko Aretxabaletako Tomatearen Astea. Iturria: Turismo Debagoiena

Aretxabaletako Tomatearen astea 2019
Irailaren 16tik 21ra
Del 16 al 21 de septiembre

Irailak 17 septiembre
HITZALDIA/CHARLA: Gure tomatearen onurak. Los beneficios de nuestro tomate. Amaia Diaz de Monasterioguren. Tokia: Arkupe. Ordua: 18:30.

Irailak 18 septiembre
HAURENTZAKO TAILERRAK. Tokia: Herriko Plaza. Ordua: 18:00.

Irailak 19 septiembre
TAILERRA/TALLER: Haziak lortzeko tailerra. Taller para extraer semillas. Tokia: Arkupe. Ordua: 18:30

Irailak 21 septiembre
 - 11:00: Tomatearen inguruko azoka berezia. Feria especial del tomate. Durana kalea
 - 11:30: TAILERRA/TALLER: Haziak ateratu dituen artean, Hazilana, Marc Badal. Extracción de semillas. Tokia: Durana kalea.
 - 12:00: Tomate erakusketak popularra. Edonork parte hartu dezake, aurrez izena eman behar da. Exposición popular de tomates. Previa inscripción(*)
 - 12:00: Gastronomi elkartearen arteko lehiaketako tomate sopa hotzen eta tomatearekin egindako pintxoaren dastatzea. Degustación de las sopas frías de tomate del concurso de sociedades gastronómicas y de pintxos elaborados con tomate.
 - 14:00: Ortu lehiaketaren, tomate erakusketak popularreko eta tomate sopa hotzen lehiaketako sari banaketa. Reparto de premios del concurso de huertas, de la exposición popular de tomates y del concurso gastronómico de sopas frías de tomate.
 Gainera, Aretxabaleta tomatearen pintxo ibilbidea. Además, ruta de pintxos de tomate Aretxabaleta.

(*) Informazio gehiago eta izena emateko
 Para más información e inscripciones:
ARKUPE KULTUR ETXEA
 turismo@debagoiena.eus 943 79 64 63/943 71 89 11
 www.turismodebagoiena.eus

Irudia 15: 2019ko Aretxabaletako Tomatearen Astea. Iturria: Turismo Debagoiena.

Ikusi ditugun beste ekimen guztiekin batera, honen bidez tomatearen berri ematen da, tomatearen historia kontatu egiten da, tomateak beraiek erakutsi egiten dira, eta haziak ere zabaldu egiten dira. Aste horren aitzakiaz, halaber, bertako komunikazio proiektuak zein bestelako komunikabideak gerturatzen dira ekimenetara edota Ainara eta Isa teknikariengana, eta irrati, egunkari zein telebistek herritik eta bailaratik harago zabaldu egiten dute tomatea. Argi dago ekimen hauek ez direla nik aldeztu aurretik espero nitzakeenak. Herri osoa ez dago tomatearengan inplikaturik, eta ez dira asko tomatea bere eta bertakoa sentitzen dutenak. Hala ere, galdetzen diot nire buruari, horrelako produktu bat sortzen denean, elikagai baten

inguruan patrimonializazio moduko prozesu bat gertatzen denean, alegia, horren bueltako ekimenak eta atxikimenduak prozesuaren aurretikoak al dira beti, edo prozesuarekin berarekin sortzen dira? Jendea dago patrimonializazioaren oinarrian, edo produktua eta bere inguruko ekimenak balizko lotura horren ilusio edo lilurak dira?

Kasu honetan, argi ikusi dugu lotura bat egon badagoela tomate horrekiko. Bailarako zein Gipuzkoako barazkigintzan eta nekazaritza ekologikoan gakoa izan da, bidelagun hobeezina kasik. Herrian ere, bere tokia izan du, sare informalen bidez batez ere. Orduan, aitortzaren plazara, fokuetara eta karteletara jauzi egiten duenean, kale, azoka eta kultur etxeetan ez ditugu tomate horren bueltan egon diren guztiak topatzen, ezta gehienak ere, baina horrek ez du esan nahi tomatearen inguruan oinarri sendo bat ez dagoenik. Hori bai, ekimen hauekin proiektio berri bat ematen zaio, g-une eta sare berri batzuetan kokatzen da tomatea eta subjektu eta interes berri batzuk sartzen dira horren historian. Horrekin, tomateari berari zein bere inguruko nekazariei bultzada eman nahi zaie. Halaber, Aretxabaletako herriari zein ekimena antolatzen dutenei ere tokia egiten die tomateak. Edonolakoak direla interesak, tomateak, herria, elkarteak eta ekoizleak gurutzatu egiten dira, eta ekimenei guztiei eragiten diete.

Aretxabaletako Larrosa tomatearen meta-historia: Marc eta bion eragina tomate horrengan

Aurten ere -2018an gaude-, hirugarren biderrez, Aretxabaletako Tomatearen Astea antolatu dute. Aurten ere Astea egin behar zen, eta maiatzean Marcek idatzitako liburua atera zenez, Marcekin harremanetan egon ziren Ainara eta Isa. Hori dela eta, urtean zehar harreman aktiboagoa mantendu izan dugu eta hortik sortu da gure esku-hartzea Astearen antolakuntzan. Besteak beste, tomatearen asterako, aurten, hitzaldiaren orde zerbait partekatuagoa eta parte-hartzaileagoa egitea proposatu genien. Hainbatetan jaso ditugu Aretxabaletako tomatearen zein den "kolokan" jartzen duten komentarioak. Baten batek ere iruzurra aipatu digu noizbait. Beraz, zalantza dugu ea izen berdinarekin barietate ezberdinak izendatzen ari ote diren, edota barietatearen baitan barietate berriak sortu dituen dibertsifikazio-prozesurik egon den. Horren aurrean, interesgarria iruditu zaigu zenbait barietateekin batzea, tomateen inguruan hitz egiteko eta euren antzekotasun-ezberdintasunen inguruan berrikeria jartzeko. Marc eta bion ardura izan da hau antolatzea.

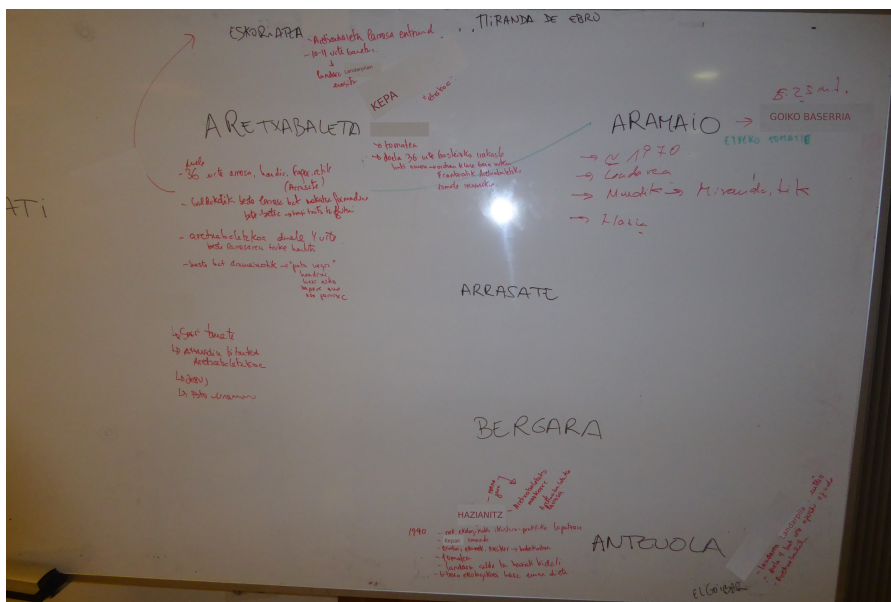
Gaurko, tomate honen historiaren protagonistak gonbidatzen ahalegindu gara, eta bereziki emakumeak etorrarazten. Halere, gonbidatu ditugun artean gehienak gizonak izan dira eta gainera gonbidatu ditugunetatik bakarrik gizonak gerturatu dira. Beraz, ekimena gizonen topaketa bilakatu da, gizonen eta beraien tomateen topaketa, apur bat.

Aspalditik horietako batzuk ikusi gabe. Bereziki Goiko baserriko Pedrok harritu nau, pozik agurtu nau eta. Patxik ere, gertuko, "errua" bota digu, lehenago ez baikara joan berarekin bazkaltzera, askotan egin bezala. Keparekin gutxi egon naiz, eta Teorekin, betiko lez, musua eskatu eta zerbait komentatu dugu.

Areto nagusian ez egitea eskatu genuen, horrek zailtzen baitu formatu parte-hartzaileagorik egitea. Marc eta biok lehenago heldu gara, Debagaraia elkarteko Ainararekin batu, eta gora abiatu gara, espazioa prestatzen hasteko. Aulkiekin borobiltxo bat egin, arbelean inguruko herriak marratzu, eta mahaiak prestatu ditugu. Horretan genbiltzala jendea heltzen hasi da. Azkenean soilik 4 pertsonak ekarri dituzte tomateak, beraien artean Hazianitz baserriko Teok eta Goiko baserriko Pedrok. Papertxo batean euren izena -beraiena edo baserriarena- apuntatu ditugu, baita zein herritik datozen ere. Paperaren atzean euren tomateak jarri ditugu, baten bat gora begira eta baten bat behera begira, goiko partea zein behekoa ikusgarri egon daitezen.

Tarte honetan ezagutzen ez nituen bi gizonekin berriretan egon naiz. Halako batean, erretretan sartzeko adinaren bueltan egon behar duen batek sakelakoa atera eta bere baratzeko tomateak erakutsi dizkigu, argazkitan. Argazki bat erakutsi digu eta bertan dituen 4 tomate klase agertzen dira. Berak tomate horien haziak gordetzen ditu, eta 4tik 3 arrosa-moreak dira. Horietako bat, Aretxabaletakoa. Bitxia izan da bera bere tomateen inguruan hitz egiten ikustea. Bere tomateekiko atxikimendua eta harrotasuna nabaritu diot.

Horrezkero berotzen hasi gara. Bai gu -Marc eta biok- eta bai beraiek. Kontatzeko gogoia sumatzen zen giroan. Kepa eta Patxik, aldiz, ez dute tomaterik ekarri. Urte txarra izan da, eta jada ez dute tomaterik. Halere, haziak gordeta ditu Patxik behintzat, aurreko urtetakoak. Aurten Goiko baserriko eta Urdintxa tomateak izan ditu jarrita. Antzekoak/berdinak, dio.



Irudia 16: Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia eta mugimenduak osatzen. Iturria: Nik egina.

Tartetxo bat itxaroten egon eta gero, jesarri gara, hizketaldiari ekiteko. Marc eta biok prestatutako gidoia jarraitzen ahalegintzen gara, baina bertaratu direnen hitz egiteko gogora moldatzen bukatzen dugu. Orokorrean, tomateak egin duen ibilbidea denon artean berregiten dugu, arbelean horixe bera jasotzen dugun bitartean (ikus Irudia 16). Tomatearen ibilbidez gain, bakoitzak tomateak nola landatu, haziak nola gorde eta erein, eta barietatea nola zabaldu duen ere jasotzen dugu. Orokorrean, aurreko ataletan kontatu duguna da bertan berriz ere azaleratzen dena. Hala ere, guk zalantza batzuk argitu nahi genituen arren, bertan zalantza berriak agertzen zaizkigu. Ematen du historia argitzear dugunean -ordurako Marcek jada liburua argitaratu du-, berriz ere korapilatu eta zalantza berriak agertu behar direla.

Daukagun zalantzetako bat tomatearen dibertsifikazioarekin lotuta dago. Pertsona ezberdinei entzunda diegu barietatea degeneratu egin zaiela; beste batzuei, batzuek Aretxabaletako Larrosa izenarekin barietate horrena ez diren tomateak landatu eta zabaltzen dituztela; baten bati, baratzean Aretxabaletako Larrosa izateaz gain, Urdintxa ere baduela, bi ezberdin balira bezala. Hori dela eta, historiaren parte direnak eta berauen tomateak elkartuta, hori argitu nahi izan dugu. Hartara, mintzaldia zutik eta tomateen bueltan bukatzen dugu (ikus Irudia 17). Tomateak nahiko ezberdinak dira beraien artean, batez ere tamainari dagokionean eta heldutasun puntuari dagokionean. Hala ere, beraien arteko antzekotasunak ere nabarmenak dira. Horiei begira, balorazioak egiten jartzen dira berehala. Teok azpimarratzen du maneiak duen eragina. Adibidez, tomate batzuek goiko partea berde samar dute, beheko partea helduta egon arren, eta Teok berehala daki negutegipean landatuak izan direla eta beroa pasa dutela.



Irudia 17: 2019ko Aretxabaletako Tomatearen Astean baitan egindako solasaldi-dasta, Aretxabaletako Larrosa tomateak. Iturria: Nik egina.

Orokorrean, antzekoak diren arren, Teok ikusten du mahai-gainean dauden tomateen artean batzuk Aretxabaletako Larrosaren ezaugarrietatik apur bat urrunduta daudela, batez ere formari dagokionean. Edonola ere, mahai-gainean beste elementu bat ere jartzen dute. Irailaren bukaeran gaude, eta azkenengo tomateak dira gaur aurrez aurre ditugunak. Gainera, tomateentzako oso urte txarra izan da. Normalean, sasoiaren bukaerakoak ere arraroenak dira, txikiago geratu ohi dira, besteak beste.

Azkar bukatzen dugu dasta eta tomateen inguruko hizketaldia. Gustura gauden arrear, berandu da eta nork bere etxerako bidea hartu behar du. Azkar jaso, eta nik ere martxa egiten dut. Etxerako bidean, tomateen bueltako irudia daukat grabatuta, eta bat-batean bitxi eta arrotz egiten zait sortu eta bizi izan duguna. Aurrean oso antzekoak ziren tomateak izan ditugu. Orokorrean, era ekologikoan ekoiztuak. Denak bertako barietateak. Denak onak, oso. Hala ere, horiek bereizteko eta sailkatzeko beharra izan dugu. Bitxi suertatzen zait orain azkenengo hau, kasik absurdo bilakatzeraino. Nondik bereizteko behar hori? Nondik oso tomate onen artean beraien artean zeintzuk ziren gozoagoak epaitzeko beharra? Pentsatzen dut bakarrik barietate honen bueltan berebiziko interesa dugunoi interesatu ahal zaigula hori, kanpotik ikusita denak berdina eta onak baitira. Baina beste zerbait ere ikusten dut egoera honetan. Tomateen bitartez euren burua bereizten dutenei ere axola zaie tomateak bereiztea. Tomate horiek "berdinak" diren arren -hau da, barietate berekoak-, ez dira guztiz berdinak. Bakoitza toki batean landatua eta gordea izaten da, eta horrek bereizten ditu. Esan bezala, tomateek ere toki eta pertsona horiek bereizten dituzte.

Idazteko eran azalarazi nahi izan dudanez, Marc eta biok ikerlari-kazetari roletatik haragoko esku-hartzea eta eragina izan dugu Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruko harreman, praktika, jakintza eta memorieta. Beharbada, hobe nuke esatea ikerlari eta sasi-kazetari rol horietatik, hain zuzen, izan dugula eragin hori. Eta bietan egiatik zerbait dago. Izan ere, ikerketan aurrera egin ahala ikertu dugunarengan eragina izan dugu. Halaber, ikerlari lanetatik harago, zenbait ekimenetan antolatzaile rol aktiboa izan dugu, sektorearengan inplikazio handiagoa harturik. Edonola ere, azkenengo kasu hauetan ere, gure ikerlari alderdia etxean utzi ezinik, ekimen horiek gure ikerketetarako baliatu izan ditugu. Azaldutako azkenengo egoera horren adibide argia da.

Azpiatal honetan, Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasuari itxiera ematen hasiz, horren historian eta izaeran Marc eta biok -izan- dugun eragina aztertuko dut, horren historiaren beste protagonisten ondoan subjektu gisa agerturik. Lehenago esan bezala, nork bere eraginak aztertzea ikerlariaren ardura dela uste dut. Kasu honetan, Aretxabaletako Larrosa tomatearen hirugarren fasean sartzen gara jokoan Marc eta biok, eskutik baina ez beti batera, ez beti norabide berean, eta ez beti helburu eta interes berdinekin. Subjektuak erabat dibertsifikatuta daudenean, tomatearen belaunaldi ezberdinen arteko lotura eta haria zenbaitetan galduta dagoenean, eta tomateak ugaltzetik haragoko inplikazioak daudenean sartzen gara jokoan Marc eta biok, alegia. Hortaz, gure lana ez da izan tomateak landatu, haziak gorde eta erein, eta gero zabaldu. Guk tomatearen historia eta bere inguruneke sarea zabaldu ditugu, eta beste batzuek ugaldutako haziak eta landatutako landareak banatzeko eta zabaltzeko lana egin dugu.

Halaber, tomate horren inguruan zalantzak eta konfusioak agertzen hasiak zirenean agertu gara gu. Hainbatetan, izen berdinarekin tomate ezberdinak izendatzen zirela esan izan digute, eta hainbatek horren aurrean kezka adierazi du. Alde batetik, iruzurra egiten ote ari zen beldur

zen hainbat. Bestetik, barietatearen inguruan nahasmendua sortu eta barietatea galduko ote zen izuz zen beste hainbat. Era berean, dibertsifikazio-prozesu luze eta zabal baten ostean edo agian bukaeran, homogeneizazio-, singularizazio- eta pribatizazio-joera batzuk sumatzen genituen guk hasiera batean. Hau da, barietatea bi "mehatxu"pean sumatzen genuen, gehiegizko edota araurik gabeko dibertsifikazioaren mehatxupean eta, era berean, edo aurrekoari erantzunez, singularizazio eta homogeneizazioaren mehatxupean. Biek ala biek, barietatearen izaerari eta unizitateari eragingo zioten. Agian, barietate baten definizioan eta zaintza-prozesuetan dagokien berezko kontraesana edo paradoxa da hori. Izan ere, barietatea bere baitan gorde nahi denean, bere aniztasuna eta heterogeneotasuna mugatu egiten da. Halaber, barietatea gordetzeko zabaldu nahi denean maiz ezaugarri zehatz batzuetan itxi eta mugatu gabe egiten da, eta hor dibertsifikazioan galtzeko arriskua agertzen zaigu. Testuinguru honetan, bi beldur horiek genituen guk, baina singularizazio eta homogeneizatorako joerak kezkatzen ninduen gehien bat ni, behintzat hasiera batean. Hori dela eta, barietate horren bueltan izan ditugun esku-hartzeetan landutako bioaniztasunaren galeraren gaia eta bertako barietateen garrantzia lantzen ahalegindu gara. Hala eta guztiz ere, tomate horren historia -bat balego bezala- (ber)egin izan dugun heinean, historia bat jaso eta kontatu izan dugu, eta horrek, berriz ere, horren inguruan kontatu diren askotariko istorio eta historiak mugatzeko arriskua ere badakar.

Egin ditugun lan eta bestelako ekimenekin, Marc eta biok bost eremu edo bost modutan izan dugu eragina tomatearengan. Lehenik eta behin, historia bera berregitean historiari, istorioei zein tomatearen inguruko bestelako elementuei eragin diegu. Bigarrenik, izenak gatazkatsuek eta anitzak izan diren historia honetan guk izen bat edo bestea erabiltzen dugunean ere tomatearen izen eta aitortzarengan ari gara eragiten. Hirugarrenik, historia berregitean horretan parte hartu duten batzuei aitortza eman diegu, eta historiaren partaideak harremanetan jarri ditugu. Laugarrenik, historia horren barruko aniztasuna jaso eta aitortza eman nahi izan diogu, barietateak egun duen izaera eta indarra horri lotuz. Azkenik, balizko pribatizazio-prozesu baten atarian, horri aurre egingo dioten sare eta historia indartu -nahi- izan dugu. Ikusiko ditugu banan-banan eragin hauek.

Finean, Marcen lana eta nire lanaren parte handi bat Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia (ber)egitea izan da. Horrek, tomateari eta historiari berari eragin izan dio. Hortaz, horren balorazioa egitea komeni da. Lehenik eta behin, historia osatzeko, Aretxabaletako Larrosaren genealogia egin nahi izan dugu, horrela izendatu ez arren. Historiaren haria -genealogikoa- aurkitu nahi genuen, tomateak, haziak eta landareak zein eskutatik zein

eskutara, zein baratzetik zein baratzetara, eta zein baserritik zein baserritara pasa diren jakin nahi genuen, alegia. Horrekin, barietatearen jatorrira joan nahi genuen -jatorri bat balego bezala-, eta horren inguruan zeuden nahasmenak argitu. Aitzitik, jatorri bila joan garen honetan jatorria non jarri guk erabaki dugula argi ikusi dugu.

Jatorriak indar politikoa du, eta horregatik bilatu eta eraiki nahi izan dugu. Hortaz, erabaki politikoa da jatorria non eta nola jarri ebatzea. Jatorria ezartzearekin batera, tomateari izaera bat eman eta aitortzen diogu, eta denbora baten barruan kokatzen dugu bere historia. Tomatea produktu eta merkantzia bilakatzen ari den honetan, edukiz betetzen dugu produktua bera, eta eduki horiek -tomateari erantsitako balioek, alegia- salgarri -edo ez- bilakatzen dute. Horrekin batera, tomatetik harago doazen balio, harreman eta sinesmenak ere elikatzen ditugu tomatearekin eta tomatearen jatorriarekin. Esaterako, tomate bati "euskal" abizena jartzen diogunean salgarriago egingo duelakoan eranstean diogu balio hori, euskalduntasun hori, alegia. Halaber, euskalduntasunari ere eragiten diogu. Kasu honetan, Marcen liburuan tomatea "Aretxabaletako Tomatea" da eta bere historia Keparekin hasten da. Nik, aldiz, historian bertan Goiko baserria eta Urdintxaren baratzea kokatu nahi izan ditut, historiaren barruan aniztasun gehiago eta izenen aldaketak eta lekualdatzeak jaso nahian.

Halaber, tomatearen genealogia osatzean lehenago "ezberdinak" ziren tomateak harremanetan jarri eta parekatu egin ditugu. Esaterako, Aretxabaletako Larrosa Goiko tomatetik datorrela esan dugu. Tesi honetan tomate ezberdin gisa aurkeztu, eta era berean tomate berdinak direla esaten dut, Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia Goiko baserriko tomatearekin hasten dudana heinean. Halaber, urte hauetan zehar tomate hauekin guztiarekin lan egin dutenak harremanetan jarri ditugu, beraiek eta beraien tomateak hain zuzen. Beraien tomateak "berdinak" direla ere ikusi ahal izan dugu. Horrenbestez, ezberdina edo ezberdindua zena, eta hortaz aniztasuna biderkatzen zuena, parekatu egin dugu. Hau da, Goikoko, Urdintxaren eta Aretxabaletako Larrosa tomateak hiru izan ordez, bat direla esan dugu. Tomatea berdintzeko keinu hau bera mugatzailea da, eta tomate horien bueltako aniztasun soziala mugatzen du. Halaber, tomate horiek parekatzen ditugun heinean elkarren ordezko bilakatzen ditugu eta gerta liteke uneraren batean ezagutu dugun baratzetako batean bertako tomatea utzi eta historian aitortza hartu duen beste baratzaren batera joatea tomate eske. Gerta liteke, eta gertatu da. Ikusi bezala, Peioren loba joan zitzaion Teori tomate bila, beraien etxekoa galduta zegoelakoan. Pentsa genezake hor ez dagoela arazorik, tomate berdinak diren heinean ordezkarriak direla, alegia. Hala ere, baratze hauetan urte asko daramatzate nork bere haziak gordetzen eta ugaltzen, eta denak barietatearen beraren parte diren arren, egokitzen

joan izan dira lur horietara eta landatzen dituzten horien praktiketara. Barietatearen barruan aniztasuna egon daitekeela jakitun, ez dira erabat ordezkagarriak. Zentzu honetan, ordezkagarritasunaren ideia hori sortzea arriskutsua da. Edonola ere, historia berregin dugun honetan baratze eta baserri horiei guztiei garrantzia eman diegu, norik bere tomateari duen atxikimendua jaso egin dugu, eta egin duten lanari aitortza eman diogun heinean atxikimendu hori sendotu dugula pentsa dezakegu. Atxikimendu horrek bereizten ditu tomate horiek, eta tomateen ordezkagarritasunaren aurrean prebentzio gisa uler dezakegu.

Azkenik, barietatearen Hari genealogikoa, Jatorria eta Historia aurkitu eta osatu nahi izan dugun honetan, zalantzak argitu eta "gezurrak" deuseztatu nahi izan ditugu, era kontziente batean izan ez arren. Horrela, tomatearen bueltako istorioak sortzen eta elikatzen zituzten elementuak historiatik atera ditugu, eta horrekin batera istorioak ere deuseztatu egin ditugu. Hala ere, istorio horiek eta gerora guri zalantzak sortu zizkiguten hutsuneak gakoak izan dira tomateari aureola mistiko bat emateko. Nondik zetorren ez jakiteak, izenik gabeko moja batek ekarri izanak, edota Ameriketatik etorri izanak, indarra ematen zioten tomatearen istorioari eta tomateari berari, urrutiko jatorri ezezagun eta mitikoa ematen baitzioten, eta berezi egiten baitzuten tomatea. Zentzu honetan, balizko "egiazko" historiaren bila, istorioei indarra ematen zien elementu bat ez ote diegun kendu galdetu izan diot nire buruari hainbatetan. Neurri batean, lurtarrago bilakatu dugu tomatea, eta apika hori barietatearen kalterako suerta daiteke.

Bigarrenik, Marc eta bion lanak beste eremu batean izan du -edo izan dezake- eragina: tomatearen izenean. Ikusi dugun bezala, barietate horren bueltan izen ezberdinak erabili izan dira. Hasiera batean baserri edo baratzezainei lotu zitzaizkien tomateari emandako izenak, baina barietateak publikotasuna irabaztearekin batera berezko izen bat eman zitzaion. Hau da, landatzen den tokian landatzen dela, barietateak bere izen propioa du. Hala ere, izen hori toki eta pertsona zehatz batzuek eman zioten, eta horrek ere lotura sortu du barietatea eta beraien artean. Ikusi dugun bezala, hasierako "Aretxabaletako Mozkorra" izenarekin desadostasuna eta deserosotasuna erakutsi zuen Kepak, eta Miren eta Teok aldatu egin zioten. Hortaz, tomateak "berezko" bi izen hartu zituen, "Aretxabaletako Mozkorrarekin batera, "Aretxabaletako Larrosa" izenarekin ere ezaguna egin baitzen. Handik aurrera, zenbaitek, "Larrosa" baino "Morea" ere deitu izan dio. Egun, nik hiru izenak entzun izan ditut barietateari berari erreferentzia egiteko. Gainera, batzuetan gazteleraz eta batzuetan euskaraz entzun ditut. Azkenik, azkenengo urteotan bereziki Aretxabaletan egin diren ekimenetan koloreari eta tomatearen ezaugarriei erreferentzia egiten dien "abizena" kendu eta "Aretxabaletako Tomatea" izenarekin aurkeztu izan dute hainbatetan. Barietateak

Debagoienatik harago ospea hartu duen honetan, gero eta gehiagotan handik kanpo ere ikusten dugu "Aretxabaleta" izenarekin, "Larrosa", "Morea" edo "Mozkorra" abizena kenduta. Hortaz, ematen du izenean bertan ere mugimendu bat egoten ari dela eta Hazianitz baserrian jarri zioten izenetik ere independizatzeko ari dela. Beharbada, horrek tomatearen inguruko egungo sareak eta praktikak ondo islatzen ditu, hirugarren fase honen aldaketak, alegia. Hala ere, oraindik erabiltzen dira bestelako izenak, eta ezin dugu esan "Aretxabaletako Tomatea" izenak erabat gain hartu dienik.

Testuinguru honetan, garrantzia hartzen du guk ere tomatea nola izendatzen dugun, bereziki kanpora begira egiten diren ekimen edota argitalpenetan. Marc Badalek idatzi duen liburuan, adibidez, herriari lotzen dio tomatea, eta bertan erabiltzen ari den izena jasotzen du berak izenburuan. Jada esan bezala, liburuak "Aretxabaletako Tomatea" dauka izenburu. Nik, aldiz, beste hautu bat egin dut. Alde batetik, tomatearen historia berregitean uneak uneko izena erabiltzen ahalegindu naiz, zenbait unetan hori zaila dela jakitun. Beste alde batetik, modu orokorrean barietateaz hitz egitean "Aretxabaletako Larrosa" izena lehenestea erabaki dut. Izan ere, hori da Miren eta Teok tomateari eman zioten izena eta beraien ingurunean onartua izan zen izena.

Azkenengo urteotan "Aretxabaletako Tomatea" izena lehenetsi den arren, eta izen horrek azkenengo urteotako joerak ondo islatzen dituen arren, zilegitasun eta aitortza eman nahi nien izena jarri zioten baratzezainei. Halaber, elikagaiak ondare bilakatzeko prozesuen baitan lurraldeekiko loturak nola sortzen diren eta jatorriak nola sortu eta ekoizten diren sakonki aztertu behar dela iruditzen zait. Horregatik, Aretxabaleta herriarekin bakarrik lotzen duen izena baino, tomateari berari, bere historiari, bere inguruneako harremanei, eta berarekin lan egin izan dutenei erreferentzia egiten dion izena lehenetsi dut. Aretxabaletako Larrosa izenak Hazianitzera eramaten gaitu, eta hemen azaldu ditugun harreman, praktika eta sareetan kokatzen du tomatea. Hirugarren fase honetan ikusi dugun bezala, tomatea bere hari genealogikotik eta bere inguruneako praktiketatik urruntzen ari den honetan, "Aretxabaletako Larrosa" izena mantentzeak errotutako historiari eta memoriari toki gehiago egiten diola iruditzen zait. Hau esanda, une zehatz batzuetan, testu barruan beti, eta ez inola ere izenburuetan, "Aretxabaletako tomatea" edo "Aretxabaletakoa" izenak erabili izan ditut, idazkera eta irakurketa errazte aldera.

Hirugarrenez, barietatearen historia berregitean hainbat pertsonari lehenago emanda ez zitzaion aitortza eman diogu, eta historiaren partaide bilakatu ditugu. Halaber, beraien artean

harremanetan jarri ditugu. Hau da bereziki Goiko baserriko anaien kasua, baita Urdintxarena berarena eta bere loba Peiorena ere. Halaber, Kepa eta Teoren eskuetatik pasa eta gero, tomatearen historian lan handia egin duten zenbait emakume ere lerro hauetara ekarri nahi izan dut, besteen ondo-ondoan. Hasierako istorioan Kepa eta Teo ziren horren protagonista nagusiak. Hainbatetan beste izen batzuk agertzen ziren arren, gizon gutxi batzuen izenak nabarmentzen ziren. Orain, aldiz, beste pertsona eta ekimen batzuei ere garrantzia eman nahi izan diegu, tomatearen historian ñabardura eta harreman gehiago jasoz.

Pertsona horiei aitortza emateaz gain, horrek beste bi ondorio izan ditu. Alde batetik, pertsona horietako gehienak bizirik daude, Urdintxa kenduta. Historian une ezberdinetan agertu arren, tomatea landatzen eta zaintzen jarraitzen dute. Garaikideak dira. Dena dela, duela gutxira arte askoren artean ez zuten elkar ezagutzen, eta ez ziren historia beraren parte sentitzen. Izan ere, historia hori, orain jaso eta ezagutu dugun moduan, ez zen existitzen orduan. Orain, oster, beraietako askok elkar ezagutu du, eta 2018an *Aretxabaletako Tomatearen Astearen* baitan egin genuen ekimenean beraien historiak eta tomateak partekatu ahal izan zituzten.

Bestetik, tomatearekiko zaintza lanaren eta arduren atzean pertsona gehiago kokatu ditugu orain, Kepa eta Teorengandik harago. Esan dezakegu duela gutxira arte beraiek zirela tomate horren aita sozialak eta aita aitortuak. Kepak nonbaitetik landareak jaso, barietatea adoptatu - seme-alabatzat hartu-, eta zaindu egin zuen -eta egiten du-, "independizatu" zitzaion arte. Teok -eta Mirenek, jakin dugu gerora- ere barietatea adoptatu eta zaintzen eta ugaltzen jarraitu zuten. Kepa eta Teoren artean jada partekatua zen aitatasun hori, aldiz, zabaldu egin dugu tomatearen historia zabaltzearekin batera. Horretan emakume gutxi sartu badira ere -aitortza jaso dutenak-, aitatasunetik gurasotasunera pasa garela esan dezakegu. Edo, hobe esanda, pasa nahi dugula.

Tomatearen aitatasun edo gurasotasun hori zabaltzean pertsona batzuk deseroso sumatu ditugu, ordura arte beraiena zena eta beraiei aitortua zitzaiena partekatzen hasi behar izan baitute. Gizakion kasuan aitatasunarekin gertatu bezala, -gehiegi- partekatu ezin daitekeen zerbait da orain ere barietatearekiko gurasotasun hori. Zentzu honetan, zalantza dut eta ikusteke dago tomatearekiko duten atxikimenduari eragiten dion horrek. Hau da, ea ordura arte "beraiena" zena eta beraiei aitortza eta izana ematen ziena partekatua izatera pasatzen denean lotura txikitu egiten den.

Laugarrenez, Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia osatzean, historian bertan sortu eta artikulatu den aniztasuna jaso eta nabarmendu nahi izan dugu. Esan bezala, hasiera batetik kezka sortu zitzaigun Marc eta bioi, ea barietate horri horrenbeste presentzia eta garrantzia eman bezala beste batzuen desagertzea ez ote zen eragingo. Halaber, barietate batek ospea hartu eta bere inguruan merkatua sortzen duenean, maiz, produktu bilakatzen da. Produktuek identifikagarriak izan behar dute, hortaz, homogeen eta egonkorak. Horrenbestez, barietatearen historia berrosatu eta barietatea bera ezagutu nahi genuen, prozesu honetan aniztasuna sortu edo galarazi egin den aztertzeko. Gaur egun, hasieran sumatzen genuen homogeneousiorako arriskuak darraiela uste dugu. Hala ere, orain arte barietatearen bueltan emandako prozesuetan aniztasuna ere ikusten dugu. Horren inguruan eman diren harreman, sare eta praktiken aniztasuna barietatearen beraren aniztasunaren oinarria eta bermea direla ikusten dugu. Hortaz, aniztasun sozial hori ere nabarmendu nahi izan dugu.

Halaber, subjektu, praktika, harreman, sare eta egiteko moduen aniztasun horrek sektorea bizirik dagoela erakusten digu. Merkatuaren logikatik haragoko praktikak eta harremanak bizirik daude oraindik gaur egun, eta horiek dira aniztasun horren bermea. Edonola ere, merkatu logikatik kanpo dauden baratzezain gehienak nagusiak dira. Orduan, ikusi beharko dugu belaunaldi horrekin batera beraien ekiteko moduak ere desagertzen diren, edo lekukoa hartzen zaien. Berriz ere, beraien historiak, praktikak, jakintzak eta egiteko moduak jasotzeak horietan iraunarazten ditu edo iraunaraz ditzake.

Azkenik, lan honen hasieran bolo-bolo zebilen barietatearen pribatizazioaren beldurra. Pribatizazio hori ez da gauzatu, baina gertatu zitekeen. Arrisku horren aurrean, barietatearen bueltako aniztasuna mantentzea eta sare eta harremanak indartzea prebentzio-neurriak dira. Kasu honetan, historia berregitean, hainbat pertsonari aitortza ematean eta beraien artean harremanetan jartzean barietatearen bueltako sare eta harremanak indartu dira, baita barietatearekiko atxikimendua ere. Orain barietatea jada ez da nork bere etxean duena, nork bere izenarekin izendatzen duena. Pertsona horiek, Goiko baserriko anaietatik hasita, Aretxabaletako Larrosa tomatean inplikaturik daude, eta gainera elkar ezagutzen dute. Balizko pribatizazio baten aurrean, horri aurre egiteko sarea indartsuago dago orain. Halaber, barietatearen izaera komunal eta partekatua jasota eta dokumentaturik dago jada, eta hori ere pribatizazioa ekiditeko neurria da. Azkenik, barietatearen erabilera biderkatzen joan izan da azkenengo urteotan. Gero eta mintegi gehiagotan ereiten da, gero eta baratze gehiagotan landatzen da, eta gero eta azoka eta otar gehiagotan saltzen da. Hortaz, pribatizazio horrek

jende gehiagori eragingo lioke, eta horrek ere balizko prozesu horren aurrean babestuago uzten du barietatea.

Azkenengo azpiatalean kasuaren itxiera hasi dut dagoeneko. Izan ere, Marc eta biok egindako ekimenak eta esku-hartzeak gure ikerketekin estuki lotuak egon dira, eta beraz, egin dugunaz aritzean, aztertu dugunaz ere aritu naiz. Hala ere, itxiera hori borobildu nahi dut orain, barietatearen azkenengo faseari eta kasuari berari ere itxiera emanaz. Aretxabaletako Larrosa barietatearen historiaren hirugarren faseak ezaugarri berri batzuk hartu ditu. Lehenik eta behin, azkenengo fase honetan jada ez dut belaunaldiez hitz egin. Izan ere, barietatea mugitzean jada ez dira nabarmenki baloratzen eta kontuan hartzen pertsonen arteko harremanak eta haziek egiten duten ibilbidea. Hazia mugitzean, berarekin batera mugitu egiten dena bere izen finkoa da, baita barietatearen nozioa bera ere. Hau da, barietatea da eman eta zaindu egiten dena.

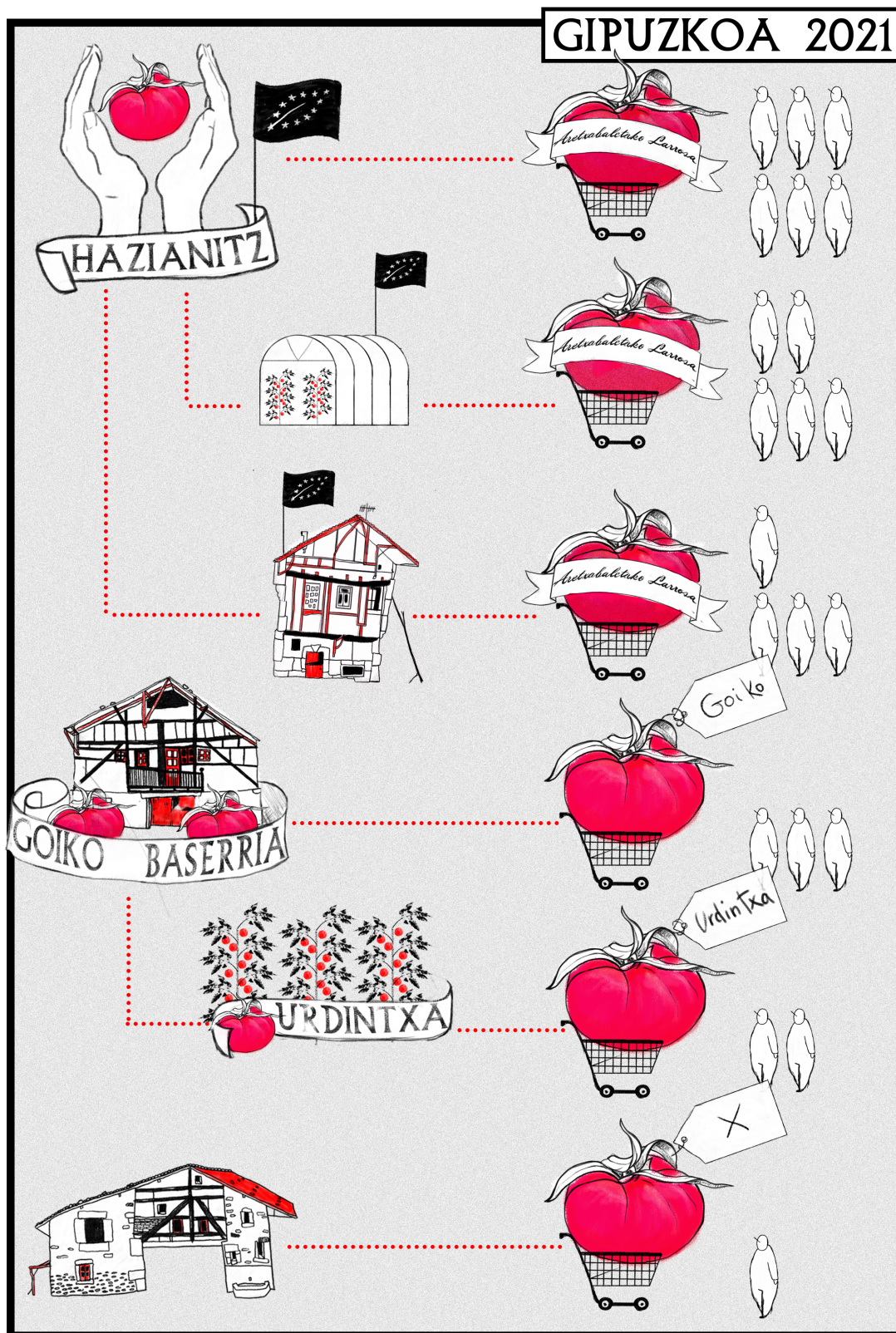
Horretarako, barietateak ondo definituta eta finkatuta egon behar du, eta hori bi modutan gertatzen da. Alde batetik, izena finkatu egiten da. Kasu honetan, trantsizio unetik jada izen bat finkatu zitzaien, baina hirugarren fase honetan hartzen du horrek berebiziko garrantzia, hazien inguruko harremanek galtzen duten heinean. Izenarekin batera, barietateak ere definituta egon behar du. Izenari ezaugarri batzuk lotu behar zaizkio. Hori azkenengo bi hamarkadotan -bigarren eta hirugarren fasean, alegia- garatu da modu ezberdinetan. Alde batetik, barietateen inguruan egin diren entseguek berebiziko garrantzia izan dute barietatea ezagutu, ezaugarritu eta ezaugarri zehatz batzuekin ezagutarazteko. Bestetik, INTIAk egindako erregistroak ere horretan sakontzen du, praktikan erregistro horrek eragin txikia izan badu ere. Azkenik, barietateak izena hartu eta bere jatorrizko guneetatik urrundu den heinean, izena ezaugarri edo tomate zehatz batzuekin lotzeko ahotsak ere nabarmendu dira, "benetako" Aretxabaletako Larrosa zein den argi egoteko, hori ez nahasteko, eta horren bueltan iruzurrik ez gertatzeko.

Azkenengo bi prozesu hauek -barietatea izen eta ezaugarri batzuekin lotzea- barietatea eta tomatea "produktu" bilakatzeko edo objektibizatze prozesu edo joerekin batera gertatu dira. Ikusi dugun bezala, barietatea bere jatorritik urrundu da, baratzetatik ere atera egin da, eta horrek elikatu du tomatea identifikatzeko beharra. Horrelakoetan, tomatea bere testuingurutik kanpo agertzen da maiz, bere baitan dauka garrantzia fruituak berak, eta identitate propioa

hartzen du, barietateari lotuta. Paradoxikoki -edo ez-, bere jatorritik urundu den une berean hasi dira Aretxabaleta herrian bertan ere barietatearen inguruko ekimenak egiten eta horri ikusgaitasuna ematen. Tomatea identifikatua egon denean, herriarekin identifikatzea izan da hurrengo estrategia. Lehen zonaldean tomatea bereizi bazen pertsona eta baratze batzuk bereiztearekin batera, orain kanpora begira ere identitatea finkoago hartzen du, eta identifikazioak beste maila bat hartzen du: orain herria da tomatearekin identifikatu nahi dena, tomatea bereiziz eta tomateari aitortza emanaz, herriari berari ere ikusgaitasuna eta nortasuna eman nahian¹⁸⁸.

Ikusten ari garen bezala, eta lehenago jada jaso dudak bezala, produktua identifikatzeak bere ezaugarriak ere identifikatu eta finkatzea dakar neurriren batean, eta horrek joera homogeneizatzailerak dakar. Hori zen, hain zuzen, tesi honen hasieran Marc eta biok geneukan beldurra, eta joera egon badagoela ikusi dugu. Hala ere, horrekin batera dibertsifikaziorako joera ere oraindik badagoela aurkitu dugu. Subjektu anitzak, landatzeko eta eriteko askotariko tokiak, eta barietatea ugaltzeko hainbat bide aurkitu dugu. Hauek guztiak homogeneizaziorako aukeraren aurrean aniztasunaren bermeak dira, behintzat egun. Edonola ere, kasu honetan ikusten dena da homogeneizazio-, singularizazio- eta dibertsifikazio-prozesuak eskutik doazela. Beraz, homogeneizazioaren eta dibertsifikazioaren artean tentsioa dagoela ikusten dugu eta, are, biek elkarren beharra dutela, eta hortaz, elkar elikatzen dutela.

188 Sakonduko dut gehiago horrelako prozesuetan Jack barietatearen inguruko analisiaren 6. eta 7. atalean. Izan ere, barietate komertzialaren kasuan prozesu horiek nabarmenagoak dira.



Irudia 18: Historia honen parte diren eta 2021ean Gipuzkoan landatuak diren tomateak. Egilea: Maddi Zumalabe.

5. Origen, parentesco y re-producción en la producción y singularización de la variedad

La utilidad de un mito para explicar el origen de la logia masculina que separa a los hombres de las mujeres en la acción y en el espacio, es fácilmente demostrable. Como parte de un código cultural que hace una distinción de orden moral entre hombres y mujeres, el mito incorpora valores que permiten a los hombres ejercer una mayor autoridad en la vida social y política. A pesar de ser la representación de una época anterior al establecimiento del orden social, el mito fija la inalterabilidad de dicho orden.

Joan Bamberger (1979, 72)

[...]

Maiz kristalezko sabai handi bat
da etxeke ataria.

[...]

Beste guztiak korapilotan
urkatzen diren izenak.

Oihana Iguaran¹⁸⁹

- Zein izen daukazu? -gadeltu nion aspaldi, berarekin hitzegiten hasi nintzen garaian.
- Zuk nahi duzuna, lagun maite. Nirekiko guztiak zure esku daude, zure morroia nauzu. Eta, bide batez esanda, oso gustokoa dut neure morrontza.
- Jakina, nola ez. Baina erantzun ezazu, mesedez. Zein duzu izena?
- Barkatu, lagun, baina arestian adierazi bezala, zure esanetara nago. Morroia bataiatzea nagusiari dagokio.

Bernardo Atxaga (1997, 15)

Este repaso por la(s) historia(s) de la variedad de tomate Rosa de Aretxabaleta ha mostrado cómo ha sido el proceso de singularización de la variedad. Hemos visto cómo a lo largo de los últimos 40 años ha pasado de ser una variedad de casa, cuyo nombre cambiaba según se movía de huerta en huerta y de caserío en caserío, y cuyo origen era también constantemente

189 Consultar en <<https://bertsoa.eus/bertsoak/18422-jostungintzan-sukaldaritzan-edota-bertsolaritzan-izengun-gehienak-gizonezkoak-dira-bada-hor-ezkutuan-errealitate-bat-agerian-jartzea-kostatzen-ari-zaiguna>>.

cambiante y hacía referencia al lugar o personas de los que procedía inmediatamente; a una variedad cuyo origen está fijado en una población concreta -Aretxabaleta-, con un nombre fijo que ya no hace referencia a las relaciones que rodean la variedad sino a la población a la que se vincula, y que tiene un reconocimiento social mucho más allá de los lugares en los que se cultiva. En este proceso han sido muy importantes los vínculos establecidos con la variedad por parte de varios de los protagonistas de la historia. Así, el proceso de singularización y de dar a conocer la variedad ha ido de la mano del proceso de desarrollo de la agricultura ecológica en Gipuzkoa y, en concreto, de algunas de las fincas y explotaciones referenciales en ella. Por ejemplo, el lugar y situación actual del caserío Hazianitz es inseparable de la historia de esta variedad y, asimismo, la historia de esta variedad no puede explicarse sin tener en cuenta la labor realizada junto a ella en ese caserío.

En este capítulo voy a analizar cómo se construye la variedad Rosa de Aretxabaleta o, en términos de Monsterrat Cañedo (en prensa), analizaré el proceso de singularización de esta variedad. El origen, como ya ha apuntado anteriormente esta antropóloga, tiene un lugar fundamental en estos procesos, y el caso estudiado no es una excepción. Asimismo, a lo largo de la historia de la variedad se transforman de forma significativa las formas de reproducirla y las relaciones y afectos que se generan en torno a ella. Estas cuestiones, además, afectan de forma importante la generación de diversidad en torno a la variedad. Implicados en el proceso de producción y singularización de la variedad, la producción del origen, la relacionalidad construida entre humanas y la variedad, y las formas reproductivas de esta última centrarán la atención de este capítulo.

5.1. Producción del origen y proceso de singularización de la variedad

5.1.1. Oscilando entre la génesis y el comienzo. Nombre, relaciones y origen en la singularización de la variedad

Cañedo (en prensa) habla de dos dimensiones del origen en productos alimentarios o variedades de cultivo, en su caso manzanas: la espacial o geográfica, y la temporal o histórica. Para el caso estudiado del tomate Rosa de Aretxabaleta, a la vez que cambia el "origen" que se le otorga a la variedad, cambia también la forma en qué se configura y el lugar que tienen estas dos dimensiones en el proceso de singularización de la variedad. Por otro lado, Cañedo recoge también dos acepciones de la noción de origen. Una tendría que ver con la noción de

"originario" u "original" como aquello primitivo, que no deriva de ningún otro ser o relación, y que por lo tanto se vincula o asocia con algún tipo de "esencia". Frente a esta noción de originario, está la noción de origen vinculada a la génesis, que nos habla del comienzo de algo, pero asumiendo siempre las relaciones y acciones implicadas en ese comenzar. No se comienza de cero, ni hay una esencia originaria, sino que la génesis, dice Cañedo, "alude al surgimiento que se da siempre *in media res* -una incesante (re)combinación de lo antiguo y lo nuevo en un proceso continuo de transformación de las cosas, del mundo" (Ibid.).

Como veremos a lo largo de este apartado, el significado del origen en la variedad Rosa de Aretxabaleta también va cambiando de una noción a otra. En las fases iniciales de su historia vemos que el origen va cambiando, se va renovando, y transformando. En las primeras generaciones se generan nuevos tomates o generaciones del mismo, valga la redundancia, y tienen mayor importancia las relaciones que se construyen en torno al mismo y que lo configuran. Cada vez que una persona da a otra semillas o tomates de la variedad, suele cambiarle el nombre y la localización del mismo, ignorándose en la identidad de la variedad los intercambios y generaciones anteriores. El origen de estas, por lo tanto, nos remite a la génesis de las mismas, ese proceso de transformación del mundo en el que se combina lo viejo y lo nuevo (Cañedo, en prensa). En las dos últimas fases, en cambio, se fija un origen -Aretxabaleta-, que será ya siempre el mismo, para lo cual ha sido fundamental fijar un nombre para la variedad. En este caso, y a diferencia de lo sucedido en la fase inicial de la historia, el origen se construye como un comienzo, por lo menos discursivamente, de modo que se obvian y eliminan de la historia los acontecimientos previos.

A la hora de estudiar el proceso de singularización de la variedad y, con él, los procesos mediante los cuales se construye el origen de la misma, he prestado especial atención a la forma en que ha sido nombrada la variedad. Cañedo hace referencia también al "acto de dar nombre" a la variedad. Así, al hablar de la producción de variedades híbridas, afirma: "Pero solo el proceso de su evaluación, de su conocimiento, y el consiguiente acto de darle un nombre -y un asiento en el registro-, derivará en su condición de *variedad* y en su consideración como tal" (en prensa). Asimismo, al describir lo que ella ha denominado el "discurso de las variedades", enfatiza nuevamente que en ellos las variedades "poseen un nombre, unos atributos y unas trayectorias que las singulariza" (Ibid.). Las variedades necesitan, entre otras cuestiones, un nombre para llegar a ser. De acuerdo con lo anterior voy a analizar también las formas de relacionarse con la variedad Rosa de Aretxabaleta, configurarla y otorgarle un origen.

En las dos primeras generaciones del tomate -en la primera fase- la forma de nombrarlo toma unas lógicas similares. Tanto en el caserío Goiko como en la huerta de Urdintxa, en un inicio los tomates adquieren un nombre que hace referencia a algo "externo" al caserío o huerta. En el primer caso, al no haber una relación significativa con las personas o lugar del que procedían las plantas compradas en Miranda de Ebro, el nombre hace referencia al propio tomate: *Rosie*. En el segundo, al existir ya una relación con la procedencia del tomate, es esta la que le da nombre: *Monjie*; el tomate les llegó de las manos de una monja. Sin embargo, en ambas huertas la variedad acaba convirtiéndose en propia y lugareña, *bertakoa*. En el caserío Goiko la llaman ahora la variedad de casa, *etxekoa*, mientras que el yerno de Urdintxa acabó por darle el nombre de su suegro. Cuando la variedad se enraíza, se vincula y emparenta -me atrevo a decir- con el lugar o persona que la cultiva. Asimismo, en ambos casos, vemos que el nombre cambia cuando el tomate pasa de mano en mano. El tomate de casa se convierte en *Goikoko tomatea*, Tomate de Goiko, cuando sale del caserío, y el que inicialmente era el *Monjie Tomatie* se convierte en el Tomate de Urdintxa cuando sale de la huerta que acaba dándole nombre. De este modo, cuando hay algún tipo de intercambio en torno al tomate, muchas veces intercambios basados en la lógica del don, cambia el nombre que se le da al mismo, que recoge por un lado el origen inmediato del mismo, así como también, en cierto modo, la relación que se re-crea en torno al intercambio. Por otro lado, en el caso concreto del caserío Goiko, el nombre no hace referencia a las personas de quienes procede la variedad, sino a la casa de la que procede; igual que ha sucedido durante mucho tiempo con las personas en los caseríos vascos, donde ha sido la casa quien ha dado nombre -y apellido- a sus miembros (Douglass 1973; Aranzadi 1981; Homobono 1991; Martínez Montoya 1998). Se trata de algo que no solo he visto en el caserío Goiko, sino de forma repetida en torno a diferentes variedades hortícolas, que toman el nombre del caserío del que proceden.

Por otro lado, en la fase inicial de la historia, las relaciones cotidianas y de afinidad -familiares y laborales- son fundamentales en el trayecto que realiza la variedad, cuyos movimientos van a la par y reflejan los desplazamientos y relaciones territoriales de las personas que las intercambian. Propongo que al aludir con el nombre al caserío o persona de la que procede la variedad se hace también referencia a la relación en la que se ha producido el intercambio, que a la vez se actualiza. Como he apuntado, se trata en muchos casos de relaciones basadas en el dar y el recibir, en el don, que implica también la necesidad de "devolver". Así, y de acuerdo con Mauss (2009), a aquello dado se le asigna un alma o espíritu, el "hau", que es el que obliga a devolver, y que implica que algo de la persona que ha

dado el regalo queda en el objeto. En este caso, el nombre otorgado a la variedad es la manera mediante la cual la procedencia de los tomates o semillas donadas queda fijada en la variedad. Es, asimismo, un reconocimiento a esas personas y caseríos y, por lo tanto, parte también de la "devolución".

Tras la fase de transición, lo que acabo de explicar cambia radicalmente. En el caserío Hazianitz se le otorga a la variedad un nombre que ya -casi- no cambiará, de modo que dejarán de reflejarse las relaciones de intercambio en torno a la variedad en el nombre de la misma. Asimismo, en ese nombre será -cada vez- mucho más central el vínculo que se establece entre el tomate y un lugar único y fijo, Aretxabaleta, que ya no será aquel en el que anualmente se reproducen las semillas, sino que remite a un supuesto, en términos de Cañedo (en prensa), origen originario, ya inmutable.

En este proceso de fijar el origen de la variedad y significarlo más como "comienzo" que como "génesis", ha sido necesario en cierto modo borrar o difuminar la historia de la variedad previa a que se le pusiera el nombre que le da origen, y con ello eliminar también de la historia las personas y orígenes múltiples que ha tenido. En cierto modo, así ocurría cuando empezamos a estudiar la variedad. La historia que se conocía tenía un inicio claro en Aretxabaleta, y había un corte -aunque no absoluto- con la historia, relaciones y lugares previos por los que había pasado la variedad. Solo sabíamos de la monja, casualidad sin nombre y difícil de localizar. Por otro lado, al establecer este vínculo originario con el pueblo de Aretxabaleta, y cortar los vínculos más inmediatos de la variedad con las personas que la cultivan, venden, compran y trasplantan, este vínculo deviene más abstracto, pues no se basa ya, como digo, en las relaciones inmediatas en torno a estos frutos y sus semillas.

En los últimos años, este proceso ha sido reforzado por un pequeño cambio introducido, en algunos casos, en el nombre del tomate. Entre los diferentes nombres que actualmente se usan para referirse al tomate, todos procedentes de aquel que le pusieron en el caserío Hazianitz, está también el que hace solo referencia a la población: *Aretxabaletako Tomatea*, o Tomate de Aretxabaleta. Por ejemplo, así sucede en las actividades organizadas en torno al tomate en la misma localidad, cuya actividad principal es la llamada "Semana del Tomate de Aretxabaleta". Asimismo, el libro de Marc Badal (2018) recoge también en el propio título esta misma tendencia. Sea con la intención de resumir el nombre, sea con la intención explícita de fortalecer el vínculo del tomate con la localidad, la tendencia en los últimos años a utilizar este último nombre refuerza el vínculo entre la variedad y el pueblo guipuzcoano y,

sobre todo, da visibilidad a esta última. Así, toma menos peso en el nombre la referencia a las características propias del tomate -el color- y se refuerza el vínculo con Aretxabaleta y la idea de que ahí se encuentra "el origen" de la variedad.

En resumen, cada vez más, el origen aparece como el punto de partida de la variedad, más que como una génesis, conectada necesariamente con relaciones, génesis y generaciones previas. Así, en las fases más recientes de la historia de la variedad Rosa de Aretxabaleta se fija su origen principalmente en el pueblo de Aretxabaleta. Si bien el origen responde a un proceso que llamaríamos ahora de "génesis", este se explica como un comienzo. Esta aparente contradicción resulta compatible en la práctica, tal y como ya apunta Cañedo para el caso de las manzanas asturianas: "El modo del origen como *génesis* que trato de ilustrar aquí no es obstáculo para que nociones de origen más próximas a un sentido *originario* coexistan en el campo" (en prensa).

La construcción de este origen es inseparable del proceso mediante el cual se crea, denomina, y singulariza la propia variedad. Como ya he apuntado, tras pasar por el caserío Hazianitz, el nombre de la variedad deja de referir a la relación de don o intercambio que rodea las semillas, plantas o tomates, para hacer referencia siempre a la variedad misma, que se fija, estabiliza, e "independiza" de su entorno y relaciones. Junto al nombre, y con él a un origen, empieza a delimitarse, identificarse y estabilizarse *la variedad*.

Así, a partir de la segunda fase y quinta generación de la historia, comienza el proceso de separación y diferenciación entre la semilla y la variedad. Hasta entonces, cuando las semillas pasaban de mano en mano, cambiaba también el nombre y origen otorgados a la variedad, y se conocía siempre el lugar inmediato del que procedían ambas. Sin embargo, a partir de este momento empieza a cobrar cada vez mayor relevancia simbólica el supuesto lugar originario de la variedad, la población de Aretxabaleta, así como el supuesto origen genético de la misma; este último a veces se ubica en el caserío Hazianitz, y otras en huertas y caseríos reconocidos en la historia de la variedad. Así, cada vez toma menor relevancia la relación inmediata de intercambio de las semillas, así como el lugar inmediato del que proceden. Las semillas son valoradas ahora por su dimensión principalmente genética. Es decir, no interesa de dónde vienen exactamente o dónde se han re-producido, sino que procedan genealógicamente de algunos de los lugares claves de dónde surge la variedad, como por ejemplo el caserío de Antzuola Hazianitz, la huerta de Kepa o las instalaciones de Neiker. Interesa, en este sentido, que provengan de las "semillas originarias" de la variedad.

De este modo, la variedad no irá cambiando según las semillas pasen de mano en mano; será cada vez más el nombre lo que garantice que las semillas, que cada vez menos sabremos de dónde vienen, *son* de la variedad. La variedad se "independiza" o autonomiza así de sus relaciones e intercambios más cercanos para ir adquiriendo una identidad propia, que la diferencia de otras variedades y que la individualiza, separándola incluso de las relaciones de las que procede. Estos procesos culminan en la última fase, en la que se dotará de historia a la variedad y en la que se difuminan completamente las genealogías de la variedad, hasta el punto de que he tenido que dejar de hablar de generaciones, porque no podía establecer la continuidad entre ellas. La forma en que se produce la identidad de la variedad está muy lejos de cómo se constituía en el caserío Goiko o la huerta de Urdintxa. El tomate aparece ahora -casi- sin vínculos. Es ya -como/casi- una mercancía, cosificado y objetivizado, vinculado a unos determinados valores e incluso a una historia, pero al cual se han cortado los lazos afectivos y las genealogías; o, mejor dicho, en torno al cual se establecen lazos afectivos distintos. Ahora la variedad se vinculará principalmente a la población de Aretxabaleta, tomando relevancia la cuestión del origen y "localizándose" discursivamente la variedad. Todo este proceso es el que profundiza, asimismo, en la singularización e individuación de la variedad.

5.1.2. *Istorioa(k)*¹⁹⁰ sobre el origen. La dimensión narrativa del origen y la variedad

El proceso de configuración del origen de la variedad Rosa de Aretxabaleta sucede a la par que se va dando identidad y entidad a la variedad como tal. En el subapartado anterior he señalado ya algunas de las prácticas claves en la singularización de la variedad y en la creación del vínculo con la población guipuzcoana que le da nombre. Asimismo, he mostrado que en las fases finales de la historia la variedad se vincula a un origen geográfico, a la vez que toma relevancia también el origen genético de las semillas. El origen tiene, por lo tanto y como ya ha apuntado Cañedo (en prensa), una dimensión geográfica y otra genética -y también, por lo tanto, histórica y genealógica-. Para crear y definir la variedad, al origen geográfico y genético se le suma en este caso un tercer origen: el que ahora llamo el origen mítico o narrativo.

190 El término "istorio" se traduce del euskera al castellano como "cuento", "relato" o "historia", mientras que el término "historia" se traduce del euskera al castellano como "historia", que hace referencia tanto al conocimiento o relato de los acontecimientos del pasado, como a esos mismos hechos. Agradezco a Jaime Altuna Ramírez que me advirtiera de esta diferenciación, que finalmente ha tomado un lugar relevante en el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta.

Como hemos visto al explicar el caso, al empezarnos a acercar a la variedad, Marc y yo nos encontramos con diferentes historias *-istorioak-* en torno a la misma, si bien todas ellas compartían varios elementos, y había algunas que sobresalían sobre otras. En todas ellas aparecían Teo y Kepa como personas centrales. Kepa era quien había recuperado del anonimato la variedad y, para evitar que se perdiera, dio unos ejemplares a Teo para que la conservara. Teo aparecía en esa historia como el agricultor profesional ecológico que se alió con la variedad para dar nombre y salida a su explotación, y con ello al tomate. Después, aparecían a veces diferentes personas, y las primeras mujeres con nombres y apellidos: Laura de Ekonekazaritza, Iosune del vivero Landarpila, aunque con el tiempo se habla más de Ibon que de ella, y Maialen o las hermanas del caserío Itsaseder. Sin embargo, estas últimas solían aparecer en el relato en menos ocasiones.

Donde los relatos que inicialmente escuchábamos divergían más era en relación a la procedencia y algún otro posible origen -que se discutiría como el verdadero, o contrapuesto a Aretxabaleta- de la variedad. Por un lado, se discutía de dónde y de manos de quién llegó esa variedad hasta Kepa. Por otro lado, se discutía también cuál era el lugar geográfico concreto del que venía. En relación a esto último, escuchamos que venía de Antzuola, de Aramaio, de Oñati, e incluso que había llegado de América. Se problematizaba así que ese tomate fuera "de Aretxabaleta". De hecho, en diferentes documentos aparece también que procede de diferentes poblaciones¹⁹¹.

Por otro lado, en los diferentes relatos recogidos inicialmente se completaba también la procedencia de esta variedad haciendo referencia a las personas de quienes procedía y/o el caserío del que venía. En este caso, el relato o historia predominante hablaba de una monja, sin nombre y sin localización determinada, que habría dado unas plantas en una fábrica de la comarca a algún hortelano, de las manos del cual acabaron llegando a Kepa. No se sabía de dónde había traído esos tomates la monja. A veces escuchamos que ella era de Aramaio. Otras, que las plantas venían de Aramaio. Alguna vez, incluso que la monja había dejado su vocación religiosa y había ido a trabajar a una fábrica, donde acabó dando las plantas a esa persona desconocida que se las hizo llegar a Kepa. Es curioso en todo esto que Urdintxa desaparece totalmente de estos relatos. Desaparece Urdintxa, que podría aparecer sino como

191 Por ejemplo, en el libro *Varietades autóctonas de tomate del País Vasco* (Carravedo y Ruiz de Galarreta 2005) se indica como su referencia la población de Antzuola. En el documento publicado por la Red de Semillas de Euskadi sobre "Varietades locales hortícolas de Euskal Herria" (Red de Semillas de Euskadi - Euskal Herriko Haziaren Sarea 2008), en cambio, indican que es una variedad antigua cultivada originariamente en Aretxabaleta, y posteriormente en Antzuola.

otro "padre" social de la variedad, y se mantiene la figura originaria de la monja, sin nombre y desarraigada. La monja establece un corte radical en esta historia, a partir del cual no podemos ir más hacia atrás en la búsqueda de la genealogía y origen de estas semillas, pues no sabemos ni quién ni de dónde es. Asimismo, le da un origen lejano y desconocido, previo a su ubicación en Aretxabaleta, lo que permite arraigar el tomate en esta población.

Sin embargo, junto a Marc, no tuvimos muchas dificultades en localizar tanto a Urdintxa como al caserío del que procedía la supuesta monja, el caserío Goiko de Aramaio. Esto muestra que estos lugares y hortelanos no desaparecieron del relato de la variedad porque eran desconocidos o no se podía acceder a ellos, sino que, en un momento dado, al construir la historia y relato de la variedad no se les dio relevancia. Se le dio entonces a la variedad un origen mítico: no sabíamos de dónde venía, y la había traído esa monja desconocida, sin nombre y deslocalizada. Este origen mítico reforzaba el origen geográfico de la variedad, el lugar principal que tenían en ese relato Kepa y Teo, e incluso la identidad de la propia variedad.

Frente a este relato o historia *-istorio-*, con Marc hemos tratado de reconstruir la historia *-historia-* de la variedad. Sin embargo, en el camino dado entre el caserío de Aramaio Goiko y la huerta de Urdintxa siguen quedando algunos hilos sin atar. Asimismo, en diferentes momentos hemos visto que se problematizaba cuáles eran y de dónde venían los verdaderos tomates de Aretxabaleta. Ha aparecido también otro tipo de tomate, nombrado también como Morado de Aretxabaleta, que el yerno de Urdintxa *-Peio-* cultiva en su huerta, y que es diferente al Rosa de Aretxabaleta. No conseguimos acabar de atar todos los cabos. Esto sigue dándole esa fuerza mítica a la variedad y a su origen. Además, nos plantea la posibilidad de que la historia completada entre Marc y yo sea otra vez más una entre las posibles; es decir, otro relato o *istorio* más. Esto relativiza algo el poder que como investigadoras tenemos a la hora de establecer algún tipo de "verdad", sobre todo cuando nuestros trabajos quedan escritos ya sea en forma de libro divulgativo, o en forma de tesis doctoral. De hecho, en Aretxabaleta, después de la publicación del libro de Marc hemos seguido escuchando otras historias sobre la variedad, lo cual muestra, al menos por el momento, que el relato e historia contado por Marc coexiste con relatos anteriores.

5.1.3. La definición de la forma junto al nombre. Singularización, homogeneización y debates en torno a la variedad

A lo largo de los últimos subapartados he tratado de mostrar cómo se configuran a la vez la variedad y su origen. Kepa es la persona que hace uno de los primeros gestos fundacionales para la creación y singularización de la variedad. Es la primera persona de la historia que piensa esos tomates en términos varietales, tal y como se definen luego. Si antes la variedad iba cambiando de manos y de nombre, y se conservaba en las huertas y caseríos en tanto que daba buenos tomates, Kepa da esa variedad a Miren y Teo para que la conserven. Miren y Teo, por su parte, ya no reciben solo unas semillas o frutos, sino una variedad, a la que poco a poco darán nombre e identidad. Les interesará primero conocerla, y luego tanto definirla y delimitarla como conservarla y venderla. Como sabemos, viven el inicio de la agricultura ecológica en Gipuzkoa, y necesitan de variedades adaptadas a la producción ecológica en ese territorio. Valoran cada vez más la idoneidad de las variedades locales para ello, así como el valor propio de cultivar variedades locales en lugar de variedades comerciales que vienen de otros lugares. Es por ello, y junto a la necesidad propia de diferenciarse y venderse, que ponen en marcha diferentes prácticas e iniciativas para conocer, singularizar, y diferenciar la variedad.

Posteriormente, la variedad va expandiéndose primero por la comarca de Debagoiena, luego por Gipuzkoa, y, cada vez más, más allá de los límites de esta provincia e incluso de la CAPV. Según se aleja de Hazianitz, esta variedad cada vez más reconocida con un nombre, una historia, y la fama de ser un buen tomate, se independiza de las relaciones que la producen y reproducen, y acaba por constituirse en una variedad propiamente dicha, como una categoría casi unívoca, con identidad y entidad propia. En este proceso intervienen diferentes agentes, lógicas e intereses, y se pasa de las "variedades sin nombre" o "de casa" a una variedad con nombre, singularizada, que se define como "una", y que se diferencia de la semilla, como ya hemos visto. En este proceso, se define también su origen -genético-histórico-temporal, y geográfico-espacial-.

Como ya he apuntado, en todo esto es también central la definición de las características de la variedad. Es necesario identificar tanto las plantas como el tomate de la variedad. Así, hay que definirla productivamente y como producto. Los ensayos de caracterización y mejora, libros, catas, y actividades de difusión que se han hecho en torno a la variedad han sido parte de este proceso. También han sido importantes para ello las acciones de los horticultores que cultivan

estas plantas, que deciden de qué planta y frutos sacar semilla, que limpian estas simientes detenidamente, y que las guardan de un año para el otro.

Todas estas prácticas y las referenciadas en los apartados anteriores han colaborado en la creación y definición de la variedad, en su singularización, y en el -intento de- establecimiento de un vínculo entre nombre y forma. Sin embargo, cuando se busca identificar el nombre con una forma concreta -especialmente del tomate- se corre el riesgo de empezar un proceso de homogeneización de la biodiversidad que caracteriza las variedades locales, pues se regulan y limitan las formas de vida que pueden, o no, formar parte de aquella. Así, desde los ensayos iniciales de Ekonekazaritza se da lugar a un proceso que conlleva este riesgo -que por el momento puede ser solo un riesgo- de delimitar demasiado la variedad.

Esta tensión entre singularización y homogeneización he podido verla, por ejemplo, cuando diferentes personas han mostrado su preocupación acerca de las posibles confusiones que se podían estar generando en torno a la variedad. En algunos casos, este recelo ha tenido que ver con el hecho de que haya quien se esté aprovechando de la fama del nombre de esta variedad para vender bajo el mismo otro tipo de tomates. En otros casos, esta preocupación ha apuntado a la búsqueda de los "verdaderos tomates". Asimismo, en algunos momentos, aparece también el miedo a la "degeneración" de la variedad y el deseo de seguir conservando la genética original -aquella fruto de la mejora promovida por Teo, Neiker y Ekonekazaritza- de esa variedad. Finalmente, en otros momentos ha parecido también el miedo a que, frente a la gran diversidad de personas que cultivan, venden y compran estos tomates, se estuviera perdiendo la variedad originaria. Como digo, esta preocupación por cuál es la "verdadera" variedad y, por lo tanto, por delimitarla, supone de algún modo una tendencia hacia la homogeneización de la misma. Así, en el marco de la tensión insalvable entre singularización y homogeneización, aparecen varias tensiones también acerca de la identidad de esta variedad, acerca de la correspondencia entre nombre y forma, y acerca de cuáles serían los verdaderos tomates.

5.2. Parentesco transespecie y coreografías reproductivas. Propuestas conceptuales para acercarnos a la reproducción vegetal

A lo largo del proceso de singularización de la variedad Rosa de Aretxabaleta se transforman tanto las lógicas y prácticas reproductivas de la variedad como las relaciones que se

establecen en torno y junto a la misma. Ambas cuestiones, además de atravesar el proceso en el que se define y configura la variedad, afectan de pleno la gestión de la diversidad, en este caso de la biodiversidad cultivada. Me interesa poner la atención ahora en estas cuestiones porque nos permiten pensar desde una mirada feminista cómo se está re-produciendo la diversidad, en este caso vegetal, y poner esto en diálogo con cuestiones quizás más habituales de una perspectiva feminista, como puede ser la reproducción y la diversidad humana. Desde este lugar híbrido entre antropología feminista, antropología ambiental y antropología de la reproducción, quiero poner sobre la mesa la idoneidad de pensar ciertas relaciones en términos de parentesco y, concretamente, hablar de "parentescos transespecie". Asimismo, quiero extrapolar la noción de "coreografías reproductivas" de Charis Thompson (2005) a la reproducción vegetal, para hablar de coreografías reproductivas vegetales.

Para hablar de reproducción y parentesco en el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta es necesario diferenciar desde un inicio las dos lógicas o tiempos reproductivos que operan en esta historia. Por un lado, está la reproducción biológica de las semillas y tomates y, por otro, la reproducción social. Si bien en esta tesis, y de acuerdo con las aportaciones hechas especialmente por académicas y pensadoras feministas, asumo la necesidad de trascender las dicotomías modernas y pienso la reproducción como un proceso que es a la vez social y biológico, pensamos todavía con estas categorías, y en algunos momentos nos siguen sirviendo para nombrar procesos que queremos diferenciar. Es la necesidad conceptual de diferenciarlas la que me llevará, en algunos momentos, a utilizar estos términos diferenciados.

Aunque ambas tienen dimensiones políticas y sociales, con reproducción biológica me refiero a las necesidades básicas de cuidado que necesita la variedad para reproducirse. Para que perdure la variedad es necesario que año tras año, o con determinada periodicidad, se siembren las semillas, se cuide el plantel que sale de esas semillas, se trasplante, se cuiden las tomateras, y finalmente se dejen madurar los tomates para poder extraerles semillas y guardarlas para sembrarlas de nuevo el año siguiente. Así, a lo largo de los 40 años que lleva aproximadamente esta variedad en territorio guipuzcoano, año tras año diferentes personas en diferentes lugares han extraído semillas de los tomates cultivados, las han guardado, y las han resembrado. Reproducir -biológicamente- las semillas es, por lo tanto, un proceso que se hace con determinada periodicidad y que anualmente -o periódicamente- da lugar a "nuevas generaciones" de semillas y tomates de la variedad. Frente a la reproducción biológica de las semillas, que tiene un ciclo mayoritariamente anual, tenemos la que llamo ahora la "reproducción social" de la variedad. Es decir, el proceso mediante el cual la variedad,

conocida con un determinado nombre e identificada de una determinada manera, se mantiene, reproduce, y experimenta transformaciones. En otras palabras, la escritura u ontografía de la variedad (Cañedo, en prensa). En este proceso, se establecen vínculos entre caseríos o huertas, personas, tomates, y la misma variedad.

A lo largo de las próximas páginas haré referencia a ambos procesos. Empezaré hablando de lo que ahora he llamado "reproducción social de la variedad", y junto a ella de los vínculos establecidos entre tomates, lugares y personas. Esto me llevará a analizarlos mediante términos del parentesco. Posteriormente, me centraré más en la cuestión de la reproducción, para hablar principalmente de la reproducción biológica de la variedad.

5.2.1. Un acercamiento a la reproducción y el parentesco desde la antropología

Significados y definiciones de la reproducción

Teniendo en cuenta los diferentes significados del término "reproducción" en antropología, la extensa literatura académica al respecto, y lo que implica el reto de poner en diálogo reproducción humana y vegetal en el marco de esta disciplina, me ha parecido imprescindible empezar con algunas aclaraciones terminológicas y conceptuales. El diccionario de la Real Academia Española -en adelante RAE- recoge dos acepciones del término "reproducción". En la primera la define como "acción y efecto de reproducir o reproducirse". En la segunda, "cosa que reproduce o copia un original". Nos remite así al verbo "reproducir", para el cual tiene seis acepciones. Las cinco primeras hacen referencia a la acción de "volver a producir, o producir de nuevo", a "sacar copia" o a "volver a hacer presente" algo. La sexta nos lleva al significado que solemos vincular más habitualmente al término, pues define "reproducir" como "dicho de los seres vivos: engendrar y producir otros seres de sus mismos caracteres biológicos"¹⁹².

En euskera, en cambio, tenemos dos términos diferenciados que hacen referencia al primer y al segundo grupo de acepciones respectivamente: "erreprodukzio" y "ugalketa". Asimismo, tenemos un tercer término para nombrar la reproducción, "birsortze", que en su acepción antropológica nos ayudará a conectar la noción de "reproducción" con la de "reproducción social". Las terminologías de ambas lenguas nos serán útiles e inspiradoras al problematizar la reproducción desde la antropología.

192 Consultar en: <<https://dle.rae.es/reproducci%C3%B3n?m=form>>. [Última consulta: 03/12/2020]. Actualización del Diccionario del 2020.

Un primer significado del término nos remite a la acción de "repetir" y de "producir algo de nuevo", un significado que nos hace pensar en la (re)producción de "lo mismo", o al menos la pretensión de ello. Cuando hay reproducción hay siempre producción de algo nuevo, que quizás busca ser igual a aquello reproducido, pero que en cualquier caso es siempre algo "nuevo". Si hablamos de arte, por ejemplo, esto nos queda claro. La reproducción de una obra de arte busca ser como el original, pero no es el original. El término reproducción tiene entonces dos elementos claves: por un lado la producción de algo nuevo, y, por el otro, la búsqueda de volver a producir algo ya existente, de producir "lo mismo" o producir algo lo más parecido posible a alguna cosa ya existente. En el texto "Las promesas de los monstruos: una política regeneradora para otros inapropiados/bles", Haraway propone diferenciar los términos "generación" y "reproducción", y utilizar el segundo precisamente para visibilizar y denunciar, siempre con su característica ironía, las lógicas de producción de lo mismo o lo idéntico, y denunciar así que "los relatos del hiperproductivismo y la ilustración han girado en torno a la reproducción de la imagen sacra de lo idéntico, de la única copia verdadera, mediada por las tecnologías luminosas de la heterosexualidad obligatoria y la auto-procreación masculina" (1999, 125). Así, propone sustituir "la terminología de la reproducción por la de la generación", pues, sigue, "en realidad, casi nunca se *reproduce* nada; lo que sucede es mucho más polimorfo que todo eso" (Ibid., 125). Haré mía la propuesta de Haraway precisamente para señalar aquellos casos en que reproducción es sinónimo de la -pretensión de- reproducción de "lo mismo".

El segundo bloque de significados del término, por su lado, hace referencia a lo que en antropología se denomina "reproducción biológica", y a lo que de acuerdo con Haraway en muchos momentos podríamos nombrar más como generación que como reproducción. Según la definición citada de la RAE, la reproducción es exclusiva de los seres vivos y hace referencia a la producción y engendramiento por parte de unos determinados seres vivos de otros seres vivos que tengan sus mismas características biológicas. En el diccionario de antropología *Antropologiako Hiztegia* (Apaolaza et al. 2014) definen la reproducción biológica (*ugalketa biologikoa*) del siguiente modo:

Bizidunek beren antzeko beste zenbait izaki sortzeko prozesua. Espeziearen iraupena ziurtatzea du helburu. Bizi-zikloaren (bereziki emakumearen) bereizgarri diren biologia-gertaerak hartzen ditu barnean: menarkia, parekatzea, haurdunaldia, jaiotza eta menopausia; baita hainbat kulturatako sineskerak eta gizarte-balioespenak ere, ugalkortasunari, jaiotzari eta ahaidetasunari dagokionez (Ibid., 320)¹⁹³.

193 En este capítulo, yo misma he hecho las traducciones de textos y citas que originalmente no estaban en castellano.

Proceso en el que seres vivos crean otros seres similares a ellos. Su objetivo es asegurar la conservación de la especie. Comprende los hechos biológicos característicos del ciclo vital (especialmente de la mujer): menarquía, emparejamiento, embarazo, nacimiento y menopausia, así como también creencias y valoraciones sociales de diferentes culturas en cuanto a fertilidad, nacimiento y parentesco.

Ambas definiciones, la de la RAE y la del diccionario de antropología, recogen algo de la acepción anterior, pues cuando los seres vivos se reproducen dan lugar a seres que les son similares, con los que comparten características biológicas. Es más, en la definición antropológica añaden, desde una visión algo darwinista diría yo, que la reproducción biológica tiene por objetivo la reproducción de la especie. Si tomamos ahora la especie como aquello a reproducir, como algo identificable que conforma una unidad -en este caso una unidad taxonómica-, la reproducción biológica es también la reproducción de lo mismo. Y si es cierto que tiene algo de ello, también lo es que dentro del taxón "especie" hay otras subcategorías, como el mismo taxón variedad, y que existe mucha diversidad fruto de cruces reproductivos diversos dentro de las especies.

En cualquier caso, yo me refiero a la reproducción biológica, en este caso de las semillas de tomate, como los procesos que permiten la producción de nuevos seres vivos a partir de otros seres vivos, pero asumiendo que en este proceso intervienen más personas y sujetos de los que habitualmente se han presentado -los parentales, en este caso-. De acuerdo con María Isabel Blázquez Rodríguez, que habla de la reproducción biológica humana, aunque la referenciamos como reproducción biológica "no es un asunto meramente biológico, sino que es una actividad social, que está determinada por diferentes condiciones como son políticas, materiales y socioculturales" (2005, 4). En mi caso, al hablar de la re-producción de las semillas destacaré el guión que he introducido en el término, para mostrar tanto la doble dimensión del término, como la incapacidad de separar una -producción- de la otra -reproducción-¹⁹⁴. Producir semillas implica necesariamente re-producirlas, y re-producirlas implica producirlas. Sin embargo, vemos lógicas diferenciadas entre aquellas personas que buscan reproducir semillas y variedades, y aquellas que, más bien, están produciendo las semillas -como las de la variedad híbrida Jack- para comercializarlas luego como una mercancía en el mercado globalizado de semillas. Es por ello que, nuevamente, a pesar de no querer reproducir la dicotomía reproducción-producción, recurro a ella para poder nombrar cómo está actuando.

194 Para facilitar la lectura voy a escribir "reproducción" en la mayoría de los casos. Aun así, de vez en cuando incluiré el guión para recordar la mirada utilizada en torno a esta categoría.

Es preciso mencionar aquí que las semillas se han convertido en una mercancía, en un bien de mercado, que es a la vez un medio de producción; la semilla es, desde esta perspectiva, el primer bien o recurso necesario para la producción agrícola, en este caso, de tomates. De hecho, tal como apuntó Jack Kloppenburg (1988), las semillas a menudo son a la vez producto y medio de producción. Un grano de arroz o de maíz, o una alubia, pueden ser a la vez alimento - producto- o semilla para la cosecha del próximo año -medio de producción-. En este sentido, son también cuerpos re-productivos. Sin embargo, tanto con la producción de semillas híbridas de primera generación -que no pueden auto-reproducirse- como con la creación de leyes para el registro, protección y patentes de semillas, se separa esta doble función de las semillas: aquellas producidas como "grano" o alimento ya no sirven como "cuerpos o bienes reproductivos", como "medios de producción"; y viceversa. En el caso, por ejemplo, de las semillas de la variedad Jack, se venden como medios de producción, como cuerpos biotecnológicos que van a producir nuevas vidas -las plantas y tomates-, pero que sin embargo tienen su ciclo vital limitado. Las semillas que se crean en los tomates Jack, procedentes de las semillas Jack de primera generación, no darán lugar a plantas y tomates de la variedad Jack, por lo que son socialmente indeseadas: vidas ilegítimas, diría Didier Fassin (2009), vidas precarias o invivibles, diría Judith Butler (2006; 2010), o "vidas que no importan al no ser reconocidas plenamente como vivas", diría Amaia Pérez-Orozco (2019, 241). A pesar de que tienen la posibilidad biológica para ello, son semillas que no van a utilizarse para reproducirse, a las que se les ha cortado la capacidad reproductiva. Son, ahora, "productos", productos o cuerpos biotecnológicos (Barba y Zapata 2018); pero no reproductivos¹⁹⁵.

El parentesco más allá de la biología, la crianza y la especie

Hablar de la reproducción de estas semillas es hablar de la reproducción de las variedades. En este caso, las variedades ya no son objetos físicos como las semillas, que se siembran, germinan, y dan lugar a una planta, para luego dar frutos y nuevas semillas. Las variedades ya no son, por lo tanto, objetos biológicos como tales, sino categorías taxonómicas creadas por personas humanas para explicar y clasificar el mundo. De este modo, hablar de "reproducción de variedades de cultivo" implica necesariamente hablar de su reproducción social, más allá de -pero teniendo en cuenta- la reproducción biológica de las mismas.

195 En el artículo referenciado, María Zapata y yo hacemos un análisis biopolítico y tanatopolítico del uso de psicofármacos antidepresivos y del cultivo de semillas híbridas. Ahí desarrollamos con mayor detenimiento las ideas ahora expuestas.

En este sentido, al hablar de la reproducción de las semillas, tomates, y variedades estudiadas, hablaré de las relaciones que se establecen en torno a las mismas. La importancia de estas relaciones en la constitución de las mismas variedades, el tipo de vínculo establecido entre las variedades o semillas y personas implicadas en sus procesos reproductivos, así como la importancia de "lo reproductivo" en estas relaciones, me llevarán a poner sobre la mesa el término "parentesco multiespecie" o "parentesco transespecie", que nos permite asimismo pensar la reproducción de estos tomates y sus semillas como "coreografías reproductivas" (Thompson 2005), en las que la reproducción biológica no depende únicamente de los cruces biogenéticos entre plantas de tomate, sino que la acción humana es fundamental en ellas. Asimismo, en estos procesos, prácticas y relaciones reproductivas, la acción humana no es solo un gesto necesario para la reproducción, sino que hablaremos de relaciones reproductivas en que se tejen vínculos entre humanas, semillas, tomates, huertas, y demás, y en las que, por lo tanto, se crean vínculos que propongo analizar ahora en términos de parentesco. Para ello, me acogeré a, y a la vez debatiré, las aperturas que diferentes autoras y desde diferentes lugares han hecho y están haciendo de la noción de parentesco, que lo conceptualizan "más allá de" algunos elementos que, durante mucho tiempo, se han considerado intrínsecos al mismo: la biología, la crianza, y la especie humana.

Entre las críticas que se hicieron durante principalmente las décadas de los 60 y 70 del siglo XX a la antropología del parentesco (Schneider 1968; 1984; Needham 1971; Sperber 1985), quiero destacar ahora las aportaciones de David M. Schneider (1968; 1984; 2007), que revisaron y criticaron el lugar que se le daba en trabajos anteriores a la base "biológica" y "genealógica" del parentesco (Schneider 2007). En un momento en que se ponía en cuestión la dicotomía naturaleza/cultura en otros ámbitos de la disciplina, desde la antropología del parentesco se cuestionó también cómo en ese ámbito se había considerado lo "biológico" hasta el momento.

Posteriormente, el desarrollo de las biotecnologías reproductivas y, concretamente, de las Técnicas de reproducción Asistida con Donación -en adelante TRA-D-, ha influenciado significativamente en esta apertura del parentesco que trasciende el ámbito de lo biológico. Así, un ámbito muy fructífero en los últimos años dentro de la antropología del parentesco se ha centrado en el estudio de las transformaciones provocadas por el desarrollo de estas biotecnologías, que han provocado que se pase de una concepción biológico-genética del parentesco a una concepción intencional del mismo. Así, cuando se recurre a la donación reproductiva, "el vínculo genético como constitutivo por sí mismo de una relación

paterno/materno-filial pasa a ser sustituido por el 'deseo' y la crianza del hijo/a" (Jociles y Rivas 2017, 68). De este modo, se pone énfasis en la dimensión "voluntaria" o la "intencionalidad" de las relaciones de parentesco. Joan Bestard, al estudiar "los hechos de la reproducción asistida", enfatiza precisamente que "en la reproducción asistida el parentesco es una relación que se define por la intencionalidad" (2009, 83). De este modo, se define el parentesco como "la construcción de relaciones sociales". En esta línea, son importantes también las aportaciones de Janet Carsten (2000; 2004), que prefiere el término "*relatedness*" al de "*parenthood*", para enfatizar precisamente la dimensión relacional de estos vínculos. Así, Carsten busca estudiar y entender cómo se establecen relaciones y cómo se establecen modos de estar relacionados, y con ello plantear una terminología alternativa a la del parentesco que posibilite la comparación transcultural (Jociles y Rivas 2017).

En cualquier caso, y siguiendo con el trabajo de Bestard, si el parentesco y los vínculos que lo conforman ya no vienen dados por el nacimiento, se muestra ahora que son "creados por actos deliberados de alimentación, afecto y cuidado. La acción de compartir afectos, memorias y cuidados se pone en el centro del parentesco" (2009, 87). De este modo, las relaciones de filiación se basan en este modelo en el hecho de cuidar y ser cuidada, y en "el intercambio de cosas inalienables entre personas que están en un estado de dependencia recíproca" (Ibid., 87). En esta línea, Signe Howell (2003; 2004; 2006) centra la mirada en el modo en que nos emparentamos o devenimos parientes, en el *kinning* (emparentarse). Propone que se trata de un proceso bidireccional en el que no solo se inserta a una persona nueva en una red de relaciones -por ejemplo una hija- sino que la aparición de la hija crea a su vez las otras posiciones o figuras parentales -como por ejemplo la de madre o padre-. Si bien sus trabajos se han centrado sobre todo en la adopción, propone que los procesos de emparentarse suceden igualmente para aquellos vínculos de parentesco contruidos en torno a formas biológicas de reproducción.

Otra apuesta importante para ampliar el ámbito y noción del parentesco es aquella que lo define más allá incluso de las relaciones de crianza. Frente a posiciones como las de Aurora González Echeverría y otras, que en el contexto antropológico del Estado español y ya en los 90 del siglo XX trabajaron en una redefinición de la antropología del parentesco centrada en la regulación sociocultural de la procreación, la adscripción y la crianza (Valdés y Vila 2016); diferentes autoras han puesto sobre la mesa reconceptualizaciones del parentesco que van más allá incluso de las prácticas de crianza y de la procreación. Hace ya dos décadas Sarah Franklin, Celia Lury y Jackie Stacey (2000b), llevaron el parentesco más allá de la procreación y hablaron, en este caso, del "parentesco de la mercancía" para mostrar cómo se

naturalizaban relaciones de parentesco con y en torno a productos, marcas y mercancías. Más recientemente, desde la antropología feminista y en el contexto vasco, Mari Luz Esteban y Olatz Dañobeitia Ceballos, cada una desde su ámbito de trabajo, han profundizado en esta propuesta. Esteban (2016), en el capítulo "Maitasun-harremanak eta elkar babesteko sareak edo komunitateak: emakume feministen esperientziak"¹⁹⁶, propone estudiar los grupos o redes de apoyo mutuo desde el parentesco para seguir sobrepasando los límites de este ámbito. Nos invita así a "ahaidetasunaren ikerketa antropologikoaren mugak zeharkatzera, aztergai bakarrak ugaltzea eta hazkuntzaren inguruko irudikapenak eta antolaketa izan ez daitezen" (Ibid., 270)¹⁹⁷. Siguiendo la definición de parentesco de Marshall Sahlins (2011) y citando a Josepa Cucó i Giner (1992), propone que "hazkuntzaren ahaidetasun-harremanak eta beste guztiak parekatu behar dira, guztiak ala guztiak baitira 'gizartea sustatzen dituen oinarrizko harremanak' (Cucó, 1992: 11)" (Esteban 2016, 270-71)¹⁹⁸. De este modo, Esteban critica que se hayan dejado de lado, y por lo tanto invisibilizado, otras realidades que encajarían con las definiciones de parentesco o de familia que se están realizando. Según la autora, dejar los grupos y comunidades de apoyo fuera de estos ámbitos de estudio contribuye a mantener una ideología naturalizadora y generizada, tanto del parentesco, como de la familia y del amor.

En su propuesta, Esteban atiende a la dimensión relacional, intencional y de cuidado del parentesco. En lugar de hablar de reproducción social, habla del "sostenimiento de la vida", concepto que Pérez-Orozco (2012; 2019) vincula a lo que considera dos condiciones básicas de la existencia: la ecodependencia y la interdependencia. Así, para Esteban, los grupos o comunidades de apoyo son fundamentales para el sostenimiento de la vida, y este es un argumento para pensarlos desde el estudio de la familia o el parentesco.

Resumiendo, en la propuesta de estudiar los grupos de apoyo mutuo desde el parentesco Esteban sitúa en el centro de los estudios del parentesco las relaciones de cuidado, reciprocidad y solidaridad -más allá de lo afectivo-, y la intención voluntaria de compartir, así como la importancia del "actuar conjuntamente"¹⁹⁹. Todo ello, asumiendo que somos seres

196 "Comunidades o redes de apoyo mutuo: experiencias de mujeres feministas". Ver traducción del capítulo en Esteban (2018a).

197 "[Nos invita] a atravesar los límites de la investigación antropológica del parentesco para que su único objeto de estudio no sean las representaciones y organización de la procreación y la crianza".

198 "Hay que equiparar las relaciones de parentesco vinculadas a la crianza con las demás, porque todas ellas son 'relaciones básicas sobre las que se asienta toda la sociedad' (Cucó, 1992: 11)".

199 Para esto último se basa en la definición de Bestard (2009) del parentesco constructivista, en la cual es fundamental el actuar conjuntamente. En ella el parentesco aparece constituido por la dependencia recíproca y el compartir.

eco-interdependientes, que necesitamos del cuidado y apoyo mutuo, y, por lo tanto, relacionando los vínculos de parentesco con las actividades y comunidades constituidas para el sostenimiento de la vida.

Me interesa de la propuesta de Esteban el esfuerzo por desvincular el parentesco de la crianza y la procreación. En la misma dirección, Dañobeitia (2019) profundiza en un elemento que me interesa retomar ahora. Propone conceptualizar en términos de parentesco las relaciones establecidas entre las "mujeres presas políticas vascas"²⁰⁰, para lo cual da gran centralidad a la noción de vulnerabilidad trabajada por Butler en varios de sus trabajos, que vincula asimismo con la eco-interdependencia de la que ya hablaban Pérez-Orozco y Esteban. Siguiendo a Silvia Federici (2016), para Dañobeitia (2019), la vida no es algo dado o seguro, sino una posibilidad, de modo que hay que "trabajar" para producir o generar la vida, para mantenerla, y para reproducirla, y dar lugar así a lo que Butler (2006; 2010) llama "vidas vivibles". Basándose en los trabajos de Carsten (2004) y de Montserrat Soronellas y Dolors Comas d'Argemir (2017) Dañobeitia afirma que "elkar zaintzeak ahaidetasun-harremanak eraiki eta berresten ditu" (2019, 159)²⁰¹. La autora, asumiendo la vulnerabilidad como un elemento constitutivo de la vida, vincula el parentesco con el cuidado y el sostenimiento de la vida - hacer las vidas vivibles-. De este modo, junto a aquellas acciones y relaciones para la (pro)creación o generación de la vida, inscribe en el parentesco aquellas dedicadas al mantenimiento y reproducción -no solo biológica- de la misma.

Dando un salto más en este intento por "ir más allá" en el ámbito del parentesco, y asumiendo también un contexto de eco-interdependencia pero centrándose ahora más en las relaciones entre el entorno, las humanas y otras especies, Haraway (2016b; 2019) también propone "trascender" los límites del parentesco. En este caso propone, entiendo, llevarlo más allá de la especie. Siguiendo con su gusto para proponer eslóganes, en este texto la autora nos interpela y propone: "¡Haga Parientes, No Bebés!" (2016b, 23). Esta propuesta da continuidad a trabajos anteriores en que propone la alineación y complicidad entre máquinas, humanas y animales, entre otras, pero poniendo más énfasis ahora en el contexto en que deben fomentarse estas asociaciones. Haraway propone ahora hablar de Chthuluceno, en lugar de Antropoceno o Capitaloceno, y es en este contexto en el que reformula su reivindicación de asociaciones "otras" para proponer lo que ahora llamo un parentesco multiespecie. Asumiendo que vivimos en una "tierra dañada", en "tiempos de urgencias" y de "acontecimientos

200 Tomo ahora sin problematizarla la expresión utilizada por la autora.

201 "El cuidado mutuo construye y reafirma las relaciones de parentesco".

devastadores", Haraway rechaza tanto las respuestas apocalípticas como las respuestas ingenuas basadas en una fe absoluta en los avances tecnológicos. Frente a ello, propone "seguir con el problema"; que lo habitemos. Es decir,

aprender a estar verdaderamente presentes, no como un eje que se esfuma entre pasados horribles o edénicos y futuros apocalípticos o de salvación, sino como bichos mortales entrelazados en miríadas de configuraciones inacabadas de lugares, tiempos, materias, significados (2019, 20).

Para ello, asume una visión que llama "compost-ista", y que se basa en su onto-epistemología relacional, como la define Maite Arraiza Zabalegi (2016), ya desarrollada en trabajos anteriores como por ejemplo *Testigo_Modesto@ Segundo_Milenio: HombreHembra\ copyright _Conoce_Oncoración (R). Feminismo y tecnociencia* (2004) y *El manifiesto de las especies de compañía* (2016a). En este último texto Haraway defiende que los seres se constituyen mutuamente y que no preexisten a sus relaciones, de modo que "los sujetos, los objetos, los tipos, las razas, las especies, los géneros y los sexos son los productos de sus relaciones" (2016a, 18). De este modo, "devenimos-con de manera recíproca o no devenimos en absoluto" (2019, 24). Desde esta perspectiva, que nos lleva también a la "eco-interdependencia" de Pérez-Orozco (2019) y a la "vulnerabilidad" y a la idea de "vidas vivibles" de Butler (2006; 2010; 2014), Haraway propone "seguir con" o "habitar el problema" y "generar parentescos raros". Para ello, recoge el cuestionamiento realizado por autoras feministas de "la supuesta necesidad natural de vínculos entre sexo y género, raza y sexo, raza y nación, clase y raza, género y morfología, sexo y reproducción, y reproducción y composición de personas" (Haraway 2016b, 21). A partir de ahí, propone que en tiempos de urgencia ecológica es necesaria una justicia multiespecie que provenga del liderazgo de las feministas para, dice, "deshacer ambos lazos: de genealogía y parentesco, y de parentesco y especies" (Ibid., 21). De este modo, propone, el parentesco debería construirse más allá de lo genealógico y de las relaciones con nuestros ancestros. Asume así la dimensión relacional del significado de "pariente" y propone fijarnos en las relaciones -o ensamblajes, en sus términos- establecidas entre diferentes seres de diferentes especies.

Helen Hester (2018), en el libro *Xenofeminismo. Tecnologías de género y políticas de reproducción*, toma en consideración la propuesta y nuevo eslogan de Haraway, pero se muestra muy crítica con la segunda parte del mismo. Esta llamada a "no hacer bebés", según Hester, es doblemente problemática. Por un lado, por la llamada implícita que puede estar haciendo a un control poblacional que, hasta el momento, siempre se ha realizado a costa de

las poblaciones más oprimidas y explotadas²⁰². Por otro lado, critica que se centre en la cuestión poblacional, cuando este es solo uno más entre los factores humanos que ejercen presión sobre el entorno. Le interesa, sin embargo, la primera parte del eslogan, la llamada a construir otros parentescos. Si Haraway hablaba de "parentescos raros" (Haraway 2016b; 2019), en una lógica muy similar Hester (2018) habla de parentesco xenofeminista, basado en una solidaridad que vaya más allá del "futurismo reproductivo" (Edelman 2014).

Según Hester, la llamada de Haraway a producir parentescos raros tiene sentido como

un llamado a priorizar la generación de nuevos tipos de redes de contención, en vez de fomentar la irreflexiva reiteración de lo mismo. Esta acción, concebida de manera expresa como un correctivo a la falta de variedad existencial en las ideas de parentesco (legal, cultural y político) que gozan de reconocimiento y la sociedad pone a nuestra disposición, resulta de enorme importancia para la política xenofeminista (Hester 2018, 69).

Este debe ser un parentesco que desfamiliarice la familia biológica, a la vez que refamiliarice otras redes alternativas de solidaridad e intimidad (Ibid., 71). Igual que en las aperturas que hacían Esteban (2016) y Dañobeitia (2019) en sus apuestas por traspasar los límites del parentesco, en la propuesta de Hester la solidaridad aparece nuevamente como una de las bases del parentesco xenofeminista.

Por otro lado, la apuesta de Hester nos lleva nuevamente a la diferenciación ya mencionada que establece Haraway (1999) entre reproducción y generación, y que tiene que ver con el término "xeno" -o "raro", en la terminología de Haraway-. Para ello, Hester hace referencia a la propuesta ecofeminista -y esencialista y naturalista- de María Mies (1997), que habla del carácter salvaje y de lo impredecible de la reproducción -biológica-. En este caso, Hester lo salvaje e impredecible no lo ubica en el embarazo y el parto, así como tampoco en el rechazo del cyborg médico -como hace Mies-, sino "en la posibilidad siempre presente de que se produzca algún tipo de disrupción que atente contra los distintos esfuerzos tendentes a asegurar la duplicación de lo mismo. Entre una iteración y la siguiente, se abre un espacio susceptible a la aparición de lo extraño" (Hester 2018, 72-73). De este modo, entendemos que el parentesco xenofeminista será "xeno" tanto por las nuevas vidas a las que pueda dar lugar, como por las relaciones de parentesco que se establezcan en él.

202 Hay que decir al respecto que Haraway es consciente de ello. Reconoce las razones por las que las feministas se han opuesto a los "lenguajes y políticas de control poblacional". Sin embargo, cree que precisamente por miedo a caer en el racismo, clasismo, nacionalismo o el imperialismo, desde el feminismo no se ha considerado suficientemente lo que implica el gran aumento poblacional sucedido desde los años 50 del siglo XX. Así, se pregunta "¿Qué significa la libertad reproductiva feminista decolonial en un mundo multiespecie peligrosamente turbulento?" (2019, 27).

Mirar desde el parentesco las relaciones con y en torno a las semillas

De todas estas aperturas en el concepto y dominio del "parentesco" me quedo principalmente con las siguientes cuestiones: con la diferenciación entre reproducción y generación y las apuestas por fomentar -o no- la reiteración de lo mismo²⁰³; con la apertura de las relaciones de parentesco a relaciones y vínculos que no sean necesariamente de crianza, sino que generen -también- otro tipo de cuidado y sostenimiento de la vida; vinculado con lo anterior, con la apuesta de Esteban (2016) por la creación de vínculos de parentesco horizontales; y, finalmente, con la proclama de Haraway (2016; 2019) de "hacer parientes" más allá de la especie humana.

En relación a esto último, y para irnos acercando al caso estudiado, en diferentes trabajos se ha apuntado ya a las similitudes o paralelismos que hay entre las relaciones establecidas con semillas y variedades de cultivo y las relaciones de parentesco establecidas entre comunidades humanas. Entre otras, Guntra A. Aistara (2011) tiene un artículo centrado precisamente en esto, como muestra ya el propio título: "Seeds of kin, kin of seeds: the commodification of organic seeds and social relations in Costa Rica and Latvia". En este texto muestra y explora cómo el idioma del parentesco y la genealogía está presente tanto en las narraciones de agricultoras ecológicas como en las instituciones dedicadas a la protección de variedades vegetales²⁰⁴, aunque de forma diferente en unas y otras.

En el caso de las primeras, las semillas intervienen de dos formas diferentes en la creación de relaciones de parentesco. Por un lado, basándose en el término de Carsten (2000) de las *Cultures of Relatedness*, muestra que las semillas intervienen en la creación de vínculos entre personas humanas que no se basan en "la sangre", transformando el significado de la biología en las relaciones de parentesco. De estas relaciones, Aistara enfatiza nuevamente la importancia de la reciprocidad. Las semillas son así mediadoras de un nuevo tipo de relación social. Por otro lado, dialogando con Van Dooren (2007), hace referencia también a la posibilidad de algún tipo de parentesco interespecie entre los agricultores orgánicos de Costa Rica y las semillas que cultivan y guardan, a las cuales se refieren como seres vivos, y con los cuales colaboran y a la vez protegen. Van Dooren, en su trabajo con agricultores en los Andes,

203 Volveremos sobre esta cuestión al analizar la reproducción y filiación en el caso de la variedad Jack. Se trata de una cuestión que me parece muy relevante para pensar y analizar la diversidad. En este caso, si desde el feminismo se ha hablado principalmente de la diversidad humana, a mí me interesa poner en diálogo estos debates con la cuestión de la diversidad biológica y la reproducción vegetal.

204 Como hemos visto en el capítulo 4, cuando hablamos de "protección" de variedades vegetales estamos hablando del establecimiento de derechos de propiedad sobre ellas y, por lo tanto, de su privatización.

observa que estos establecen con determinados cultivos lo que llama algún tipo "parentesco interespecie co-evolutivo" (*inter-species co-evolutionary kinship*). También en los Andes, Grimaldo Rengifo Vásquez y Jorge Ishizawa Oba cuentan que las semillas "se emparentan (se hacen nueras) con las comunidades humanas" (1997, 11), concretamente,

El chacarero [...] está interesado en sintonizarse con ella y normalmente el trato es como si fuera una "nuera" una persona que recién se incorpora a las vivencias del ayllu, y es así por ejemplo cómo los aymaras de Puno tratan a la semilla que van a criar (Ibid., 18).

Volviendo al trabajo de Aistara, frente a los vínculos establecidos con las semillas por parte de las agricultoras, analiza también las prácticas y relaciones establecidas desde instituciones y organizaciones que regulan y protegen la obtención de variedades vegetales, y hace referencia a la importancia de la "pureza", central en la certificación de semillas y en la protección de variedades vegetales. En este caso, analiza cómo se utiliza el idioma de las "generaciones" y las "líneas" de descendencia, y cómo se produce con ello progenie o descendencia, así como - derechos de- propiedad. En la línea genealógica de las semillas comerciales, la primera generación o la semilla base será, en términos de parentesco, el antepasado creado por la figura del mejorador varietal, y el creador de la semilla -o la empresa por la que trabaja, matizaría yo- es el padre/propietario de la variedad:

The first generation is the 'foundation' or 'basic' seed, or in kinship terms, the ancestor 'created' by the breeder. As Haraway (cited in Franklin, 2001: 316) has noted, copyrights and intellectual property rights imply a paternity of a kind, in this case, of a human progenitor and the seed as offspring (Aistara 2011, 501).

La primera generación es la semilla 'fundamental' o 'básica' o, en términos de parentesco, el ancestro 'creado' por el obtentor. Como ha señalado Haraway (citado en Franklin, 2001: 316), los derechos de autor y propiedad intelectual implican una paternidad del tipo, en este caso, de un progenitor humano y la semilla como descendencia.

Si bien en algunos de los casos referenciados el lenguaje genealógico y del parentesco se utiliza de forma explícita para hablar de las semillas y, por lo tanto, podemos hablar de parentesco multiespecie en términos *emic*, quiero aprovechar la puerta que abren estos trabajos para pensar las relaciones entre semillas y humanas en términos de parentesco incluso para aquellos casos en que no hay un relato o referencia explícita al respecto. Una argumentación de este tipo necesita de una noción de parentesco que vaya más allá de las especies, que he querido alimentar y complementar ahora con otros trabajos que ahondan también en una apertura de esta noción.

5.2.2. Repensar el parentesco desde la reproducción vegetal. Parentesco transespecie, género e importancia de otras genealogías

Kepa y Teo como padres sociales de la variedad

En uno de nuestros primeros encuentros Kepa me habló de sus tomates y variedad como "su hijo independizado". Le estaba preguntando por la historia de la variedad y me dijo que, una vez había dado unos ejemplares a Miren y Teo y, por lo tanto, esos tomates habían ido más allá de sus manos, ya no sabía ni respondía frente a lo que les había sucedido; ese tomate era ya como "un hijo independizado". Las referencias que en las entrevistas hacían a sus compañeras presas como "la nueva familia" o "la casa" dentro de la cárcel llevaron a Dañobeitia (2019) a estudiar con mayor profundidad las características de las redes de apoyo y cuidado de las presas políticas vascas, y empezar a pensarlas en términos de parentesco. De forma similar, las referencias de Kepa al tomate de Aretxabaleta como su "hijo independizado" me llamaron la atención rápidamente.

Empecé a reflexionar y leer sobre el tema, y a encontrar características de las conceptualizaciones del parentesco referenciadas en el subapartado anterior en las relaciones que atraviesan la historia de la variedad estudiada. La eco-interdependencia y la vulnerabilidad, la reciprocidad y la solidaridad, y los cuidados (Carsten 2000; Bestard 2009; Esteban 2016; Dañobeitia 2019) atravesaban las relaciones con esta variedad. Incluso la crianza, desplazada del centro de la definición del parentesco por algunas autoras, también tomaba relevancia en el caso estudiado.

Con esta mirada empecé a escribir el caso, y lo estructuré de forma genealógica. Esto me permitió ver cómo se configuraban diferentes generaciones a lo largo de la historia de la variedad, así como también identificar el momento en que las formas de vinculación en torno a ella cambiaban, e incluso las generaciones desaparecían. Nuevamente, la cuestión de los nombres tenía un lugar central a la hora de establecer estas generaciones y, por lo tanto, de analizar cómo se establecen estos vínculos y relaciones.

En la fase inicial de la variedad, hemos visto que son las personas o caseríos de procedencia los que dan nombre e identidad a la variedad. Asimismo, hemos visto el fuerte vínculo que es establece entre los horticultores que cultivan los tomates y guardan las semillas y la variedad. La variedad se arraiga en sus casas y huertas, se convierte en una variedad de casa, *etxekoa*, a la vez que ellos también se transforman y definen junto a esas semillas o tomates. Así, los

caseríos o personas que dan identidad a la variedad la insertan a su vez en un lugar y relaciones determinadas, estableciendo, me atrevo a decir, una relación de filiación entre esos tomates y la comunidad de origen de la que proceden. Se emparentan personas, lugares y la variedad, tal como dice Howell (2003; 2004; 2006) al hablar del proceso mediante el cual las personas pasan a ser parientes entre sí. Así, igual que en muchas culturas a las personas se les da nombre y/o apellido haciendo referencia a sus vínculos de parentesco y a la vez estableciendo estos mismos vínculos, sucede de forma similar ahora con estos tomates. El nombre es una forma mediante la cual se individualizan personas y tomates -en este caso la variedad-, a la vez que se insertan en un grupo o comunidad. Es, en definitiva, una forma de adscripción del tomate a la comunidad. En este caso, se vinculan estos tomates o variedad a su comunidad de procedencia, en la que el lugar y la persona se con-funden. Decir de qué caserío vienen o de mano de quién vienen suele ser lo mismo.

Sin embargo, la fase de transición de la que son protagonistas Kepa, Miren y Teo transforma radicalmente estas relaciones, principalmente "hacia afuera". Es decir, en la huerta de Kepa y en los invernaderos del caserío Hazianitz las relaciones íntimas de crianza y cuidado de los tomates son fundamentales en el vínculo establecido con ellos; sin embargo, la proyección y reconocimiento que se le da a la variedad toma ahora un lugar relevante en la configuración de este vínculo.

En el caso de Kepa, según la variedad tomó el nombre que la vinculó a la población de Aretxabaleta y fue haciéndose conocida, Kepa apareció como la persona de la cual procedía. De hecho, este es el motivo por el cual vincularlo a la población de Aretxabaleta, de donde es él. En noticias, reportajes y en la historia misma que escuchábamos al empezar el trabajo de campo, Kepa era la primera persona que aparecía con nombre propio. Siguiendo la propia expresión de Kepa, que un día me habló de su hijo independizado, era el primer "padre social" de la variedad, que venía de no sabíamos dónde, sin un valor especial; hasta que Kepa la adoptó. Es significativo que Kepa no nombre ni diga recordar ningún nombre previo al que le pusieron en Hazianitz. Es decir, no recogió en su forma de nombrar el tomate la procedencia del mismo, y borró con ello a Urdintxa de la historia. Por lo contrario, cuando en Hazianitz le dan un nombre al tomate que lo vincula con él, al vincularlo con la población de Aretxabaleta, Kepa toma ese nombre y lo hace suyo. El vínculo e identificación entre la variedad y Kepa es relevante, hasta el punto de que Kepa pide a Miren y Teo que le cambien el nombre, pues en una identificación metonímica entre el tomate y Kepa teme que le empiecen a llamar a él "borracho de Aretxabaleta". En definitiva, a la estrecha relación e identificación que establece

Kepa con el tomate, se le suma el reconocimiento de la misma que viene dado, en cierto modo, por el nombre que se le pone en Hazianitz.

Algo similar sucede en el caserío Hazianitz con Teo. A pesar de que el nombre que ponen a la variedad hace referencia a la procedencia de la misma y, en cierto modo, reconoce esa "paternidad" de Kepa, también lo es que al tomate lo "bautizan" en el caserío de Antzuola. Y si bien el nombre se lo ponen entre Miren y Teo, el reconocimiento se lo lleva el segundo. Nuevamente, la relación que van construyendo con ese tomate es íntima y se basa en el cuidado diario y anual de la variedad, pero toma también otras dimensiones. Por un lado, esta variedad se convierte en su "estandarte" y, según cuentan, les ayuda mucho durante sus primeros años en la agricultura ecológica. Variedad y caserío se necesitan y ayudan mutuamente. Por otro lado, variedad y caserío se dan reconocimiento mutuo y acaban identificándose una con el otro, reforzando este vínculo, ahora también "hacia afuera".

Kepa y Teo se constituyen, propongo, en los padres sociales de la variedad: la adoptan, la cuidan, la reproducen, le dan nombre, y la insertan en sus huertas, caseríos y comunidad. Kepa y Teo, asimismo, introducen un cambio fundamental en la forma de identificar e intercambiar la variedad: le dan un nombre y origen fijo, que ya no cambiará y que vincula la variedad con sus figuras. De este modo, de aquí en adelante en la historia de la variedad cambiará la forma de vincularse a ella. Ya no sucederá como en el caserío Goiko de Aramaio y la huerta de Urdintxa, donde la variedad cambiaba de nombre vinculándose siempre al lugar/persona de la que procedía, sino que las genealogías acabarán incluso desapareciendo de esta historia. Como hemos visto, en la última fase de la variedad ya no he podido ni hablar en términos genealógicos, pues se pierde la trazabilidad de los movimientos de la variedad.

De la eco-interdependencia a la crianza, reciprocidad y cuidado. Hacia una propuesta de parentesco transespecie

La relación que establecen con la variedad Kepa, por un lado, y en el caserío Hazianitz, por otro, contiene elementos suficientes como para pensarla en términos de parentesco. Asimismo, a lo largo del caso, y en otras muchas de las huertas visitadas, la relación establecida en torno a y junto a las semillas también toma características propias de las relaciones de parentesco. Me ha interesado analizar especialmente estos casos, pues muestran el componente de género del parentesco y del cuidado. Sobre el vínculo entre género y parentesco llamaron la atención hace ya unas décadas Silvia Yanagisako y Jane F. Collier

(1987). Asimismo, Comas d'Argemir (2017), en el contexto del Estado español, ha analizado y teorizado en torno al vínculo entre género, cuidado y parentesco.

Dañobeitia (2019), en el trabajo referenciado en la introducción de este capítulo, afirma que la vida no es algo seguro, sino que hay que trabajar tanto para generarla, como para mantenerla y reproducirla. Las semillas y su re-producción son, en este sentido, seres y procesos eco-interdependientes. Necesitan de cuidado y crianza, tanto de la semilla, como de la planta y del fruto que dará nuevas semillas. Son dependientes tanto de la acción humana como de otros seres y factores, y en el caso de las variedades cultivadas, dependientes también del valor social, económico, político e identitario que tengan esas variedades.

Por otro lado, como he dicho anteriormente, la crianza ha aparecido muy estrechamente vinculada a la procreación y al cuidado de criaturas, y es central para quienes proponen una definición del parentesco o parentalidad centrada en los procesos de procreación. El término crianza hace referencia al proceso y prácticas mediante los cuales normalmente personas adultas se encargan de asegurar el bienestar y desarrollo de criaturas en su proceso de crecimiento. Es un proceso en el que, además, se incide en la integración en y/o adaptación de esas criaturas a la sociedad en que viven. Es decir, es fundamental para la socialización de estas personas. Cañedo identifica una tensión entre dos procesos en la crianza: "el de alentar un desarrollo propio del individuo y, al mismo tiempo, el de disciplinar ese desarrollo conforme a las normas de una vida en colectividad" (en prensa). Criar haría referencia así al proceso mediante el cual se acompaña o disciplina un individuo -que puede ser también una planta o animal²⁰⁵- en su proceso de crecimiento y desarrollo, especialmente en las fases iniciales de la vida, de gran dependencia.

Volviendo a Aretxabaleta, en la visita que realizamos a la huerta de Peio -yerno de Urdintxa-, a la que fuimos con Kepa, tuvieron una conversación sobre cómo hay que hacer para sacar semillas y guardar una variedad. Kepa y Peio decían que las semillas y las plantas hay que quererlas y que hay que tratarlas con cariño. "*Hau maitatu ein biher da*²⁰⁶" (Peio, entrevista) decía Peio al hablar del trabajo de cuidar las plantas y sacarles las semillas. Y añadían, "son criaturas pequeñas", "*ume txikiña dok*" (Peio, entrevista). El trabajo de crianza, en este caso, necesita dedicación y atención, entender, escuchar y observar la planta, conocerla y

205 En euskera el término "hazi" hace referencia tanto al sustantivo "semilla" como al verbo o acción de "crecer", de "criar" o "alimentar" y de "cultivar". Así, el término "hazitegi" significa tanto el lugar en que se siembran semillas y cultiva plantel -vivero- como al lugar en que se crían animales -criadero-.

206 "Esto hay que hacer con amor".

comprenderla, reconocer su existencia, y acompañarla. Esto implica, en este caso, sembrar las semillas con atención, regarlas, protegerlas del frío y ponerlas a buena luz; más tarde, una vez trasplantadas, entutorar las plantas, quitarles los "chupones" y hojas que puedan ir cogiendo mildiu, regarlas y en algunos casos sulfatarlas; y, finalmente, mirarlas con atención y decidir de qué plantas guardar qué frutos para sacar las semillas. Es decir, protegerlas y acompañarlas, pero también direccionarlas y moldearlas. Estas prácticas de crianza son, por lo tanto, fundamentales en el vínculo y relacionalidad establecida entre plantas y hortelanos.

Por otro lado, las relaciones de crianza suelen caracterizarse también como relaciones de reciprocidad. Quienes hablan de crianza y parentalidad están enfatizando cada vez más la bidireccionalidad de la parentalidad (Valdés y Vila 2016). En otros términos, pero de forma similar, Howell (2004), al hablar sobre la noción de emparentar(se) para el caso de las adopciones, explica que al crearse el vínculo del parentesco entre la persona adoptada y su(s) padre(s) y/o madre(s)²⁰⁷ se afecta tanto a la persona adoptada como a las figuras parentales.

En otras culturas y cosmovisiones, como es el caso de la cultura andina, la crianza está siempre y de forma quizás más explícita vinculada a relaciones de reciprocidad. Criar implica siempre ser criada. Criar es que diferentes seres -no siempre necesariamente humanos-, en relación, se constituyan mutuamente. Rengifo e Ishizawa (1997), en el libro *Los caminos andinos de las semillas*, estudian las formas de crianza de las semillas por parte de las poblaciones nativas. Entre otras cuestiones, hablan de los vínculos de parentesco con y en torno a las semillas, y de las prácticas de crianza. En relación a esto último, escriben:

Cada semilla tiene su cultura, es decir, su modo de criar y dejarse criar. La cultura como cultivo, como crianza, es apreciada andinamente no solo como atributo de la comunidad humana, sino de toda forma de vida. Como todos son criadores, todos son criados a la vez. El que cría lo que hace es sintonizarse con el modo de ser de la otra forma de vida, de modo de lograr la empatía que permite que la vida se regenere [...]. El chacarero sabrá de los gustos de la semilla al criarla, es decir, en qué luna se la siembra, en qué tipo de suelos, en qué modalidad de asociación, etc. Está interesado en sintonizarse con ella (Ibid., 17-18).

Y siguen,

Al criar la semilla, el campesino es criado también pues aprenderá del modo de ser de la nueva planta y sus maneras de relacionarse con los otros miembros de la chacra. En reciprocidad la semilla nueva se sintonizará también con esta crianza, se amoldará a la nueva vida si es que el trato es de consideración y cariño como dicen los campesinos (Ibid., 18).

207 Los plurales son míos.

Algo similar sucede en las huertas donde cultivan y guardan la variedad Rosa de Aretxabaleta. Hazianitz, Miren y Teo, e incluso el sector agroecológico guipuzcoano se crían junto a esta variedad. En otros términos, tanto Bestard (2009) como Esteban (2016) y Dañobeitia (2019) hablan del "hacer conjuntamente" como un elemento definitorio del parentesco. Yo añadiría que este "hacer conjuntamente" es hacerse conjuntamente; es conocerse, escucharse, amoldarse, cuidarse y afectarse. Nuevamente, se trata de algo que hemos visto suceder repetidamente a lo largo del caso y que me lleva a pensar la relacionalidad establecida en torno y junto a la variedad en términos de parentesco.

Finalmente, la noción del cuidado, muy cercana a la de crianza, nos lleva a relaciones no necesariamente vinculadas a la educación, acompañamiento y/o disciplinamiento de criaturas; sino que pueden ser también relaciones entre adultas de una misma generación, podríamos decir, o incluso de cuidado de personas mayores en estados de dependencia -física, emocional o cognitiva-. Maria Puig de la Bellacasa (2012) vincula cuidado y relación, no solo porque considera que el cuidado es relacional, sino porque, dice, comparten una base ontológica. Alejándose de un enfoque normativo, plantea que el cuidado es un compromiso o deber no normativo (*non normative obligation*) (2010), y que es simultáneo a la vida. No hay vida sin cuidado. Para ello, se apoya en la definición de cuidado de Joan Tronto (1993), en la que hace referencia al conjunto de cosas que hacemos para el mantenimiento de la vida y el mundo. En la misma línea define el cuidado Comas d'Argemir cuando afirma que "es esencial para la existencia de la vida y su sostenibilidad así como para la reproducción social y, en este sentido, no es nada marginal" (2014, 168). Concretamente, el cuidado es un conjunto de actividades que buscan precisamente proporcionar bienestar físico, psíquico y emocional (2014; 2017), pero va más allá de estas actividades, que según la autora son sustituibles o delegables; el cuidado tiene también una dimensión que hace referencia a la responsabilidad, las emociones y los vínculos (2017). Entre los vínculos y relaciones fundamentales para el cuidado, Comas d'Argemir identifica el parentesco y las relaciones de género, y afirma que no solo el género y el parentesco estructuran los cuidados, sino que a la vez el cuidar produce género y parentesco (Comas d'Argemir 2017; Soronellas y Comas d'Argemir 2017).

Volviendo a los tomates, hemos visto ya que entre los mismos y quienes los han cuidado y reproducido se establecen relaciones de interdependencia. La importancia del cuidado aparece en las historias de estos tomates, muy vinculada, si cabe, a la noción de crianza recientemente referenciada. En este caso, me interesa de la noción de cuidado que hace referencia a una condición de la existencia, a ese deber o compromiso no-normativo al que apunta Puig de la

Bellacasa (2012). Siguiendo con la misma autora, como decía, el cuidado implica una relación, y es precisamente esto lo que vemos con la variedad Rosa de Aretxabaleta. Las personas que lo han cultivado, reproducido y conservado, no solo lo cultivan y lo consumen, sino que también establecen una relación con los tomates incluso íntima: los conocen, los observan, los delimitan y definen, a la vez que los "protegen" y les proporcionan los cuidados necesarios para su supervivencia. Para conservar una variedad hace falta "quererlos" y tratarlos con "cariño", decía Kepa. Así, si el cuidado tiene que ver con el parentesco, y como decía Dañobeitia "elkar zaintzeak ahaidetasun-harremanak eraiki eta berresten ditu" (2019, 159)²⁰⁸, podemos pensar las relaciones basadas en el cuidado que las y los protagonistas de la historia de este tomate tienen con la variedad en términos de parentesco.

En resumen, las prácticas de cuidado y crianza, las formas de nombrar y de adscribir la variedad a caseríos y comunidades, e incluso el reconocimiento público de estos vínculos para el caso de Kepa y Teo me llevan a afirmar que podemos estudiar la relacionalidad que se genera en torno a esta variedad en términos de parentesco. Se trata, sin embargo, de una noción de parentesco que bebe necesariamente de las aperturas que he mencionado inicialmente, que abren este término a algún tipo de "más allá de"; de la procreación y crianza, de las genealogías, o de la especie, entre otras. En este caso, es una propuesta en la que el parentesco se extiende "más allá de la especie humana" y, por ello, incluso más allá de la noción de especie, propongo.

Concretamente, hablar de los vínculos alrededor de los tomates y con los tomates en términos de parentesco conecta nuevamente con la propuesta de Haraway (2016; 2019) de deshacer los vínculos entre especie y parentesco, así como también, en cierto modo, con la apuesta de Hester (2018) por un parentesco xenofeminista. Podría apuntar a un parentesco multiespecie, por tomar el término que se está empleando en el marco de los estudios multiespecie en antropología²⁰⁹. Sin embargo, querría problematizar ahora el término "parentesco multiespecie", pues, en cierto modo, parece como si siguiera asumiendo los límites entre las especies; es decir, la diferenciación misma que constituye el término "especie"²¹⁰. De hecho,

208 "El cuidado mutuo construye y revalida las relaciones de parentesco".

209 Santiago Montero Cruzada (2019), en su tesis doctoral, hace un repaso detallado del lugar que han tenido las especies no humanas en antropología, del surgimiento de los estudios multiespecies, y de las corrientes teóricas que han influenciado en ello.

210 Montero Cruzada problematiza también el uso del término "especie", aunque termina declinándose por mantenerlo. Aun así, en el análisis que hace de las relaciones entre cazadores y animales, muestra "cómo se producen las relaciones *a través de* las distintas 'subjetividades perceptivas' de especie-específicas." (2019, 44). Es por ello que, frente al uso más generalizado de los prefijos "inter-" o "multi-" en los estudios que

Santiago Montero Cruzada (2020) critica a los estudios multiespecie no haber puesto suficientemente en cuestión el término mismo de "especie", y enfatiza que en la propia biología y otras "ciencias naturales" es un taxón muy cuestionado.

Como he apuntado anteriormente, la definición del taxón especie se basa, entre otras cuestiones, en la cuestión reproductiva. Se supone que las especies establecen el límite de la reproducción; es decir, las especies son la categoría dentro de la cual es posible la reproducción, mientras que fuera de ellas esta sería imposible. Sin embargo, lo que vemos con los tomates estudiados y con cualquier variedad de cultivo es que la reproducción de las mismas requiere de la intervención de otros seres, a menudo de otras especies. Si atendemos solo al cruce genético, es cierto que este se produce para nuestro caso entre dos individuos de la misma especie -tomates-. Sin embargo, para que este contacto se produzca es imprescindible la intervención y acción de otros sujetos, que en muchos casos son de diferentes especies. Entonces, si entendemos que la reproducción va más allá de lo biogenético, la especie no nos vale para explicarla.

De este modo, en la reproducción se funden y confunden tomates, personas, y otros seres vivos, poniendo en cuestión los supuestos "límites corporales" entre unos y otros seres, y con ello la noción de especie. Estos cuerpos se con-funden en una relación de interdependencia, en la que la variedad necesita de la interacción y acción humana, y otras, para reproducirse, y las personas que la conservan y la cultivan lo hacen para, anualmente, poder comer los tomates de esas semillas y variedad. Como diría Montero Cruzada (2019), se trata de relaciones que atraviesan la propia corporalidad y sensibilidad.

Podríamos decir que la reproducción es, por lo tanto, multiespecie, pues en ella interviene una variedad cambiante de sujetos y especies. Sin embargo, al afectar directamente la propia definición de especie, basada en los límites de la reproducción, parecería no tener mucho sentido seguir usando este término, incluso cuando lo que queremos es difuminar o ampliar sus límites. Historias como las de este tomate nos obligan, al menos conceptualmente, a replantear esta categoría taxonómica.

Como ya he apuntado con anterioridad, la noción de especie, presentada tan habitualmente como una noción unívoca y definitoria de una realidad naturalizada y purificada (Latour

tienen en cuenta las relaciones entre distintas especies, la propuesta del autor es que estas relaciones se producen "a través de la propia 'corporalidad' y 'sensibilidad' de las partes involucradas" (Ibid., 46). Es por ello que prioriza el uso del término "transespecie".

1991), no es para nada lo que se nos ha presentado. Se trata de una noción altamente discutida que, incluso, no existe para los genetistas, para quienes la delimitación genética de las especies resulta imposible (Hartigan 2017). Retomando las ideas de John Hartigan, Cañedo afirma que "la especie es una decisión teórica que hace el taxonomista, no puede hacer el genetista. Mientras la genética disgrega la forma y hace ver su plasticidad, la taxonomía toma una decisión sobre la forma. La especie viene a ser, así, una función del discurso que atiende a la forma" (Cañedo, en prensa). Hartigan incluso titula provocativamente uno de los capítulos de su libro con una afirmación contundente: "las especies no existen".

Así, si la especie es la taxonomía que se define por ser el ámbito de la reproducción pero, como acabamos de ver, la reproducción trasciende la especie²¹¹, la categoría pierde en cierto modo su sentido de ser. Lo más lógico sería, por lo tanto, rechazarla y pensar y explicar la reproducción al margen de la especie; o afirmar, como hace en un momento provocativamente Hartigan, que la especie no existe. Sin embargo, Hartigan acaba abogando por mantener el término "especie" como lo usan los botánicos para, siguiendo a Haraway, "habitar" o "seguir con el problema" (Hartigan 2017, 214). Manteniéndome en esta línea argumentativa, planteo la posibilidad de hablar, por el momento, de reproducción y parentesco transespecie. Mientras no decida lo contrario -deshacerme del término definitivamente- me inclino por hablar de reproducción y parentesco transespecie, entendiendo que es un término que, a mi parecer, pone los límites de las especies en duda de forma más evidente. Me interesa mantenerlo para seguir con la lógica de los cyborgs y naturoculturas de Haraway, con los que la autora habla de entidades -y nombres, nociones y/o ficciones- paradójicas en sí mismas. La idea de parentesco y reproducción transespecie es en sí misma una contradicción, e implica un cortocircuito en el sistema taxonómico y de pensamiento moderno que creó la noción de especie. Nos muestra, por lo tanto, las ficciones y configuraciones del mismo, así como también sus consecuencias. Es por ello que, asumiéndola como una ficción al estilo harawayiano, me parece mucho más productiva y fructífera que eliminarla. Asimismo, y de acuerdo con la propuesta de Montero Cruzada (2019), el calificativo transespecie muestra que la reproducción se produce en relaciones *a través de* las especies.

211 Esto no es algo que haya visto o planteado únicamente yo a partir de mi trabajo de campo. Hartigan (2017) da diferentes ejemplos en que la especie tampoco es el límite de la reproducción.

Las mujeres des-plazadas de la historia, relaciones y reconocimiento. Aperturas y límites de esta propuesta de parentesco transespecie desde una perspectiva de género

Estando en Hazianitz, sin embargo, no solo conocí el trabajo realizado con la variedad Rosa de Aretxabaleta, sino que tuve la ocasión de maravillarme con la gran cantidad de variedades de tomate y pimiento que conservan entre la casa y los diferentes invernaderos que cultivan. Actualmente, conservan, reproducen y en algunos casos también producen más de 15 variedades de tomate. Miren tiene un nombre para cada una de ellas, si bien no es siempre el mismo con el que es conocida de forma general la variedad. En muchos casos, son nombres que hacen referencia a la persona o al lugar del que han venido esas variedades. En otros casos, estos nombres hacen referencia también a las características de los propios frutos. Algunas de las veces, se trata de nombres que podríamos decir que ya "venían con" la variedad. Otras veces, los nombres se los han puesto en el caserío Hazianitz. En cualquier caso, al enseñarme las semillas de las variedades de tomate que guarda Miren sabía decirme de quién y/o de dónde le habían llegado. Conocía y guardaba, por lo tanto, la historia y memoria reciente de esos tomates.

El trabajo de Miren, como el de tantas otras mujeres en esta historia, ha sido por lo tanto fundamental en la conservación y reproducción de la variedad Rosa de Aretxabaleta, así como de muchas otras. Sin embargo, no tiene lugar en el reconocimiento ni, por lo tanto, en la filiación pública de la variedad. Como ya he dicho anteriormente, es un "cuerpo desplazado" (González Abrisketa 2013) de esta historia. Es más, aunque Miren y Teo cuenten que fueron ambos quienes dieron nombre a la variedad, fuera de ese caserío lo que hemos escuchado una y otra vez es que fue Teo quien la bautizó. De forma similar a lo que sucede en la reproducción humana, que el trabajo de las mujeres se biologiza o naturaliza e invisibiliza, vinculándolas a las labores de reproducción biológica y cuidado, son los hombres quienes aparecen como los padres sociales de la variedad, dando en este caso identidad y nombre a semillas y variedades. Podemos hablar, en este sentido, incluso de una lógica "patrilineal" en la reproducción y parentesco de esta variedad, que nos remite al vínculo ya apuntado entre género y parentesco (Yanagisako y Collier 1987).

La idea de un parentesco transespecie nos permite pensar la reproducción y los vínculos sociales de forma más abierta que aquellas nociones basadas en la especie y, principalmente, en la reproducción heteronormativa. Nos permite pensar la noción "pariente" como "una categoría salvaje" y dar cuenta así de que su "domesticación es intentada por personas de todo

tipo" (Haraway 2019, 21). Frente a ello, estos "otros" parentescos nos permiten pensar que "generar parientes en parentescos raros más que, o al menos sumándole, el parentesco divino y la familia biogenética y genealógica, problematiza asuntos importantes, como ante quién se es responsable en realidad" (Ibid., 21). Así, en "tiempos de urgencias" y una "tierra dañada", "seguir con el problema requiere generar parentescos raros: nos necesitamos recíprocamente, en pilas de compost caliente. Devenimos-con de manera recíproca o no devenimos en absoluto" (Ibid., 24).

Sin embargo, en tanto que se trata de parentescos estudiados en el aquí y el ahora, y por lo tanto no son solo artefactos de ciencia ficción, debemos seguir analizándolos con una mirada crítica para ver cómo siguen o no apareciendo y operando en ellos categorías como el género o la raza. En este caso, y como ya he apuntado anteriormente, el género es central en las genealogías y relaciones establecidas en torno a esta variedad.

Comas d'Argemir, en el texto "El don y la reciprocidad tienen género", analiza la relación entre cuidados, parentesco, don y género y propone que "el cuidado como parentesco nos remite a los vínculos por los que se genera la obligación de cuidar" (2017, 21), y que esta obligación o moralidad del cuidado, vinculada al parentesco, no es neutra al género. Para el caso de las mujeres, dedicarse a cuidar tiene un carácter no recíproco, y el don, que toma la forma de cuidados, no se valora ni contabiliza. Frente a ello, los hombres también proporcionan cuidado, pero de otro modo. "La obligación primaria de los hombres es aportar recursos materiales para vivir y esto es una prescripción gravosa de cumplir, que también implica poner en juego capacidades y tiempo. Pero esto sí se contabiliza y se remunera", afirma Comas d'Argemir (Ibid., 22). Asimismo, sigue unas líneas más adelante, "los trabajos remunerados son un elemento de identidad y de reconocimiento social" (Ibid., 22). De este modo, una de las diferencias principales por lo que hace al género en la forma en que se estructuran cuidados y parentesco tiene que ver con el reconocimiento y con la identidad que da el reconocimiento. Pues bien, esto es lo que vemos precisamente en el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta. Son muchas las personas que han cuidado este tomate, y es importante el vínculo que se establece con la variedad, por ejemplo, en el caserío Goiko y en la huerta de Urdintxa. Sin embargo, quienes pueden dar nombre a esos tomates son unas determinadas personas, concretamente, unos determinados hombres: Teo y Kepa principalmente. Son quienes dan una identidad social diferenciada al tomate, y quienes a la vez se diferencian y adquieren reconocimiento social. Estos hombres cuidan, pero lo hacen desde un lugar de reconocimiento y autoridad, y reciben claramente algo a cambio: reconocimiento e identidad social.

Por otro lado, y como ya he ido apuntando, la dimensión pública del tomate está vinculada al trabajo masculino. Como ya mostrara para el caso vasco Teresa del Valle (1997) en el trabajo *Andamios para una nueva ciudad. Lecturas desde la antropología*, a menudo mujeres y hombres realizan trabajos similares, pero estos adquieren connotaciones de valor distintas. Cuando los han realizado ellas se "domesticar" y cuando los han realizado ellos pasan a considerarse públicos. Son paradigmáticos los casos de la cocina y las sociedades en territorio vasco, pero también lo son a nivel mundial el caso de la costura y la moda, por poner solo un par de ejemplos²¹². En este caso, vemos que de alguna manera la variedad y unos determinados hombres se alían para reconocerse mutuamente y frente a otras miradas, de modo que el trabajo realizado anteriormente y hasta entonces invisibilizado sale a la luz y toma valoración social cuando intervienen en él determinadas personas.

Los trabajos en torno al deporte de Olatz González Abrisketa (2005; 2013; 2020) plantean que el reconocimiento entre iguales-rivales en triangulación con las cosas es clave en los procesos de subjetivación y reconocimiento público de los hombres. En este caso, la *rivalidad* implícita entre Kepa y Teo para erigirse como padres de estos tomates refuerza el reconocimiento tanto del tomate, como de ellos mismos. Si bien son dos personas que tenían cierto reconocimiento en su entorno, es junto al tomate que van tomando un lugar público. Se reconocen frente a y junto al tomate.

En esta historia de genealogías y parentesco entre tomates y personas vemos cómo las relaciones y vínculos establecidos con los tomates, que han dado nombre, identidad y difusión a la variedad, se basan, entre otras cuestiones, en las lógicas de género y parentesco de la sociedad en la que se enmarcan, en este caso la sociedad agrícola vasca contemporánea. Si bien en este apartado he puesto sobre la mesa la propuesta de un parentesco transespecie, a la vez "hecho" estudiado y a la vez ficción, al estilo harawayano; he querido remarcar también el lugar central que tienen los hombres en este parentesco y en la historia re-conocida de estos tomates para mostrar tanto las aperturas como los límites de esta propuesta. Con todo, hemos visto y analizado cómo se configuran determinadas relaciones de parentesco junto a la progresiva diferenciación y singularización de la variedad Rosa de Aretxabaleta.

212 Más de 20 años después de la publicación del trabajo de Del Valle (1997), esta mantiene su vigencia. Desde otro ámbito, en el verano del 2020 la bertsolari Oihana Iguaran Barandiaran seguía cantando precisamente sobre estos procesos. Ver: <<https://bertsoa.eus/bertsok/18422-jostungintzan-sukaldaritzan-edota-bertsolaritzan-izengun-gehienak-gizonezkoak-dira-bada-hor-ezkutuan-errealitate-bat-agerian-jartzea-kostatzen-ari-zaiguna>>. [Última visita: 27/11/2020].

Las generaciones y genealogía de esta variedad. La necesidad de otras genealogías

Como ya he expuesto al narrar el caso, la historia de esta variedad está totalmente marcada por las decisiones metodológicas y analíticas que hemos ido realizando Marc y yo, y que nos llevaron en su día a buscar "el origen" guipuzcoano de la variedad y, por lo tanto, a reconstruir el árbol genealógico y las genealogías de la historia del tomate. Estamos hablando ahora, como he dicho al inicio de este capítulo, de la historia de la variedad, más que de los tomates y semillas que se cultivan anualmente. Construir estas genealogías nos ha ayudado a entender cómo han sido las relaciones en torno a este tomate y cómo se ha ido transformando la variedad. Las genealogías nos han ayudado también a poner en relación el tomate del caserío Goiko con el Rosa de Aretxabaleta, construir las relaciones de filiación entre ellos, y llegar a plantear que son generaciones de una misma variedad. Esta genealogía nos muestra, por otro lado, la imperante necesidad de entender, estudiar y explicar la reproducción -biológica y social, si es que cabe diferenciarlas- de variedades vegetales teniendo en cuenta también la acción humana.

La provocadora propuesta de Haraway (2016; 2019) recogida al inicio de este capítulo nos llama, recuerdo, a hacer parientes y no bebés. Junto a ello, nos propone deshacer los lazos entre genealogía y parentesco y entre parentesco y especies. Quiero dialogar con Haraway en este punto en relación a la necesidad y/o posibilidad de deshacer el lazo entre genealogía y parentesco. Entiendo que esa propuesta va en la línea de lo que proponen Esteban (2016) y Dañobeitia (2019), de plantear un parentesco horizontal no basado en la procreación. Asimismo, recogiendo el diálogo que tiene Hester (2018) con Haraway (2016; 2019) y Lee Edelman (2014), entiendo la propuesta de romper el vínculo entre parentesco y genealogía como una propuesta y apuesta para huir del futurismo reproductivo (Edelman 2014) y plantear la posibilidad de crear lazos de parentesco fuera de aquel.

Estoy de acuerdo con deshacer la idea de que genealogía y parentesco están siempre y necesariamente vinculados, y comparto la necesidad de pensar parentescos horizontales al margen de la crianza. Sin embargo, no por ello quisiera desechar completamente las genealogías a la hora de plantear otro tipo de parentescos y vínculos sociales. Por un lado, deshacer ese vínculo no debería implicar deshacer la posibilidad del mismo, pues, de acuerdo con Hester, la reproducción tiene o puede tener un "carácter productivamente 'salvaje'" (2018, 72). Es decir, por la importancia que puede tener la reproducción -entendida en términos de generación de acuerdo con Haraway- a la hora de producir algún tipo de disrupción en las

narrativas hegemónicas sobre el parentesco, y facilitar vidas que huyan de la duplicación de lo mismo, incluso en términos genealógicos²¹³. Por otro lado, vinculadas a la reproducción o no, creo en la existencia de otras genealogías -al margen de los vínculos y reproducción heteronormativas- que pueden también construir otros parentescos. En este caso, en mi propio trabajo de campo he visto estas *otras* genealogías. Reconocerlas y estudiarlas muestra que el vínculo creado entre genealogías y parentescos heteronormativos es uno entre los posibles, el hegemónico, pero que no agota otras posibilidades.

Quiero recuperar y resignificar, por lo tanto, la idea de genealogía para la historia de este tomate y, en concreto, para explicar los vínculos de parentesco en el mismo. Precisamente desde el feminismo, entre otros lugares, se ha hecho un esfuerzo consciente para reconstruir "nuestras" genealogías: genealogías del pensamiento feminista y del movimiento feminista, entre otras²¹⁴. Este podemos entenderlo como un esfuerzo para explicarnos, explicar de dónde venimos, construir una historia colectiva, y reconocer las relaciones, prácticas y esfuerzos que se han hecho, compartido y transmitido en estas genealogías. Se trata, en este sentido, de explicarnos desde otros lugares, y poner en el centro otras relaciones. Las genealogías, en este sentido, implican generaciones, pero implican también transmisión y vínculos "horizontales".

En este caso, lo novedoso de las genealogías de estos tomates es la interacción que hay entre personas, lugares y tomates en ellas; nos muestran vínculos que, de no identificar y mostrar estas genealogías, tampoco identificaríamos. Poniendo la atención en el marco de lo reproductivo, estas genealogías nos muestran la importancia que tiene la reproducción social en el proceso de singularización y reproducción de esta variedad. Asimismo, nos permiten ver

213 Volveré sobre esta cuestión, y con más detenimiento, al analizar la re-producción de las semillas Jack y las relaciones de filiación que se construyen en ella. Ver apartado 6.

214 En el contexto vasco, el libro *Gure genealogia feministak. Euskal Herriko Mugimendu Feministaren kronika bat* (Epelde, Aranguren, y Retolaza 2015) construye las genealogías del movimiento feminista vasco. Algo similar, pero para el contexto más amplio del Estado español hace el libro *Nuevos feminismos. Sentidos comunes en la dispersión. Una historia de trayectorias y rupturas en el Estado español* (Gil 2011). Se trata de un concepto con relevancia también en el ámbito académico y del pensamiento, pues permite revisar la construcción androcéntrica del saber y crear nuevos saberes y sus genealogías. En el marco de la organización del *I Antropología Feminista Kongresua*, que iba a celebrarse en junio del 2020 en Donostia y que se aplazó inicialmente hasta junio del 2021 por la situación de excepcionalidad social generada por la pandemia del covid-19, se está preparando una ponencia desde el grupo de investigación *AFIT-Antropología Feminista Ikerketa Taldea* que trabaja, precisamente, la evolución de la antropología feminista en el Estado español, y que en principio formará parte de una mesa redonda titulada "Genero-antropología eta antropología feminista: genealogia komun batean zenbait ibilbide/Antropología del género y feminista: trayectorias diversas de una genealogía común". Más allá incluso del pensamiento o movimiento feminista, desde otros ámbitos se está haciendo también un esfuerzo similar por construir genealogías feministas. Volviendo al caso vasco, desde el ámbito del bersolarismo en los últimos años varias *bertsolaris* feministas han trabajado y dado forma a genealogías feministas del bersolarismo (Agirreazaldegui et al. 2018; Txakur Gorria 2019).

que se han creado vínculos con la variedad similares a los vínculos de parentesco que se establecen entre diferentes generaciones en el seno de una familia o "linaje". Me interesa entonces visibilizar las posibilidades que abren estas genealogías, sobre todo porque nos permiten romper con algunos vínculos que se nos presentan inamovibles y naturalizados.

En el contexto vasco, las abuelas -*amonak* o *amamak*- aparecen a menudo como el origen de la familia y la comunidad, como las transmisoras entre generaciones, y las cuidadoras tanto de la transmisión y conservación genética -¿raza?- de la comunidad, como de la identidad, historia y tradiciones colectivas²¹⁵. Asimismo, los caseríos y la ruralidad forman parte también del imaginario de "lo genuinamente vasco" (Zulaika 1990), a menudo también naturalizador de la cultura e idiosincrasia vasca. La familia es central en ellos. En este ámbito rural y familiar, aparecen nuevamente las abuelas como esa figura sin nombre propio, casi un mito, responsable de la continuidad tanto de la familia, como de la colectividad; es una figura -la de la mujer o las abuelas- que se define "en función de los demás" (Del Valle et al. 1985: 223). Para el caso de las semillas, una y otra vez he escuchado esta referencia a "las abuelas" como las responsables de guardarlas, cuidarlas, y transmitir las de generación en generación. Sin embargo, el caso estudiado pone sobre la mesa la existencia de otras formas de cuidado y crianza de estas semillas y, con ellas, la existencia de otras genealogías; en este caso son genealogías en las que aparecen hombres y mujeres pero con diferente reconocimiento, y que se transforman junto a los cambios producidos tanto en el ámbito agrícola y social de la zona, como en la propia variedad. Si bien no se trata de genealogías feministas, considero que las genealogías que han aparecido en este caso ayudan tanto a visibilizar determinadas relaciones de poder y privilegios de determinados hombres, como Kepa y Teo, como a desestabilizar esa idea de las abuelas vascas y las genealogías heteropatriarcales construidas en torno a la misma.

Es por todo lo anterior, que a la llamada de Haraway de deshacer el nudo entre generación y parentesco, le añadiría una segunda a conocer, reconstruir y visibilizar otras genealogías y el vínculo entre parentesco y otro tipo de genealogías. Me sumo así a las propuestas ya referenciadas de construir "nuestras" u otras genealogías -feministas-, donde es significativo no solo la reconstrucción de las mismas, sino mostrar con ellas otras posibles maneras de establecer vínculos y crear genealogías.

215 Es especialmente conocida la frase del artista Jorge Oteiza (1963) en el libro *Quosque tandem*, donde plantea que en la secuenciación de 80 abuelas nos plantaríamos en el neolítico. La película *Amama* (Altuna 2015) refleja en varios momentos esta idea. He trabajado esta cuestión de forma divulgativa en el artículo de opinión "Euskal amama mitiko gehiagorik ez, arren!" (Barba 2020).

5.2.3. Coreografías reproductivas y tensiones entre diversificación y homogeneización en la singularización de la variedad

A medida que la variedad Rosa de Aretxabaleta -antes de tener este nombre y después de que se lo pusieran- ha ido pasando de mano en mano, de huerta en huerta, y de generación en generación, han ido cambiando también las prácticas, acciones y relaciones que intervienen en la reproducción biológica de la variedad, es decir, de las semillas. Cuando empecé a acercarme al tema de la biodiversidad cultivada y el cuidado de las variedades locales, las variedades locales y su conservación se me aparecieron de la mano de huertas en las que se realiza(ba) todo el ciclo re-productivo del cultivo: desde la siembra, hasta la recolección y conservación de la semilla para ser sembrada el año siguiente. Esto es lo que vi en el caserío Goiko, donde llevan alrededor de 40 años sembrando y cultivando la variedad que hoy día denominan "*etxekoa*". De forma similar sucedía en la huerta de Urdintxa, cuando era él quien cultivaba y guardaba la variedad. En la huerta de Kepa, en Hazianitz, en el caserío Itsaseder, y en muchas otras huertas y proyectos agroecológicos así sucede actualmente. Sin embargo, a lo largo de las generaciones que articulan la historia de esta variedad, han aparecido cambios y nuevas lógicas en la re-producción -o generación- de la variedad.

Cuando hace unos meses, en septiembre del 2019, me volví a juntar con Peio, el yerno de Urdintxa, y le pedí que me dejara sacar unas fotos a sus semillas, me contó algo que antes no me había dicho tan claramente. No es él quien saca y guarda las semillas de la variedad. Anteriormente me había dicho que era un sobrino suyo. En esta última ocasión me dijo que era otro hortelano que tiene la huerta cercana a la suya desde donde ve sus tomateras. Como ya me contó desde un inicio, Peio no tiene ni la dedicación ni la maña que tenía su suegro para guardar las semillas -"¡y es necesaria!", dice-, así que le ayudan o asisten en estas tareas. Las semillas siguen siendo las de Urdintxa o de casa; las "suyas" diríamos. Sin embargo, no es él ni en su propia huerta quien realiza todo el ciclo re-productivo del cultivo, sino que es su vecino de huerta quien le indica qué tomates debe dejar madurar en la planta para posteriormente sacarles semilla. Cuando ya están maduros, los recoge y es el hortelano vecino quien les saca las simientes, las guarda durante el otoño e invierno, las siembra a inicios de primavera, y finalmente le da las plantas a Peio para que las trasplante a su huerta. Vemos, por lo tanto, cómo en este caso el trabajo de re-producir la semilla y la planta por un lado, y el trabajo de producir los tomates por el otro, de algún modo se fragmentan. Aun así, ambos trabajos se ubican en huertas situadas una al lado de la otra, en el mismo territorio, y los realizan dos personas muy cercanas entre sí.

Esta fragmentación del proceso re-productivo de la variedad se hace más presente en la quinta generación de la historia, que corresponde a la segunda fase, y mucho más evidente todavía en la tercera fase. Actualmente, la variedad se encuentra en muchas huertas de autoconsumo, pero también en huertas que producen hortalizas -ecológicas y convencionales- para vender en mercados, grupos de consumo, tiendas y restaurantes. Asimismo, encontramos plantas de la variedad en viveros, tanto de planta ecológica como convencional. Finalmente, y a nivel del Estado español, hay más de una experiencia de producción de simiente ecológica que también comercializa semillas de esta variedad. Es habitual que en cada uno de estos lugares se realice solo o especialmente el trabajo correspondiente a una de las fases del proceso re-productivo de la variedad: producción y/o venta de la semilla, siembra de la semilla y producción del plantel, o producción de los tomates.

Como acabo de decir, en varios viveros producen planta de la variedad. Sin embargo, no suelen producir la semilla ellos mismos, sino que la compran o intercambian, sea con una empresa de producción de semillas, sea con alguna productora de tomates que les venden kilos de tomate seleccionados para extraerles la semilla. Por otro lado, en gran parte de las fincas donde se producen tomates de esta variedad, suelen comprar las plantas a dichos viveros. Finalmente, tenemos las experiencias de producción de semilla ecológica. En estos casos, es habitual que hagan el ciclo completo en su propia finca. Sin embargo, en algunos casos también piden a algún vivero que les produzca parte de la planta que necesitan. En resumen, vemos que se producen transformaciones en las formas de reproducir la variedad, y que en muchos lugares este proceso se fragmenta, se realiza en diferentes lugares, y se multiplica el número de actores que intervienen en él.

Por lo tanto, junto al resto de transformaciones que suceden a lo largo del proceso de singularización de la variedad, también se transforma la forma de reproducirla. Así, el salto de los tomates "sin nombre" y "*etxeoak*" -el del caserío Goiko y de la huerta de Urdintxa- a la conocida Rosa de Aretxabaleta es también un salto de unos tomates que se re-producen anualmente en una misma huerta, a unos tomates cuyo proceso re-productivo aparece cada vez más diversificado y fragmentado. Como acabo de decir, uno de los cambios principales que suceden es que el proceso de re-producción se fragmenta. En un primer momento esto me pareció problemático, pues transformaba de raíz las prácticas que estaban en la base del surgimiento y mantenimiento de la diversidad cultivada y pensé que si perdían peso las prácticas que habían dado lugar a la generación de la biodiversidad, esta última también saldría perjudicada. Sin embargo, la situación actual de pérdida de biodiversidad cultivada, así

como la expansión de variedades comerciales y la pérdida de variedades locales y "libres" o "autónomas" nos ubica necesariamente en un panorama nuevo, en el que las variedades adquieren nuevos significados y valores, y en el que cambia la forma de cuidarlas y reproducirlas. En este contexto, me parece más adecuado formularnos una pregunta relativa al cómo y al qué de los cambios producidos en la organización y en las prácticas de reproducción de variedades locales, para pensar cómo se puede estar generando -o no- biodiversidad mediante nuevas lógicas, prácticas y relaciones reproductivas. En otras palabras, frente a las transformaciones sucedidas en este ámbito, me interesa preguntarme qué se puede estar generando con las nuevas prácticas que estructuran la reproducción de variedades locales. Es decir, en lugar de mirar lo que se pierde, preguntarme acerca de lo que se pueda estar generando.

Desde esta mirada, las formas actuales de reproducción de variedades locales, y concretamente las prácticas y relaciones que estructuran la reproducción de la variedad Rosa de Aretxabaleta, se me aparecen ahora como un proceso más complejo, que me abre a pensar acerca de las posibles redes reproductivas y de cuidados que se tejen en torno a esta variedad; es decir, a las coreografías reproductivas (Thompson 2005) de la variedad. Charis Thompson, en el libro *Making parents. The ontological choreography of reproductive technologies*, estudia las técnicas de reproducción asistida y desde ahí revisa la "llamada" (*so-called*) reproducción biológica:

In this book, I examine how so-called biological reproduction intertwines with the personal, political, and technological meanings of reproduction in the particularly telling site of assisted reproductive technologies. I examine how reproduction has changed dramatically over time in the sites dedicated to producing reproduction and how identities, social stratification, certain techniques, scientific knowledge, law, politics, and our experiences of bodies and reproductive and parental roles have been produced, reproduced, and challenged in these sites (Ibid., 8).

En este libro, examino cómo la llamada reproducción biológica se entrelaza con los significados personales, políticos y tecnológicos de la reproducción en el sitio particularmente revelador de las tecnologías de reproducción asistida. Examino cómo la reproducción ha cambiado drásticamente con el tiempo en los sitios dedicados a producir reproducción y cómo se han producido, reproducido y transformado en estos sitios las identidades, la estratificación social, ciertas técnicas, el conocimiento científico, el derecho, la política y nuestras experiencias de los cuerpos y los roles reproductivos y parentales.

En este libro la autora desarrolla precisamente el concepto *ontological choreography of reproductive technologies* -resumido y traducido al castellano como "coreografía

reproductiva"²¹⁶-, que para este caso estudia junto a las tecnologías reproductivas, y que define del siguiente modo:

The term *ontological choreography* refers to the dynamic coordination of the technical, scientific, kinship, gender, emotional, legal, political and financial aspects of ART clinics. What might appear to be an undifferentiated hybrid mess is actually a deftly balanced coming together of things that are generally considered parts of different ontological orders (part of nature, part of the self, part of the society). These elements have to be coordinated in highly staged ways so as to get on with the task at hand: producing parents, children, and everything that is needed for their recognition as such (Ibid., 8).

El término coreografía ontológica se refiere a la coordinación dinámica de los aspectos técnicos, científicos, de parentesco, de género, emocionales, legales, políticos y financieros de las clínicas de TRA. Lo que podría parecer un lío híbrido indiferenciado es en realidad una combinación hábilmente equilibrada de cosas que generalmente se consideran partes de diferentes órdenes ontológicos (parte de la naturaleza, parte del yo, parte de la sociedad). Estos elementos deben coordinarse de forma muy organizada para poder seguir adelante con la tarea que tenemos entre manos: producir madres y padres, hijas e hijos y todo lo necesario para su reconocimiento como tales.

Creo que podemos llevar este concepto a la re-producción de semillas de tomate, algo que seguramente veamos más claramente para el caso de la variedad Jack, pero que me interesa ver también cómo podemos aplicarlo a las variedades locales. Me parece especialmente interesante por la importancia que le concede a la "coordinación" entre elementos o partes que son considerados de "órdenes ontológicos diferentes" y que participan ahora de la reproducción, en nuestro caso vegetal. Estoy pensando especialmente en la posibilidad que nos abre a pensar la reproducción como un proceso en el que intervienen diferentes especies²¹⁷. Así, para el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta, tendríamos una coreografía en la que participan sobre todo tomates, semillas, plantas y humanas, pero donde también son claves otros elementos: entre otros, la legislación sobre el registro, producción y comercialización de planta y semilla; los ensayos, pruebas y degustaciones realizados con la variedad; y, los proyectos de selección y mejora de la misma.

Esta perspectiva nos ayuda a mirar desde otro lugar la reproducción de variedades locales. Concretamente, visibiliza la implicación de diferentes sujetos, coordinados, y entre los cuales

216 Elixabete Imaz (2018) y Rivas y Álvarez (2018, 215) utilizan la traducción del término al castellano "coreografía".

217 No obstante, a pesar de hablar de la "coordinación" entre estos elementos o partes de "órdenes ontológicos diferentes", no quisiera con ello dar por su puesto que se trata de una "coordinación horizontal" en la que todos estos elementos o partes participan igualmente y con igual capacidad de decisión o de influencia. Me interesa, así, del término, la posibilidad que nos brinda para incorporar más sujetos a la reproducción. Sin embargo, esta apertura debe servirnos precisamente para problematizar y analizar también las posibles relaciones y posiciones desiguales entre estos sujetos.

existen relaciones estables y de confianza, mostrándonos la reproducción como un proceso dinámico, colectivo, coordinado y diverso. De este modo, hoy en día encontramos mayor diversidad de formas y prácticas de re-producción de la variedad, y además vemos que en ellas intervienen más actores. El hecho de que en algunos lugares todo el proceso productivo se fragmente no impide que ese proceso productivo esté arraigado y coordinado, y que se produzca un nuevo tipo de adaptación, ya no solo de la variedad al lugar y forma de reproducción, sino también del entorno productivo a la reproducción de la variedad. La diversidad de actores, lugares y prácticas de reproducción de esta variedad será una de las claves para hacer frente a las tendencias homogeneizadoras que suceden a la vez que se crean estas nuevas coreografías reproductivas.

Me interesa volver a la fase final de la variedad a partir de este concepto, para analizar cómo en las coreografías reproductivas actuales se re-produce la variedad. En este caso, como acabo de decir, aparecen redes complejas y sólidas en torno a la reproducción de estos tomates y semillas. Viveros, iniciativas de reproducción de semillas y conservación de variedades, y hortelanas profesionales y para el autoconsumo, pero también investigadoras, técnicas agrícolas, y antropólogas, participan/participamos de la reproducción de la variedad. A la vez, tejen/tejemos relaciones de afecto y a veces incluso de cariño ya no solo con las plantas, sino también con el resto de personas, lugares, huertas e instituciones implicadas en estos procesos. Como decían Kepa y Peio, las plantas y semillas son pequeñas criaturas, que hay que querer y tratar con cariño, a las cuales necesitamos y que nos necesitan. Asimismo, la variedad ya no aparece necesariamente vinculada a una única huerta o lugar re-productivo, sino a territorios más amplios y a veces a intercambios más fluidos. La variedad ayuda así a tejer estos territorios y a tejer las relaciones entre diferentes personas del sector agrícola del mismo, empezando por el valle de Debagoiena, pero extendiéndose por parte del territorio de la provincia de Gipuzkoa e incluso de la Comunidad Autónoma Vasca. Esta tesis misma y las relaciones establecidas en ella son un claro ejemplo al respecto.

Se complejiza el proceso re-productivo y ello evidencia más claramente que hablamos de coreografías reproductivas, es decir, que en el proceso reproductivo se coordinan diferentes actores y dimensiones. Pero, me sigo preguntando, ¿cómo afecta todo ello a la biodiversidad? Como ya he apuntado unas líneas más arriba, una de las dudas que nos surgían al inicio de este trabajo era precisamente cómo estaba afectando el "triumfo" y expansión de esta variedad a la biodiversidad. Por un lado, cómo afectaba al cultivo y/o reproducción de otras variedades y, por otro lado, a la diversidad y/o heterogeneidad de la propia variedad. En relación a esta

segunda cuestión, vemos cómo en muchas huertas donde se están produciendo tomates de la variedad no se produce la semilla; es decir, no se adapta la variedad a una huerta y se mantienen ahí mismo la semilla año tras año. Así, aunque la variedad se dispersa, eso no implica necesariamente que se generen tantos nichos nuevos de reproducción y diversificación de la misma como lugares nuevos en los que la variedad se cultiva. Incluso en algunos lugares en que sacan semilla de la variedad, no se le está dando especial relevancia a mantener la semilla que se guarda en casa, sino que se puede sacar semilla de plantas que se han comprado en un vivero. Incluso los agricultores del caserío Hazianitz, donde llevan años guardando la variedad, hace un par o tres de años pidieron semilla de la variedad a Neiker, para recuperar o regresar a la semilla inicial que surgió tras el proceso de selección y mejora que realizaron en la propia finca de Hazianitz. De este modo, en lugar de seguir con la línea adaptada y mejorada en el caserío desde que se realizó la mejora, las dudas acerca de si estaban perdiendo la variedad o si las semillas podían estar cogiendo algún virus, les llevó a querer "volver" a esas "semillas originales". No obstante, estas "semillas originales" también se reproducen cada "x" años en los terrenos de Neiker, y además no necesariamente siguiendo los mismos criterios utilizados por las productoras ecológicas o establecidos por los manuales sobre reproducción y conservación de variedades locales.

Por otro lado, en el proceso de definición y singularización de la variedad también hemos visto esta búsqueda del "verdadero" tomate o de la "verdadera" variedad y, con ella, la aparición de lo que llamo "tendencias homogeneizadoras" en la historia de esta variedad. En el fondo, "conservar" y denominar o singularizar una variedad implica de algún modo encorsetarla y delimitar lo que entra o no dentro de ella, regularla, y limitar su heterogeneidad. Se trata de una tensión intrínseca a las lógicas de "conservación", sobre todo cuando hablamos de seres vivos que se desarrollan, transforman y reproducen. En este caso, según se identifica la variedad con un nombre, esta empieza a difundirse, pero a la vez, y precisamente por ello, aparece la necesidad de identificar cómo deben ser los tomates y plantas de la variedad, y es aquí donde aparece el riesgo de limitar la diversidad característica de las variedades locales. Por un lado, porque se limita la diversidad propia de la variedad. Por otro lado, porque al buscar guardar "esa" variedad, se limitan también procesos que podrían acabar dando lugar a nuevas variedades.

Así, todo lo anterior indica en cierto modo una tendencia a la homogeneización o, por lo menos, actitudes que fomentarían lógicas homogeneizadoras. Sin embargo, por el momento, lo que hemos encontrado ha sido la existencia y generación de bastante diversidad en torno a

la variedad. Es por ello que quiero remarcar ahora la importancia de estas nuevas redes de reproducción de la variedad, redes que son complejas, bastante sólidas me atrevo a decir, y diversas, y que permiten generar diversidad en torno a la variedad a diferentes niveles. Por un lado, a pesar de que se le pusiera un nombre, actualmente son varios, aunque sean unos pocos, los que se vinculan con la variedad. Asimismo, esta se reproduce en diferentes lugares, e incluso hay debates acerca de cuál es la forma de los "verdaderos" tomates de la variedad. Por otro lado, en esta historia hay muchos sujetos, muchos lugares de enunciación, y no todos ellos están conectados entre sí, lo que permite que se sigan generando líneas genealógicas en torno a la variedad, y que con todas ellas no se expanda una misma "verdad" o normatividad acerca de cómo deben ser las plantas y tomates de la variedad. Por otro lado, por el momento al menos, conocemos algunos lugares clave en qué se reproduce la semilla realizando todo el proceso en la misma huerta: la zona donde está la huerta de Urdintxa, aunque participen en el proceso dos hortelanos; el caserío Goiko, donde siguen cultivando la variedad; el caserío Hazianitz; fincas donde se dedican a la reproducción de semillas ecológicas; la huerta de Kepa; y muchas otras huertas, algunas que hemos conocido y otras muchas a las que no hemos accedido, que recibieron algún día esta variedad y que la re-producen año tras año, en algunos de los casos seguramente con otros nombres.

Así, a pesar de los deseos o tendencias homogeneizadoras, la diversidad de prácticas y actores ha garantizado, al menos hasta el momento, la generación de diversidad en el marco de la variedad. Una diversidad que incluso incluye seres de diferentes especies en la reproducción de la variedad y la relacionalidad que se crea en torno y junto a ella. Esta diversidad es tanto genética como social, pues vemos la aparición de diferentes nombres -aunque pocos-, de diferentes lugares de reproducción de la misma, de diferentes formas de re-producción de la variedad, y de diferentes vínculos establecidos con ella. La no existencia de un registro efectivo sobre la variedad²¹⁸, y el hecho de que todavía no se haya "impuesto" de forma generalizada algún tipo de correspondencia entre la forma del tomate y variedad y el nombre, son algunas de las claves en el mantenimiento de la diversidad en torno a la variedad. Para ello, sigue siendo fundamental la gran diversidad de actores, personas y lugares de reproducción de la misma, y el hecho de que muchos de estos actores estén conectados entre sí, pero que entre ellos haya también desconexiones, donde la variedad puede seguir un curso paralelo al que se le está dando en otros lugares. De este modo, la diversidad social y cultural

218 Como he explicado, en el año 2013 el INTIA registró la variedad con el nombre Borracho de Aretxabaleta. Sin embargo, poca gente sabe de este registro, y hoy en día no es efectivo como regulador de la reproducción y comercialización de la variedad.

aparece como un elemento fundamental para la biodiversidad, algo mostrado con contundencia anteriormente por diferentes estudios, tanto a nivel internacional como estatal²¹⁹, y que pone sobre la mesa otro intento de superar los muros de los conceptos modernos dicotómicos con el término "diversidad biocultural" (Maffi 2005)²²⁰.

En este contexto, las nuevas coreografías reproductivas de la variedad muestran cuáles han sido las transformaciones en las formas de re-producción de la misma, cómo se ha complejizado este proceso, y, junto a lo anterior, también muestran qué diversidad existe en torno a la variedad. Estas coreografías nos muestran la capacidad de adaptación que ha tenido, junto a la variedad, el sector agroecológico guipuzcoano y, principalmente, quienes la reproducen. Frente a la "pérdida" de variedades locales y, con ellas, de determinadas formas de re-producirlas -principalmente realizando todo el proceso en la misma huerta-, aparecen ahora nuevas experiencias y formas de re-producción que, por el momento, siguen dando lugar a la posibilidad de diversificación en el seno y en torno a la variedad.

219 A nivel estatal, tenemos los trabajos de Laura Calvet-Mir y Victoria Reyes-García (Calvet-Mir, Calvet-Mir, y Reyes-García 2010; Calvet-Mir et al. 2014), entre otras, así como los trabajos de Guzmán Casado et al. (2000).

220 En este artículo Luisa Maffi se centra principalmente en la relación entre la diversidad lingüística, la diversidad cultural y la biológica. Para ello, hace un repaso de la evolución del estudio compartido de la diversidad cultural y biológica, cuyos inicios ubica en los trabajos de David Harmon, y principalmente en un conferencia que este presentó en el año 1992 (Harmon 1992). Estrechamente vinculado con el concepto de diversidad biocultural, Victor M. Toledo y Narciso Barrera-Bassols (2008) desarrollan el concepto de "memoria biocultural".

IV. Atala

Jack barietate komertziala eta Euskal Tomatea



Jack tomate barietatearen kasua²²¹

El Jack es una semilla creada, y tiene padre y madre. Y fue una mezcla que hicieron, Seminis no existía entonces, era otra marca, no sé cuál sería. [...] Lo hicieron bastante bien en el sentido de que es una variedad que no se puede producir en el sur, se puede, pero no como aquí, y no hay, una vez que el tomate está madurado, como tiene piel blanda, no hay tiempo material a que nos lo manden, porque si fuese así, acabaríamos con los baserri, con la producción de tomate en baserri, nos, nos, nos hundiría, por tema... [...].

Aitor (elkarrizketa)

Donostian 2015eko urrian antolatu zen "Norenak dira haziak" jardunaldiaren baitan izan nuen lehenengo biderrez Jacken berri. Esan bezala, jardunaldi horretan bertako tomate barietateen inguruan hitz egin genuen batik bat, eta bereziki Gipuzkoan ezagunak diren bi barietateen erregistro parte-hartzailea burutu genuen, Aretxabaletako Larrosa eta Piko Luze edo Punta Luze tomateena, hain zuzen. Beraz, Jack ez zen jardunaldi horren protagonista, baina hala ere, agertu zen. Protagonista baino, protagonisten antagonista gisa agertu zen, barietatea komertziala baita Jack tomatea, lehenengo belaunaldiko hibridoa, hain zuzen. EAEn -eta batez ere Gipuzkoan eta Bizkaian- gehien ekoizten den tomate barietatea dela ere jakin nuen orduko hartan. Horretaz gain, Eusko Label markaren baitan gehien ekoizten den tomatea ere badela aipatu zuten bertan. Azkenik, Monsantoena dela ere azaldu zuten norbaitek²²².

Esan bezala, jardunaldi horren ostean zehaztu nuen nik ikerketa honen ikergaia. Alde batetik, Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruko kasu-azterketa egitea erabaki nuen orduko hartan. Halaber, tomate barietate komertzial baten azterketa burutzea pentsatzen hasia nintzen

221 Eskerrak eman nahi dizkiot Jaime Altuna Ramirezzi atal honen inguruan egindako ekarpenengatik.

222 Bayerrek Monsanto xurgatu duen arren, gaur egun Estatu espainiarreko labore barietateen erregistroan oraindik Monsanto agertzen da Jack barietatearen kontserbatzaile gisa. Consultar en: <<https://www.mapa.gob.es/app/regVar/DetalleVariedad.aspx?id=es&TipoV=C&IDVariedad=19880462>>. [Azkenengo ikustaldia: 2019/06/17].

horrezkero, eta Jack guztiz aproposa agertu zitzaidan horretarako. Jack tomatearen inguruan gerora ikusi dudana zenbait gako, logika eta harreman jada agertu zen jardunaldi hartan. Esaterako, lehenengo horretan jada pertsonifikatuta agertzen ziren tomate horiek, esan bezala, elkarren antagonista lez. Bestetik, eta aurrekoarekin lotuta, orduko hartan eman zezakeen Aretxabaletako Larrosaz hitz egitean ezustean edo kasualitatez agertu zela Jack tomatea. Aitzitik, gerora ikusi dut zaila dela bata ezagutzea bestearen berri izan gabe, elkar-harremanean agertzen direla, alegia: batzuetan antagonikoak, beste batzuetan antzekotasunekin, eta beste zenbaitetan elkarren beharra duten *beste*a dira.

Jardunaldi horretatik abiatuta, orduan, joan nintzen ikergaia zehazten eta bi tomate hauengana gerturatzen. Horren helburua ere, pixkanaka-pixkanaka joan nintzen definitzen. Tomate horien bueltan gertatzen dena ezagutu nahi nuen, baita tomate horien historia eta ezaugarriak ere. Zeintzuk ziren tomate horiek? Zein ezaugarri zituzten? Nolakoak ziren? Zein balio eta toki zuten Gipuzkoako nekazal eremuan? Galdera hauek, besteak beste, gidatu dute tomate hauen inguruan egindako lekuan lekuko lana.

Baina, tomate hauek zer diren jakiteko euren harremanetan kokatuz ezagutu behar ditugu. Hori dela eta, Jack tomatea zein eta zer den ezingo dugu guztiz ondo ulertu bere kasua osorik ezagutu arte. Ikusiko dugunez, bere historian zenbait elementu artikulatu da: ekoizpen-testuingurua, merkatu-egoera, -harreman, eta -balioak, teknika eta praktika bioteknologikoak, gastronomia eta elikadura-kultura, euskal zein bestelako identitateak, baita tomate honek "berezko" duena ere. Kakotxen artean esaten dut ikerketa honetan zein darabildan planteamendu teorikoan "berezko" kontzeptu problematikoa baita. Izan ere, Jack tomatea bere harremanetatik kanpo ezin dugula ez ulertu eta ez ezagutu esaten badut, hau da, Jack ez dela harreman horien aurretik dagoen eta datorren zerbait esaten badut, Jackek ez du ezer "berezko", Jack ez da ezer "berez". Eta neurri batean horrela da. Ikusiko dugun bezala, bioteknologikoki eratzen den barietatea da, eta era berean tokian toki eta nekazal-praktika zein baldintza orografiko eta klimatologikoen arabera sortu eta ezaugarritzen den tomatea da. Ez da berdina Nafarroako Erriberan edo Gipuzkoan ekoizten dena. Toki batean edo bestean sortzen den produktua guztiz bestelakoa da, baita merkatuan duen balioa ere. Edonola ere, tomate barietate honek baditu bere historian eta arrakastan funtsezkoak izan diren zenbait ezaugarri: bere azal fina da horien artean nagusienetako bat. Hortaz, tomate honen historia zein arrakasta ulertzeko ezinbestekoa da bere ezaugarriak kontuan hartzea, betiere testuinguru zehatz batean sortu diren harreman, sare eta praktika batzuekin elkar-eraginean aztertuz. Halaber, Jacken inguruan hitz egitean "berezkoa" dena eta "eraikia" denaren arteko talka,

kontraesana edo solasa ere etengabe agertu da. Jacken ezaugarriak berezko gisa aurkeztu eta goraiatzearekin batera, beste toki batzuetan ez dela berdina -tomate bera- eta ez dutela berdin baloratzen ere esan didate.

Hurrengo aipuan ikusten dugu anbibalentzia hori. Miguelek, barazkigintza ondo ezagutzen duen lehenengo sektoreko teknikariak, Jack tomateak zergatik izan duen horrenbesteko arrakasta azaltzen du. Alde batetik, "berezko" ezaugarri positibo batzuk dituela argudiatzen du. Bestetik, bestelako tokietan tomateak eta landareak ez datozela horren onak edo ezaugarri berdinekin mahai-gainean jartzen du. Hala ere, hau esan eta gero "genotipoa" ahotara ekartzen du, tomatearen kalitatea eta arrakasta azaltzeko "berezkoa" denari edo balizko esentzia bati erreferentzia eginez.

Entonces, en ese sentido el Jack tiene algunas cosas que hace que triunfe. Yo creo que el Jack, lo conoces, ¿no?, es una variedad que a nivel productivo está bien, produce, es bastante regular en lo que son los cuajados entre racimos. Es una variedad que en el manejo que... o sea, es una variedad que no puede venir de otro lado porque viaja mal, pero que en el viaje corto tampoco va tan mal. Y es una variedad que se adapta muy bien a nuestro clima. Por ejemplo, tú dices, yo voy a cultivar esta variedad en Burgos, sí, y en Navarra. Pero es diferente. O sea, su sabor es diferente. O sea que ahí se ha conseguido una variedad que funciona bien en nuestro clima, que tiene un nivel productivo que está bien, y que los consumidores, bueno que es una variedad que tiene mucho sabor, primero, que es lo más importante. Quiero decir que al final, la cantidad de tomate que se vende como Jack, pues a los consumidores no les engañas. Tú igual en el mes de abril tienes que pagar 6 euros un kilo de tomate. Quiero decir, la gente está buscando, y está buscando eso, ¿no?, está buscando ese sabor de esa variedad. Y es muy buena. Y es muy buena independientemente del sistema que uses. Es buena en suelo, es buena en hidropónico, es buena en ecológico. Las características genéticas del sabor, le vienen dadas por la variedad. Son por el genotipo (Miguel, elkarrizketa)²²³.

Orduan, Jackek badu arrakasta ematen dioten zenbait gauza. Nik uste dut Jack, ezagutzen duzu ezta?, ekoizpenari dagokionean ondo dagoen barietatea dela, ematen du, lukuen kuajatuan egonkorra da. Maneuari dagokionean, barietatea da, ze, hau da, beste toki batetik etor ezin daitekeen barietatea da gaizki bidaiatu egiten baitu, baina bidai motzetan horren gaizki ez doana. Eta gure klimara oso ondo egokitzen den barietatea da. Adibidez, zuk esaten duzu, barietate hau landatuko dut Burgosen, bai, eta Nafarroan. Baina ezberdina da. Hau da, bere, zaporea, ezberdina da. Hau da, hor gure kliman ondo ematen den barietatea erdietsi egin da, ekoizpen maila ona duena, eta kontsumitzaileek, beno, zapora handia duen barietatea, lehenengoz, garrantzitsuena dena. Esan nahi dut, azkenean, saltzen den Jack tomateen kopurua, ba, kontsumitzaileei ez diezula iruzurra egiten. Zuk agian apirilean ordaindu behar duzu sei euroan tomate kiloa. Esan nahi dut, jendea bilatzen ari da, eta hori bilatzen du, ezta?, barietate honen zapora hori bilatzen ari da. Eta oso ona da. Eta oso ona da erabiltzen duzun sistema erabiltzen duzula. Ona da lurrean, ona da hidroponikoan, ona da ekologikoan. Barietateak ematen ditu zaporearen ezaugarri genetikoak. Genotipoarengatik dira.

223 Kapitulu honetan egileak egin ditu jatorriz euskarazkoak ez ziren aipu eta testuen itzulpenak.

Tentsio honetan murgilduko gara atal honetan zehar. Beraz, Jack ondo zer den bukaerara arte jakin ezingo badugu ere, tomatearen lehenengo aurkezpen bat egingo dut hasteko. Izan ere, tomatea zerbait bada, elikagai bat da, forma, usain, zapore eta kolore zehatz bat(zuk) d(it)uena, eta bere historia ezagutu aurretik bera apur bat gehiago ezagutzea dagokigu. Horren ostean, Jack hazi eta tomateen euskal historia ezagutuko dugu, euskal nekazal-testuinguruan kokatuz eta bereziki tomategintzaren eraketa-prozesuarekin batera aztertuz. Bigarren azpiatal horretan, haziengan baino tomateengan jarriko dugu arreta gehiago, historia hau osatzerakoan fruituak protagonista agertu baitira. Hortaz, Jack barietatea eta euskal tomategintzaren historiak osatzeaz gain, Jack tomateen ekoizpenaren berri ere izango dugu. Horretarako, Erain eta Eguzkipe baserrien kasuak ezagutu eta aztertuko ditugu. Horren ostean, Jack tomateen ekoizpen-zikloan atzera eginez, Jack hazien historia, jabego-harremanak, eta ekoizpen-prozesuari erreparatuko diegu. Azkenik, azkenengo urteotan gertatzen ari den zenbait aldaketek Jacken hegemonia kolokan jar dezake. Kasua ixteko, etorkizunari begira jarrita aldaketa horiei begiratuko diet.

Jack tomate barietatearen aurkezpena

Jack tomatearen irudi eta aurkezpen komertzialak

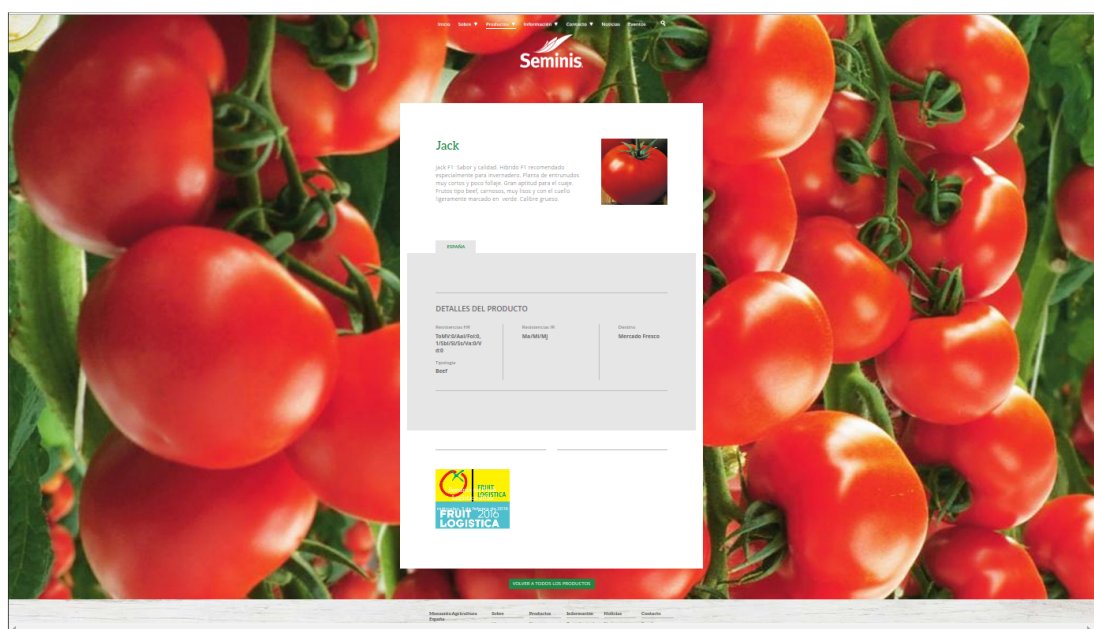
Irudia 19 Jack tomate barietatea aurkezteko *Seminiseko* web-orrian aurkitzen duguna da²²⁴. *Seminis* 2005az geroztik Monsantoaren filiala izan arren, bere izenarekin jarraitzen du produktuak merkaturatzen. Irudian, alde batetik, forma borobila duten tomate gorriak ikusten ditugu. Bestetik, hitzetan bestelako informazio batzuk ere ematen dituzte: nola ekoiztu behar den, zein landare mota den, eta zein nolako fruitu dituen. "Sabor y calidad. Híbrido F1 recomendado especialmente para invernadero. Planta de entrenudos muy cortos y poco follaje. Gran aptitud para el cuaje. Frutos tipo beef²²⁵, carnosos, muy lisos y con el cuello ligeramente marcado en verde. Calibre grueso²²⁶". "España"-n ekoizten dela ere ikusten dugu,

224 Ikus: <<https://seminis.es/producto/jack/740>>. [Azkenengo ikustaldia: 2019/06/14].

225 Tomateak hainbat tipologiaren arabera sailkatu edo definitu egiten dira, eta horien artean dago "beef" kategorian bera. Hala ere, sailkapen mota ezberdinak daude. Ofizialena Landareen Baliabide Genetikoaren Nazioarteko Institutua-k (IPGRI ingelesezko siglengatik) ematen duena da (IPGRI, s. f.), baina bertan ez da agertzen "beef" tipologia. Azkenengo hau tipologia komertziala da, eta landare indartsuak, emankorrak, fruitu handikoak, eta goiztiarrak ematen dituzten barietateak definitzeko erabiltzen da.

226 "Zapore eta kalitatea. Híbrido F1, batik bat negutegiaren jartzeko gomendatua. Adabete oso motzeko landarea eta hosto gutxikoa. "Kuajao" onekoa. Beef moduko fruituak, mamitsuak, oso leunak eta lepoa berde ukituekin. Calibre handia". Ikus: <<https://seminis.es/producto/jack/740>>. [Azkenengo ikustaldia: 2019/06/14].

eta azkenengo informazio teknikoago batzuk ere ematen ditu "produktuaren xehetasunak" atalean. Bertan jasotzen da zein erresistentzia mota dituen, zein motatako tomatea den, eta zein merkatu motatarako bideratua dagoen -freskoan saltzeko-. Hitzak eta irudiak, baina, apur bat kontraesanetan daude. Izan ere, ikusten ditugun tomateak gorri-gorriak dira, eta hitzetan esaten dute lepoa -tomatearen goiko partea, landareari lotua dena- berdexka duela.



Irudia 19: Jack barietatearen aurkezpena Seminiseko weborrian. Iturria: Seminis.

Aitorrek, Seminis enpresarentzako lan egiten duen komertzialak, tomate honen aspaldiko "fitxa tekniko" bidali zidan. Bertan Seminiseko web-orrian topatzen ditugun antzeko informazioak agertzen dira, baina garatuagoak. Alde batetik, gehiago azpimarratzen dute tamaina: tomate handiak ematen ditu. Bestetik, ekoizpen industrialari begirako bestelako azalpenak ematen dituzte. Azkenik, fruituen kalitatea eta ekoizpenaren egonkortasuna ere goratzen dituzte.

Bigarren fitxa horretan ere tomateen irudiak daude (ikus Irudia 20). Lehenengoarekin konparatuta, baina, berde eta laranjagoak dira. Tomate hauek eta lehenengo irudian agertzen direnek barietate ezberdinetakoak ematen duten arren, biak ala biak Jack barietatearen haziak merkaturatzen dituzten enpresek ateratako irudiak dira. Horrek jada erakusten digu zein tomate ezberdin atera daitezkeen hazi "berdinetatik".



Irudia 20: Jack tomateen irudia. Iturria: Petoseed.

Euskal Herriko azoka eta supermerkatuetan topa ditzakegun barietate honetako tomateek bigarren irudian agertzen direnei antza gehiago diete, lehenengo irudian agertzen diren tomate gorri-gorri horiei baino. Edonola ere, laranjagoak direnak eta berde gehiago dutenak zein gorriagoak diren Jack tomateak ekoiztu eta saltzen dira Gipuzkoan. Hori bai, beti muga batzuen barruan, bereziki Euskal Tomatea zigiluarekin saltzen diren tomateen kasuetan. Izan ere, Euskal Tomatea markaren araudiak fruituak zein heldutasun fasetan jaso eta saldu behar diren ezartzen du, eta horrek zaporeari zein koloreari eragiten die.



*Irudia 21: Eusko Label tomatea.
Iturria: Eusko Labela.*



*Irudia 22: Eusko Label tomatea.
Iturria: Eusko Labela.*

Eusko Labeleko web-orrian ere tomate honen beste irudi batzuk topatzen ditugu, aurreko bien artean koka ditzakegunak. Esanguratsua da bi irudi horiek beraien artean ere ezberdinak izatea. Lehenengoa, tomate bakarra kolore beltzaren gainean agertzen zaigu. Tomateari saihetsak nabarmentzen zaizkio, eta fruituak ez du erabateko forma borobil eta homogenea. Bertako barietateen edo baserriko tomateen antza hartu nahi duela dirudi. Euskal Tomatearen beste irudian, oster, homogenezasuna nabarmentzen da. Tomate borobilak, gorri-gorriak, eta

tamaina eta forma berekoak agertzen dira. Lehenengo irudia markaren araudi zorrotz eta hertsiarekin talkan agertzen zaigu. Izan ere, Euskal Tomatea markak fruituen homogeneousutasuna bilatu eta eskatzen du, ekoizpenari dagokionean zein fruituei dagokienean. Lehenengo irudia eta markaren araudiaren arteko talka honek zer pentsatua ematen du. Bertako barietateen eta itxura "rustikoa" duten bestelako tomateen gorakada bizi izan dugu azkenengo urteotan, eta ziurrenik irudi hori testuinguru honetara egokitua izan da. Labur esanda, alde batetik ekoizpen- eta merkaturatze-moduei begira nahiko barietate homogeneousoa bilatzen da: aurreikus daitekeen ekoizpena duena, homogeneousoki heltzen dena, eta parametro batzuen arabera identifikatu daitekeena. Beste alde batetik, aldiz, markaren publizitatean heterogeneousutasuna apur bat gehiago nabarmentzen dute, horrek bertako tomate edota deritzen baserriko tomateak, "tomates rústicos", gogora ekartzen baitzikigu.

Laburbilduz, Jack barietateak fruitu ale handiak ematen ditu. Fruitu gorriak izaten dira, baina heldutasun mailaren arabera laranja ere jotzen dute, eta goiko saihtsek ukitu berdeak izan ditzakete. Formari dagokionean, ale nahiko borobilak ematen ditu barietate honek. Azkenik, zaporeari dagokionean, tomate azidoak ematen ditu Jack barietateak.

Jack bertakoa eta kalitatekoa: "hemengoa" eta "ona"

Jack tomateak, ikusmenetik ezagutzeaz gain, lekuan lekuko saioetan zehar eman dizkidaten deskribapenetatik ere ezagutu ditut. Jack tomateaz hitz egitean nabarmendu zaidan lehenengo gauzetako bat tomate honen onarpen eta balorazio positiboa izan da. "Tomate ona" dela eta "hemengo tomatea" dela esan didate behin eta berriz. Hauek dira, batez ere, Jacken inguruan aurkitu ditudan "egia borobilak"; egia eztabaidaezinak, alegia. Gainera, berezko zerbait gisa aurkeztu dizkirate, behintzat lehenengo azalpen batez. Hau da, ez didate azaldu zer dela eta ona den edo hemengoa den, kontrakoa baizik. Ona izatea eta hemengoa izatea merkaturian hegemonikoa izatearen arrazoia dela esan didate, ona zer den eta tomate bat hemengo nola bihurtzen den auzitan jarri gabe.

Elkarrizketetan ona eta bertakoa izatea zer den sakontzean, baina, apur bat gehiago garatu dituzte ideia hauek. Adibidez, hemengo tomate moduan ezaguna izateko arrazoia zaporea dela jaso dut hainbatetan. Izan ere, Jacken zaporea hemengo tomatearen zaporearekin lotzen da, eta horrek hemen egonkortzea eta/edo bertako bihurtzea eragin du. Eusko Labelko langile batekin solasean ari nintzelarik ideia hau atera zuen. Eusko Label eta Euskal Tomatea nola eta zergatik sortu ziren azaltzen ari zen, eta markaren barruan erabil zitezkeen tomate barietateak

nola eta zergatik definitu zituzten kontatu zuen. "Hemengo tomateari" antza zioten eta hemen baloratzen zen zaporea zuten barietateak bilatu zituzten, eta horien artean Jack hautatu zuten, besteak beste. Beraz, lehenago hemen zeuden tomateei antza izateagatik hemengotzat hartzen da barietate hau, eta zaporea da lotura hau egiten duena, hain zuzen. Azalpen hauen arabera, zaporeak egiten du tomatea bertako.

Ona zer den edo ontzat zer hartzen den apur bat gehiago ulertzen ere ahalegindu naiz. Lehenengo erantzunetan "ona dela" esateaz gain, asko jota "jendeak gustuko duela" mahaigaineratu izan dute tomate hau landatzeko arrazoi lez, baina berriz ere jendeak zergatik gustuko duen azaldu gabe. Aitorrek dastetan baloratua dela esaten zuen, eta Madrilen egiten diren dastak ahotara ekartzen zituen. Bere esanetan, bertan euskaldunok "Jacken erotzat" hartzen gaituzte, barietate honekin obsesio bat izango bagenu bezala. Aitzitik, Madrilen ere egiten dira itsukako tomate-dastetan Jack tomateak irabazten du. Azkenengo hau argudio zuen Aitorrek, tomatearen berezko kalitate eta zaporearen alde egiteko.

Barazkiak ekologikoan ekoizten dituen Maialenek ere tomate-dastetan Jackek duen presentzia ahotara ekarri zuen. Kasu honetan, beti erreferentzia izaten dela zioen. Lekuan lekuko lanaren beste une batzuetan nik neuk ere probatu ahal izan dut hori. Jack tomatea beti egoten da dastetan, eta gehienetan erreferentziazko tomate gisa agertzen da. Hau da, beste barietateak Jack barietatearekin alderatzen ziren. Horrenbestez, Jack tomatea ona izan edo ez, horrelako dasta, ekimen eta entseguetan erreferentziazko tomate on bilakatzen dute, kalitatearen erreferentziazko barietate gisa ezartzen baitute. Beste hitz batzuez esanda, tomate ona zer eta zein den eta nola egiten den Jackekin alderatuz egin izan da, azkenengo barietate hau kalitatearen erreferentzia bilakatuz.

Lurrean eta konbentzionaletan tomateak ekoizten dituzten Erain baserriko Jose aita-seekek ere azpimarratu zuten jende askori gustatzen zaiola, hemengo gustuari egokitzen dela, eta horregatik jartzen dutela. Hala ere, horretan sakontzean, argudio batzuk eman zituzten. Batetik, hemengo gustuari egokitzen da barietate hau tomate handiak ematen dituelako. Esan bezala, Jack tomateak tamaina handia du, eta Gipuzkoan horren zaleak dira. Bestetik, zapore handia ere badu, berriz ere "hemengo gustura" egokitzen dena. Azkenik, beste elkarrizketa batzuetan tomatearekiko hemengo gustua nolakoa den galdetzean, daukan azidotasuna azpimarratu dute. Izan ere, hemen ukitu garratza duten tomateak estimatuak dira, eta Jackek badu.

Edonola ere, hemen dagoen tomatearekiko gustua kolokan jarri gabe jarraitzen dugu, eta hauxe da tesian zehar argitu ez dudan zerbait: noiz edo nola sortzen da gustu hau tomateekiko? Argitu ez badut ere, Jacken historia eta hegemoniak gustu hori indartu eta berregin dutela esan dezakegu. Izan ere, 3. atalean azaldu bezala, gustuak -eta zaporeak- performatiboak dira, eta kulturak eta gizarteak eragiten dute euren definizio eta balorazioetan (Le Breton 2009; Méndez Montoya 2010; Cárdenas 2014). Kasu honetan, behin Jack tomatea hegemoniko bihurtu eta hemengo tomatearekin lotua izan dela, daukan azidotasun ukitu hori ere lotzen diogu hemengo tomateari, tomatearekiko "hemengo gustua" ber-definituz.

Jacken azala: euskal tomategintza eratu eta babestu duen ezaugarria

Bestalde, azkenengo elkarriketa horretan beste barietate batzuekin alderatzen dutenean Jacken beste ezaugarri batzuk ere aipatzen dituzte Jose aita eta semeak: azala, kultiboaren zikloak, eta produktibitatea, besteak beste. Fruitu edo produktutik harago doazen ezaugarriak dira, eta ekoizpen- eta merkaturatze-sistemetara eramaten gaituzte. Azalari dagokionean, Eraingo negutegietan azpimarratu zuten azal fina duela tomate honek eta hori jendeari gustatzen zaiola. Lekuan lekuko lanean zehar behin eta berriz ikusi dut hori. Baratze batean zela, azokan zela, edota edozein solasaldian zela, tomate ezberdinen inguruan berriketan aritu garenean eta horien inguruko iritzia eman dugunean azala maiz agertu da gure hitz artean. Azala ez nabaritzea baloratu egiten da; hots, tomateak azal fin-fina izatea. Eredu formal eta instituzionalagoetan ere, tomate-dastak eta balorazioak egiten direnean azala baloratu behar den eremua izaten da.

Hemen, berriz ere zalantza sortzen zait: tomateen gusturako noiztik da horren garrantzitsua azala? Zergatik baloratzen da azal fina? Ziurrenik entsaladako tomateak jaten direnetik gehiago baloratzen da azalaren kontu hori. Baina hortik harago doan zerbait da, etengabe performatu eta berrindartu egiten dena, dasta eta proba horien guztien bitartez berrindartu egiten dena, hain zuzen. Izan ere, Jacken azalak badu garrantzia tomateari ematen dion zapore eta testuratik harago. Edo, hobe esanda, zapore eta testura ematearekin batera beste zerbait ematen die tomate honi eta bere merkatuari: euskal tomategintza babesten du Jack tomatearen azal fin horrek, eta horrek ere ematen dio daukan balioa tomatearen azalari. Baina sektorea babestu eta indartu egiten du azal honek "fina-baina-ez-horren-fina" delako, bertako barietateen azal fin-finarekin alderatuz.

Orain, tomatearen zaporetik horren ekoizpen eta merkatura eramaten gaitu bere azalak. 3. atalean esan bezala, Euskal Herriko isurialde atlantikoan dauden nekazal-etxaldeak "txiki" bihurtzen dira elikagaien ekoizpen sistema globalizatuaren baitan kokatzen ditugunean. Urrunago joan gabe, Almeriako etxaldeen ondoan txiki-txikiak dira hemen ditugunak. Horrek eragin zuzena dauka produktibitatean eta, ondorioz, prezioetan. Hemen gutxiago ekoizten da eta ekoizpen hori errentagarria izateko garestiago saldu behar da, Almerian, Israelen edo Holandan ekoiztu, hona ekarri, eta hemengo supermerkatuetan saltzen diren jakiekin alderatuz. Beraz, hemengo barazkigintza sektoreak ezin du zuzenean lehiatu beste horrelako tokietatik datozen produktuekin²²⁷. Guztiz kontrakoa, handik datozen produktuetatik bereiztea izan da hemen garatu den estrategia, bertako eta kalitateko produktuen aldeko apustua eginik (Goikoetxea 1991; Alberdi 2002a; Galdós 2004). Testuinguru honetan, hain zuzen, Jack eta bere azala tomategintzaren arrakastarako gako bihurtzen dira.

Tomate batek azal fina -baina ez horren fina- izateak bi ondorio nagusi ditu, tokian tokiko lanean hainbatetan errepikatu didatenaren arabera. Alde batetik, azal fina duten tomateak zaporetsuagoak izan ohi dira. Bestetik, azal finak mugatzen du tomateen garraiorako eta denboraz irauteko gaitasuna. Izan ere, egin den hobekuntza genetiko askok bilatu du tomateek distantzia luzeetan eta denboran iraun dezaten. Horretarako, azal gogorreko tomateak sortu eta ekoiztu dira, baina horrek kalte-ordain "txiki" bat izan du: tomatearen zaporearen galera. Hori Ainhoa lehenengo sektoreko teknikariak kontatzen zidan, tomateetan azal gogorra eta zaporearen arteko bateraezintasun genetikoa dagoela esanez. Eta hain zuzen ere hori da jada aipatu dudana "harri tomateak" (*tomates piedra*) eta "zapore tomateak" (*tomates sabor*) dikotomia eragiten duena, kantitate-kalitate dikotomiara eramaten gaituena.

"Tomate harri/tomate zapore" edota "kantitate/kalitate" dikotomia hauetan Jack zapore eta kalitatearen aldean kokatzen da, betiere nekazaritzako elikagaien merkatu globalaren logika batzuen barruan. Izan ere, horren barruan bazterretako tomatea eta ekoizpena bada ere, isurialde atlantikoan eta bertako barietateen zein ekoizpen ekologikoaren ondoan kokatuta,

227 Hiru leku hauek aipatzen ditut entzunenetakoak direlako. Hala ere, horrekin ez dut indartu nahi guztiz egiazkoa ez den ideia edo sinesmen bat, toki horiei ospe txarra ematen diena. Izan ere, beste hainbat tokitan ere ekoizten dira tomateak. "La Ruta del Tomàquet" txostenean (ODG 2014) azaltzen da nolatan Katalunian Almeriako tomateei errua botatzen dieten. Bertakoei lehia egiten dietela argudiatuz, bertako merkatuaren suntsipenaren erantzule izatea leporatzen zaie. Txosten horretan erakusten dute bertako tomateei lehia egiten dietenak beste herrialde batzuetatik datozenak direla, bereziki Holandatik eramandakoak. Almeriakoek eta Marokokoek, aldiz, elkarren kontra lehiatzen dute Bartzelonako merkatuan. Izan ere, toki hauetatik Kataluniako denboraldi baxuan heltzen dira tomateak Bartzelona eta Kataluniara, bertakoei lehi txikia eginez. Holandatik joandakoak, aldiz, bertakoak sasoirik onenean daudenean heltzen dira oso prezio merkeetan -kiloa hogeita hamar zentimotara heltzen da hainbat unetan-. Edonola ere, Holanda eta Almeriari erreferentzia egin diet, tomate ekoizpen gune gisa ezagutzen ditugulako.

Jack hegemonikoa da eta merkatu kapitalistaren erakuslea da. Hots, bertako tomate barietateekin alderatuz gero, kantitate eta gogortasunaren aldean kokatzen da. Honek erakusten digu dikotomia hauek ez direla itxiak eta elkarren baztertzailak, hau da, tomateak ez ditugula batean edo bestean kokatu behar. Guztiz kontrakoa, *continuum* baten modura ulertu behar ditugu, eta horien barruan tomateek duten posizioa beti erlazionala da, beste tomateekiko duten posizioaren arabera, alegia.

Baina itzul gaitezen tomate honen azal finera eta garraiatua izateko bere ezgaitasunera. Miguelek, lehenengo sektoreko teknikariak, Jack eta garraiatuak izateko diren barietateak konparatzen zituelarik zaporea ahotara ekarri zuen:

Claro, luego es un tomate, a diferencia del que se pueda hacer en otros lugares, que, que viajan mal a lo largo, y hombre que no tiene una conservación como pueden tener los tomates que vienen de fuera y no saben a nada, que puedes tenerlos una semana ahí y... no. O sea, es decir, se te va a ablandar más. Es un tomate para consumir. Para hacerlo localmente y para consumirlo localmente. Entonces, viene un poco por ahí (Miguel, elkarrizketa).

Klaro, gero tomate bat da, beste toki batzuetan egin daitekeenarekin alderatuta, zera, gaizki bidaiatzen dutena zeraren barrena,... eta, hombre, ez daukana... kanpotik datozen eta zaporarik ez duten tomateen adinako iraupena, hortxe astebete izan ditzakezunak eta... ez. Hau da, gehiago bigunduko zaizu. Kontsumitzeko tomatea da. Tokian toki ekoiztu eta tokian toki kontsumitzeko. Orduan, apur bat hortik dator.

Beste hitz batzuetan adierazten zuten Erain baserriko negutegietan. Aita-emeak kontatzen ari ziren Almeriara joandakoak zirela, hango etxaldeak ezagutzera, eta Almeriako eta Gipuzkoako tomate ekoizpenaren artean alde handia dagoela nabarmentzen zuten. Hemen partzelak metroka zenbatzen ditugun bitartean, Almerian hektareaka egiten dutela esaten zuten. Segidan gehitu zuten tomateen artean ere alde nabarmena dagoela, eta ekoizpen- zein merkaturatze-moduekin lotuta dagoela. Horrela adierazten zuen Jose aitak: "bai, bai, eta gainera, 8 egun egiten baditu gureak ya izorratu, izorratu, edo usteltzen. Horrek berriz [Almeriako edo Kanarietako tomatea] hilabete irauten du, eta nik, nik esaten dut, hori bai ederra bada saltzeko, oin jateko ez" (Jose aita eta semea, elkarrizketa).

Santiago eta Amalia teknikariek ere antzekoa esan zidaten. Gogortasuna erlatiboa dela erakutsiz, orduko hartan Jack tomatea "gogorra zela" esan zidaten, burua Gipuzkoako merkaturatze eta merkaturatze-bideetan jarrita. Horri begira, tomate barietate hau gogorra da, ez Andaluziatik Holandara eramateko modukoa -edo kontrakoa-, baina bai hemen saltzeko modukoa. Kasu honetan, aipatzen ez badute ere, bertako barietateak dituzte buruan, horiek zailago saldu baitaitezke Gipuzkoako tomategintzak erabiltzen dituen merkaturatze-bideen

bitartez. Jack barietate, Felipek esaten duen moduan, "gaur bildu eta bihar saldu" egiten dute tomateroek. Bildu eta hurrengo egunean saltzaile txikiari saltzen dio Felipek, eta tomateak egun gutxi batzuk irauten ditu dendan eta gero kontsumitzailearen etxean. Bertako barietate gehienek, aldiz, azal are finagoa izaten dute eta behin jasota arin galtzen dute trinkotasuna eta testura. Azoketan aurki ditzakegu, bai, baina egun berean edo aurreko gauean batuak izan dira eta segidan saldu egiten dira, hurrengo egunotan kontsumituak -janak- izateko. Egun gutxiko margen hori da, besteak beste, bertako barietateak eta Jack barietatea bereizten dituen, beti ere merkatuari begira.

Era berean egun gutxiko margen hori ere bada Jack barietatea bestelako tomate hibridoetatik bereizten duen zerbait. Horrela zioen Felipek:

Hemen, zera hau, adibidez, tomate Jack hau hemen oso ondo saltzen da, baina, baina hemen egiten da. Baina egiten bada, Almerian ezin da egin praktikamente, zergatikan han egiten duten, maneiatzen duten bezala ta, ta gero gainera komeni da, pues, guk egiten degu hor bildu eta bihar ya saldu egiten degu, eta, hortan bentaja daukagu, horregatik... degu, bestela ez genuke konpetituko prezioetan eta horrela. Hemen kostuak askoz altuagoak dira, hor behean baino... (Felipe, elkarrizketa).

Barietate komertzialera eta bere azalera itzuliz, Jack tomateak ezin du bidaiatu, ez behintzat distantzia luzeetan eta kapitalismo globalaren denbora, erritmo eta kantitateetan. Barietate honen tomateak jaso eta berehala merkaturatu egin behar dira, eta euren "azal-fin-ez-horrenfina"-k ahalbidetzen die dendetan zenbait egun irautea, baina ez garraioan egunak ematea eta biltegietan itxarotea. Beraz, arazoa ez da horrenbeste garraioa, horrekin eta distantziarekin bat datozen erritmo eta denborak baizik. Hori dela eta, ikus ditzakegu Bizkaian ekoiztutako Jack tomateak Madrilen eta noizbait Bartzelonan, baina egun jakin batzuetan eramaten dira, kantitate txikietan eta prezio altuetan, kalitate handiko produktu berezi gisa saltzeko. Horrenbestez, ekoizpen-gune handi eta industrializatueta ezin da tomate barietate hau ekoiztu, eta ezin dira gune hauetatik Euskal Herrira prezio merkeetan ekarri. Bestalde, hemendik beste toki batzuetara ere ezin da gehiegi eraman, baina ez dago horren beharrik, hemengo etxaldeak txikiak baitira eta ez dute hemengo tomate merkatu osoa hornitzen. Areago, ez dago beharra hemendik kanpo eramateko eta gainera, Miguelek esan bezala, barietate honek dakarrena da tokian toki ekoiztu eta merkaturatu behar dela, eta horixe bera da tomate honi aitortzen zaiona eta balio ematen diona: bertakoa "izatea" edo bertakotzat hartzea.

Jack tomatearekin, orduan, ez da asetzen tomate-merkatua, kalitatezko tomate-merkatua baizik. Izan ere, kanpotik datozen azal gogorreko eta zapore gutxiko tomateen ondoan -kiloa euro batean aurki ditzakegunak- garestiak dira tomate hauek, baita "kalitatezkoak",

"zaporedunak" eta "bertakoak" ere. Kasu honetan "zaporea", "kalitatea" eta "bertakotasuna" erabat bereiz ezin ditzakegun balioak dira, eta horiei esker sal daitezke garestiago tomate hauek. Honenbestez, Jack tomateen azal finak eragiten du zapore handi(ago)ko tomateak izatea, tokian toki ekoitzi behar izatea, eta beraz, bertakotzat hartzea, kalitatekotzat ere hartzea, eta ondorioz garestiago saldu ahal izatea. Bestalde, azal honek berak ekiditen du kanpotik eta merkeago ekarri ahal izatea tomate hauek, esan bezala, merkaturatze-bide luzeetan ez baitu irauten.

Ekoizpenerako ere ona, edota jada ondo ezagutzen duten tomatea?

Ekoizpenari dagokionean ere ona dela esan izan didate batzuek. Beste batzuek, aldiz, gehiago azpimarratu izan didate ona baino, ezaguna zaiela. Hau da, urte asko daramate "tomateroek" bariedade hau landatzen, euren etxaldeak ere horrekin batera moldatzen joan izan dira, eta primeran ezagutzen dute bariedadea. Horrek ez du kentzen zenbaitetan bariedade zaila izatea, baina badakite nola landatu, zaindu eta "maneiatu". Aitorrek, Seminisentzako lan egiten duen komertzialak, horrela azaltzen zuen:

Luego hay otra cosa, luego hay otra cosa, claro, después de 30 años, al final la gente de los baserris quieras que no son los mismos, entonces le han pillado el truquillo, lo conocen, o sea, es como, como el albañil que siempre está haciendo lo mismo que ya al final lo hace con los ojos cerrados, pues ya al Jack le tienen cogido el truco, cada variedad de tomate es muy, el tomate, es difícil el tomate, es un cultivo difícil. Entonces, como ya le han pillado el tranquilo, lo que producen con el Jack ahora hace unos años era impensable. Lo conocen como tú conoces al perro de casa, es una pasada (Aitor, elkarrizketa).

Gero beste gauza bat dago, gero beste gauza bat dago, noski, 30 urte eta gero, azkenean baserrietako jendeak, nahi edo ez, berdina dira, orduan neurria hartu diote, ezagutzen dute, hau da, da..., igeltseroa bezala beti berdina egiten ari dela eta azkenean begiak itxita egiten duela, bada, Jacki jada neurria hartua diote, egun Jackekin ekoizten dutena duela urte batzuk pentsaezina zen. Ezagutzen dute zuk etxeko txakurra ezagutzen duzun bezala, izugarria da.

Norabide berean ere beste teknikari batek azaltzen zidan zenbaitetan, etxaldeetara bisitak egiten dituenan, ekoizleek landareak gaizki daudela esaten diotela, "gaizki datozela". Horrelakoetan, maiz, berak ez du ikusten, landareak begiratuta ondo ikusten ditu, baina hala ere ekoizleek esaten diote ezetz, eta egunak edo asteak pasa ahala landareek txarrera egiten dute. Hau kontatzen zuen, hain zuzen, ekoizleen eta Jacken arteko harremanaz hitz egitean, kasu honetan tomate bariedade hau zein ondo ezagutzen duten azaltzeko.

Horrenbestez, sektoreko nekazariak oso ondo ezagutzen duten bariedadea da Jack. Sektorea tomate horrekin batera garatu da, baita tomatea bera ere. Horren ondorioz, ekoizpen ona

dauka tomateak. Baina horren arrazoia ez dago bakarrik tomatearen genetikan, tomate eta *tomateroen* arteko elkar ezagutza eta harremanean baizik. Beraz, tomate barietate honetaz ekoizpena baloratzen dutenean, harreman hori ere kontuan hartu behar dugu.

Ona bertakoa da, edo bertakoa ona da

Laburbilduz, Jack tomatea lehenengo belaunaldiko barietate hibridoa da, Monsantoena, eta 30 urte baino gehiago ditu. Eusko Label markaren barruan saltzen da, baita hortik kanpo ere, eta EAEn gehien ekoizten den tomate barietatea da. Kolore gorria du, laranja eta berde ukituak baditu ere, eta kalibre handia, azal fina, eta zapore handia du, azidotasun puntu batekin. Azkenengo hauek aurkezten dira bere ezaugarri gisa, baina horrela izateko landarearen maneiua horretara bideratzen da, eta Eusko Labelen kasuan horren araudiak berak ezartzen du horrelakoak behar dutela izan, hori nola neurtu eta ziurtatu behar den ere xedatuz²²⁸.

Azkenengo ezaugarri horiek dira, besteak beste, tomate honen kalitatea baloratzen denean azpimarratzen direnak. Aitor Jack hazien saltzailearen esanetan, Jack hazia zaharra da dagoeneko. Izan ere, 30 urte baino gehiago ditu, eta ez da batere ohikoa hazi batek merkatuan horrenbeste denbora irautea. Hala ere, euskal tomategintzan arrakastatsua da oraindik. Bi argudio dira nagusi arrakasta hau azaltzerakoan. Alde batetik tomatearen kalitatea: ona da. Bestetik, identitatea: bertakoa da, "euskal" tomatea da. Kalitatea eta jatorriari dagokienean, biak ala biak bi dimentsio ezberdinetan gauzatu edo islatzen dira. Tomatea edo barietatea "ona" dela esaten denean, alde batetik elikagaiaren kalitateari egiten diote erreferentzia, tomatea bera baloratua baita, zaporetsua dela baloratzen baita. Bestetik, ekoizpenari dagokionean ere barietate ona dela esaten dute, emankorra alegia, nahiz eta balorazio positibo honetan barietatearen ezagutzak nabarmen eragiten duen. Ona da ezagutzen dutelako, maneiatzen dakitelako, eta beraz, horren ondorioz ekoizpen kantitate ona ematen duelako. Jatorria edo bertakotasuna baloratzekoan ere, dimentsio bikoitza ikusten diogu balorazio honi. Alde batetik, tomatea bera, elikagai gisa, bertakotzat hartzen da bertan ekoizten delako gutxi gorabehera duela hogeita hamar urtetik hona, eta beraz bertako tomatetzat hartzen dute barietate hau. Bestetik, bertako zaporera ere -tomatearen euskal zaporera- egokitzen dela azpimarratzen da, eta horrek ematen dio balioa. Hau da, kasu honetan bertako egiten duena ez da besterik gabe berez duen zerbait, berezko duen hori hemengo zerbaitera egokitu izana baizik.

228 Ikus: <<https://euskolabel.hazi.eus/images/productos/tomatea.pdf>>. [Azkenengo ikustaldia: 2020/10/13]. 7. atalean aztertuko dut sakontasun handiagoz elikagaien kalitatearen eraikuntza eta horretan Eusko Labelak duen rol eta eragina.

Edonola ere, aipuren batean jadanik agertu da Jacken berezkotasuna kolokan jartzen duen ideiarene bat. Izan ere, Jack tomateak ez dira berdinak -zaporez eta testuraz, adibidez- Nafarroan edo EAEnko isurialde atlantikoan ekoizten badira. Hortaz, Madrilen tomate-dastak irabazten dituzten Jack tomateak EAEn ekoiztuak dira, beste toki eta klima batzuetan ez baita horren ona ateratzen. Horren ondorioz, Estatu espainiarreko iparraldean ekoizten ari da barietate hau, eta bereziki Bizkaia eta Gipuzkoan. Halaber, Asturiasen, Galizian edo Aragoian ekoizten diren Jack tomateek ez dute hemengoek duten sona berdina, klima antzekoetan landatuak izan arren. Izan ere, barietate ona den edo ez, beti merkatu eta kultura baten baitan definitzen da, besteak beste horiek baitira balioa ematen diotenak. Beraz, tomate zaporetzat hartzen da Jack, bereziki zaporerik gabeko tomateen garaian. Gainera, edota hain zuzen ere horren ondorioz, zaporea oso baloratua da tomateengan. Ainhoak esaten zidan bezala, "zaporeak egiten du tomatea".

Laburbilduz, Jack tomatearen aurkezpenean ikusi dugu zaporea, kalitatea eta jatorria balio zentralak direla tomate honetan. Hau, baina, ez da bakarrik Jack tomatearekin gertatzen den zerbait, XXI. mendean elikagaien ekoizpenean homogeneotasunaren aurrean eta ekoizpen global lehiakorren aurrean hainbat produktorekin garatzen den bereizteko estrategia baizik. Ezberdina izateak balioa erantzen dio produktuari (Amaya Corchuelo eta Aguilar Criado 2012b), eta beraz, diferentzia ekoiztu egin behar da (Contreras 2013). Era berean, balio hauek tomateak berezko balitu bezala aurkezten badira ere, testuinguru eta harreman-sare jakin batzuen barruan balioa dutela ikusi dugu. Hurrengo ataletan honen guztiaren historia, prozesua eta eraketa aztertuko dugu, ikuspuntu diakroniko bikoitz batez. Alde batetik, barietatearen historia eta bilakaera ikusiko dugu, Gipuzkoako tomategintzaren bilakaerarekin batera. Beste alde batetik, hazitik tomatera Jack ekoizpenaren zikloa aztertuko dugu, duen dimentsio tenporala kontuan izanik.

Jack tomatearen (euskal) historia. Tomategintza sektorearen eraketa eta barietateak euskal isurialde atlantikoan duen bilakaera eta garapena

Jack tomatea(k) ezagutzen d(t)iugu jada. Ikusi bezala, testuinguru jakin batean eratu, ezaugarritu eta definitu dira, eta egiten dira. Baloratu ere, testuinguru zehatz batean baloratu dira. Harremanetan gauzatzen diren bere ezaugarriek ez lukete balio bera izango bestelako merkatu-testuinguru batean kokatuz gero, edota bestelako gizarte eta kultura batean garatuz gero. Besteak beste, Jack tomatearen azala, Gipuzkoako etxaldean egitura, eta nekazaritzako

elikagaien industria gakoak izan dira tomate honen historia eta arrakastan, betiere elkar-harremanean.

Azpiatal honetan Jack barietatearen bilakaera eta arrakastatsu bilakatzeko prozesua ezagutuko dugu, aipatutako elementuen gurutzaketak eta elkar-eraketak argiago ikusiz eta ikusaraziz. Horretarako, EAera heldu zenetik gaur egunera arte Jacken bueltan gertatutako prozesu, ekintza eta ekimenak jasoko ditugu. Hainbat elkarrizketa eta lekuan lekuko saiotako informazioa erabiliko dut horretarako. Hala ere, bereziki bi baserri/ustiategiren kasuak ekarriko ditut lerrootara, azaldutako prozesua beraien osotasunean aurkeztutako kasuen bitartez ulergarriago izango delakoan²²⁹. Halaber, kasu hauek paradigmaticoak dira sektorean gertatu dena ulertzeko, eta beraien baitan nahiko balio dutela sinetsirik hona ekarri nahi izan ditut. Edonola ere, tesi osoan zehar bezala, konfidentziasuna dela eta, izenak aldatu dizkiet baserriei zein bertako protagonistei.

Hasiko gara bi baserri hauetara gerturatzen, segidan Jackekin batera zein bilakaera izan duten ezagutu dezagun.

Eguzkipe baserrirantz gerturatzen

Eguzkipe ingurune urbanotik kanpo badago ere, hiritik gertu dagoen baserria da. Muino txiki baten goialdean dago, toki eguzkitsu batean. Baserri hau "ezinbestez" agertu behar zen tesi honetan. Izan ere, "[ezinbestez] Eguzkiperekin egon behar duzu" iradoki baino agindu kutsuarekin esaten dit Santiagok, Gipuzkoako lehenengo sektoreko teknikari batek, tomatearen laborantza eta Jacken inguruan galdetzen diodanean. Santiagoren bitartez, baserriaren izenarekin -Eguzkipe-izendatzen duen Feliperen berri daukat lehenengo aldiz. Berak pasatzen dit Feliperen kontaktua, baita sektoreko teknikaria ere baden eta Felipe baino lehenago elkarrizketatzen dudana Miguelena ere. Azkenengo horrek ere, tomategintza, tomate barietateen erabilera, eta Jacken hedapena ulertzeko, Eguzkiperekin egotea oso ondo etorriko zaidala esaten dit.

Miguel teknikariak lehenengo sektoreko elkarte batean egiten du lan, eta sarri elkarte horren egoitzara joaten dira nekazariak lehengaiak erostera, aholku-eske, eta abar. Ni ere bertara noa Miguel elkarrizketatzera. Berak emandako argibideak jarraituta eta GoogleMapsek lagunduta poligono industrial batean dagoen pabiloira heltzen naiz. Altua eta zabala da. Ate handia du. Bertan mugitzen direnak laneko arroparekin jantzitako langileak dira, gizonezkoak, eta lan fisikoak egiten eta makinariak mugitzen dihardute. Nire neska eta hiritar itxurarekin lotsatuta eta

229 Tesian zehar, eta bereziki atal honetan, "baserri" eta "ustiategi" terminoak aldizka erabiliko ditut tomateak ekoizten dituzten etxaldeak izendatzeko. Baserri terminoak ekoizpen-gune hauen historia eta egitura jartzen ditu mahai-gainean. Ustiategi terminoak, aldiz, ekoizpenari eta alderdi ekonomikoari ematen dio zentralitate gehiago, baserriak ekoizpen-gune bezala definituz. Tesian zehar biak erabili izan ditugu etxalde hauek izendatzeko, bai nik neuk, bai sektoreko teknikariak, eta bai ekoizleek beraiek. Hori dela eta, biak ala biak erabiliko ditut errealitate berdinari erreferentzia egiteko.

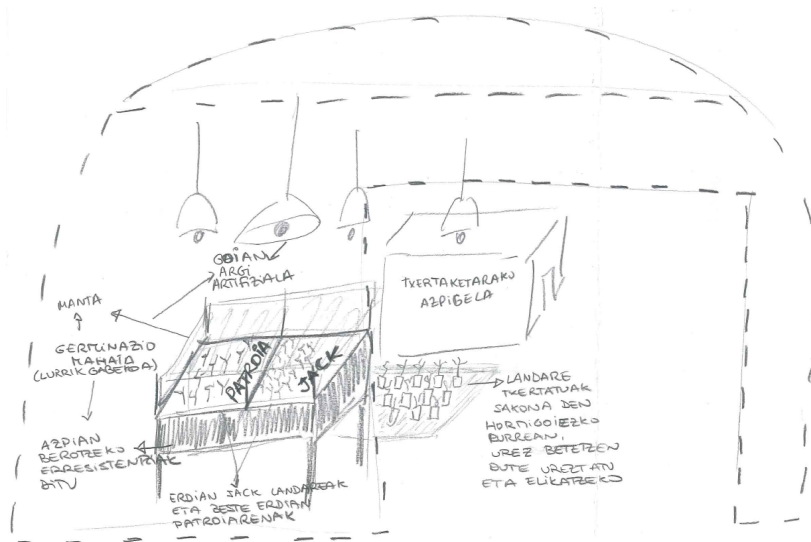
ate handi horretan txiki agertzen naiz. Miguelengandik galdetu eta "Marta naiz" azalpena eman ondoren, gora -bulegora- igotzeko esaten didate. Pabiloi barruan eskailera batzuk igota gunee itxi bat dago: bulegoa.

Ez dakit nire neska-gazte-hiritar itxurak salatu nauen, baina izenak bai. Pabiloira heldu eta Miguelengandik galdetu dudanean, kasualitatez, bertan zegoen Eguzkipe ere. Nik oraindik ez nekien bera zein zen, beraz, ez dut ezagutu. Berak, aldiz, Marta izena aditu duenean handik bi egunera bere etxera joan behar duen ikerlari hura ni naizela konturatu da, baita Miguelekin komentatu ere. Hau ez da izan horrelako zerbait gertatu zaidan lehenengo aldia. Beste batzuetan ere gertatu izan zait pertsona batengana elkarrizketa bat egitera joan eta lehenagotik beste baten bidez nire berri izan duela esatea. Eta jakinaraztea. Sare sendoek jositako sektore txikia dela erakusten dit horrek, baita kontrolatuta dagoela eta kontrolatu nautela ere. Kontrola tokian tokiko lanean zehar etengabe presenten egon arren, forma ezberdinak hartu eta praktika ezberdinetan gauzatu da. Esan bezala, ekoizleekin egon naizenean "ahoz ahokoan" eta gertuko harremanetan oinarritutako kontrola izan da. Harreman horien bidez ni ezagutu, kokatu, eta kontrolatu egin naute.

Horrenbestez, 2018ko otsailaren bukaeran Santiago eta Miguelek gomendatuta heltzen naiz Eguzkiperenera, hots, Feliperenera. Kasu honetan ere, Felipek baserrira ailegatzeko jarraibideak emanak dizkit telefonoz, baina bere euskara ulertzeko zailtasunak izan nituen. Internetak zalantzak argituko zizkidalakoan ez nion esan ez nuela erabat ulertu. Oraingoan, baina, GoogleMapsek huts egiten dit -interneten baserria ez dago elkartearen egoitza bezain ondo erregistratuta- eta galduta nagoela deitu egin behar izan diot Feliperi. Dagoeneko pasa naiz baserri aurretik. Areago, hortik pasa naizenean zalantza ere egin dut, ea hori Eguzkipe baserria den galdetu edo ez galdetu. Gainera, negutegiren bat ikusi dut bertan, beraz, bazitekeen hori izatea. Aitzitik, dotoreegia iruditu zait -etxe berritua eta sarreran marka oneko autoak aparkatuta- eta aurrera jarraitu dut. Hortaz, orain bai, buelta eman, Feliperen argibideak jarraitu, eta nire aurreiritziek baztertu duten baserrian geratzen naiz.

Hortxe dago nire zain. Kotxea aparkatu, gauzak hartu, eta berak aginduta etxera sartzen gara, beste hainbatetan bezala, sukaldera. Bertan egiten diot ordubete inguru irauten duen elkarrizketa, tarteka alabaren bat bertatik pasatzen delarik. Berak proposatuta, negutegietako batean bukatzen dugu gaurko solasaldia. Negutegi horretan "landarea egiten dute"; hau da, gerora aldatzen dituzten tomate landareak ekoizten dituzte bertan. Izan ere, Eguzkipeen tomate landareak erosi ordez haziak erosi eta eurentzako landareak ekoizteko erabiltzen dituzte hazi horiek. Hainbatek esan didanaren arabera, Gipuzkoako tomategintzan hori egiten duten bakarrenetakoak dira. Gainera, azkenengo urteotan landare txertatuak erabiltzen dituzte, beraz, haziak ereiteaz gain landare txertaketak ere bertan egiten dituzte.

Txertaketaren teknika aski ezaguna da, batez ere fruta-arboletan. Euskal Herrian tomatea bezalako landareetan, aldiz, azkenengo urteotan agertu da. Hala ere, berriki erabiltzen hasi den teknika izanagatik, azkenengo urteotan Gipuzkoako tomategintzan nabarmen zabaldu da. 4 atalean azaldu bezala, txertaketaren bitartez bi barietate ezberdinen ezaugarri batzuk profitatzen dira eta horretarako barietate bateko landare bat beste barietate batekoa den landare baten gainean jartzen da. Hau da, oina izango den landareari goiko partea kentzen zaio, besteari sustraiak eta beheko partea, eta gero bi landareen bi zati horiek elkartzen dira, produktu batzuk erabiliz. Horrelakoetan, goian jartzen den barietatea da ekoiztu nahi dena, hots, fruituak goian jartzen den barietatearenak izango dira. Behekoak – deritzon "oina", "patroia" edo gazteleraz "portainjertos"-, aldiz, goiko barietateak ez dituen zenbait ezaugarri ematen dio landare txertatuari, besteak beste indarra eta zenbait gaitz eta izurriteren aurkako erresistentziak.



Irudia 23: Landareak ekoizteko negutegia, Eguzkipe baserrian. Iturria: Nik egina.

Gipuzkoako tomategintzan horrela egiten dute, eta oin bezala batez ere Maxifort eta Beaufort barietateetako patroiak erabiltzen dituzte, zenbait gaitzari erresistenteak baitira eta landareei indarra ematen baitiete. Gainean Jack barietatea jartzen da; beraz, ekoizten diren tomateak Jack tomateak dira. Landare txertatuak erabiltzen direnean indar handiagoa dute. Hori dela eta, landare bakoitzeko gida bakar bat atera ordez bi edo hiru gida atera ohi dituzte bakoitzetik. Izan ere, normalean txertatu gabeko tomate landareak landatzean gida bakarra uzten zaie. Ateratzen diren beste gidak edota deritzon "txupoiak"²³⁰ kimatu egiten dira. Horren helburua landarea gorantz joatea, indarra gida horretan ateratzen diren tomateetara bideratzea, eta landareak aireztatuago egotea da. Landareak txertatuak direnean, aldiz, indartsuagoak izan ohi dira eta bi edo hiru gida uzten zaizkie. Eguzkipen ere horrela egiten dute gehienetan.

Negutegira sartu eta neure arreta bereganatzen duen lehenengo gauzetako bat lurra da. Lurra hormigoiak estalia da. Traktore bat bertan gordeta egon arren, argi dago negutegi honetan, behintzat, ez dutela erabiltzen. Izan ere, Felipek lehenago azaldu didan moduan bertan teknika hidroponikoaren bitartez ekoizten dituzte tomateak. Negutegiko atea pasa eta ezker aldean "ernetze-mahaia" dago. Lurretik altxatuta, lanerako altuera egokian dago mahaia, eta bertan bi barietate motatako bost zentimetro inguruko landaretxoak daude. Alde batetik, Jack barietatekoak daude. Bestetik, landatuko duten landarearen oinak, "portainjertos" edo "patroiak" deitutakoak. Kasu honetan Maxifort edo Beaufort barietateetakoak dira. Berez, jakin jada badakit teknika hidroponikoaren bitartez ekoizten dituztela tomateak hemen. Hala ere, landaretxoak ikusi eta egiten dudan lehenengo galdera da ea lurrean ereinda dauden. Erantzuna ezezkoa, noski. Gerora egiten den bezala, haziak ere ez dira lurrean ereiten, bestelako oinarrietan baizik.

230 Botanikan "adar zupatzaile" terminoa ezarrita egon arren, "txupoi" hitza erabiliko dut, hauxe baita tesian zehar agertu eta erabili izan duguna.

Ernetze-mahaiak manta moduko bat dauka gainean, ernamuindu berri diren landareak hotzetik babestuago egon daitezten. Bestalde, mahai horren gainean lanpara bat dago, landareek argi falta izan ez dezaten. Negutegi osoan ere argia dago. Izan ere, neguan ereiten dituzte lehenengo haziak, argi natural gutxien dagoen garaian, alegia, eta landareek argi ordu gehiago behar dute hazteko. Argia ez ezik, negutegi osoan ere berotzeko sistema dute, biomasarena hain zuzen, bestela tomate landareek neguko tenperaturei ez baitzieten eutsiko.

Negutegian apur bat aurrera eginda, ezkerreko partean ere, jadanik txertatuak izan diren landareak daude, lurzoruan jarrita, hormigoi gainean. Gune horretan zorua maila apur bat baxuagoa da. Horrela, lurzoru zati hori deritzon "soluzio nutritiboz" betetzen dute landare hauek ureztatzeko eta elikatzeke. Landareak loreontzi txikietan daude, bakoitza batean, eta lurraren ordez oso xurgatzailea eta bizigabea den substratu batean daude landatuta -perlita, bermikulita, harri-zuntza edo koko-zuntza, besteak beste-. Loreontziak lurzoru gainean daude eta behetik xurgatzen dute hormigoi gainean botatzen den soluzio nutritiboa.

Esan bezala, bertan daude jadanik txertatuak izan diren landareak. Negutegian are apur bat aurrerago eginda, "kamara" dago, gela itxi bat, negutegiko azpi-gela bat balitz bezala. Bertan tenperatura eta hezetasun mailak oso kontrolatuta daude, horixe baita txertaketak egiteko eta txertatu berri dauden landareak gordetzeko tokia. Txertaketa egin berri dagoenean landareak baldintza atmosferiko zehatz eta kontrolatu batzuetan egon behar du, horregatik dago negutegi barruan baldintza horiek ziurtatuta dituen azpi-gelatxo hori. Felipek esanda, gela hori 22 gradutan mantentzen da eta %80-85eko hezetasun maila dauka.

Landare txertatuekin lan egiten hasi zirenean Felipe eta berarekin aspalditik lan egiten zuen langile bat ahalegindu ziren txertaketak egiten, baina ez zuten lortu. Hori dela eta, urte eta erdiz Eguzkipen landare mintegi batetik ekarri zituzten landare txertatuak. Gerora, bertan lan egiten duen alabetako bat ere ahalegindu zen, eta berak bai, erdietsi zuen txertoak ondo ateratzea. Harrezkero bera da horren ardura daukana. Izan ere, ikusiko dugun bezala, Eguzkipen asko baloratzen dute bertan landarea egitea, horrela horren kalitatea ziurtatzen baitute.

Eguzkipen gaur egun ia tomatea baino ez dute ekoizten. Tarteka beste zerbait ere ekoizten dute, baina oso-oso kopuru txikia izaten da tomate ekoizpenarekin alderatuz gero. Dena negutegipean, hidroponia teknikaren bitartez, eta landare txertatuak erabilia egiten dute. Halaber, egiten duten tomate guztia Jack barietatekoa da. Duela hamarkada batera arte Robin barietatekoak ere jartzen zituzten, baina kanpoan zituzten lurrak utzi zituztenean barietate hau jartzeari utzi zioten, negutegi barruan ez baita ondo ateratzen. Bestalde, esan bezala, gaur egun landare txertatuak erabiltzen dituzte, *Maxifort* eta *Beaufort* barietateko oinak erabilia. Bai oinak bai Jack Monsanto enpresarenak dira. Batetik, Monsantoen filiala den Seminisek ekoizten du Jack. Oinak, aldiz, De Ruiters Seedsek egiten ditu, eta hau ere Monsantoena da.

Guztira, 17.000 metro negutegi inguru dituzte eta sei lagunek jarduten dute bertan lanean, Felipe eta beste bost. Familia-ustiategitzat har dezakegu, baina kanpora ireki den familia-

ustiategia da. Izan ere, sei langile horietako bi etxeko alabak dira, beste bat Felipe bera, eta beste hiru "kanpoko langileak". Langileak txertatzeko prozesua pixkanakakoa izan da, eta hori azpimarratzen du Felipek bera ere. Ustiategia pixkanaka-pixkanaka handitzen joan da, eta apurka-apurka ere eskulana gehitzen joan da. Hasiera batean bera bakarrik zegoen, gero etxeko besteren bat ere gehitu zen, duela 32 urte inguru jada lehenengo langilea sartu zen, gaur egunera arte; egun guztira sei dira bertan lanean.

Tomate ekoizpenari dagokionean ia urte osoan izaten dute, baina ekoizpen eta salmenta onak bederatzi hilabetez izaten dituzte gutxi gorabehera. Hala ere, ez da kontu matematikoa eta, esan bezala, bertan ekoizpen baldintzak (tenperatura, hezetasuna, ura, argia bera, nutrienteak, eta abar) oso kontrolatuta egon arren meteorologiaren eraginpean ere badaude, eta urtero tomatea "ez dator" une berean.

Marta [M]: Ze... tomatea orain noiztik noiz arte daukazu?

Felipe [F]: Aurten ez dakit [barre ironikoa egiten du]²³¹.

M: Beno, gutxi gorabehera.

F: Iaz, otsaila, o sea, otsailan gaude, otsaila azkenean hasi ginen biltzen, eta horregatikan ez da asko biltzen, baina ya martxoan nahiko ondo bildu dugu, eta apirila eta maiatza asko. Aurten, gutxieneko hilabeteko atzerapena dauka, giroagatik, ilunagatik. Ze, hotza baino gehio ilunagatik, horregatik atzerapena dauka. Baina guk normalean, esan dezagun, biltzen dugu nahiko segidan, pues, apirilari aurretik, martxoan atzenetik, pues abenduan atzena, urtarrilan zera. Eta orain ere zerbait biltzen dugu, baina orain oso gutxi biltzen da, ze ez dago batere argirik. Baina esan dezagun, gure zera pues dira, pues, 9 bat hilabete urtean bai (Felipe, elkarrizketa).

Bederatzi hilabete hauetan bi uzta jasotzen dituzte. Hau da, bi landaketa egiten dituzte. Hala ere, bi landaketa horiek ez dituzte denak batera egiten, txandaka baizik. Horrela tomateak ez datoz denak batera. Izan ere, bezero txikiei saltzen diete batik bat eta horiei saltzeko beti izan behar dute produktua. Antzekoa esaten zidaten Erain baserrian ere, hobe dutela soberan izatea, faltan baino, bezeroak ase egin behar baitituzte.

Azkenik, Eguzkipe ustiategi konbentzionala da; hau da, ez dute era ekologikoan ekoizten. Hala ere, "ekoizpen integratua" egiten dute, produktu kimikoen erabilera kontrolatua eginez eta ekoizpenaren kontrol zurruna eramanez. Eusko Labelen daudenez ekoizpen integratua egitera behartuta daude. Hala ere, sinesmenez egiten dutela azpimarratu zidan Felipek. Gainera, gaur egun euren tamainako ustiategietarako dauden kontrol eta osasun neurriak ekoizpen integratua egiteko daudenen oso antzekoak dira. Hortaz, zigilu hori izan edo ez izan,

231 2018ko negua oso euritsu eta iluna izan zen, horregatik barre ironikoz esaten du ez dakiela, nekazaritzarako negu gogorra izan baitzen.

antzeko ekoizpen-bideak eta kontrolak egin beharko lituzkete bertan. Esan bezala, Eusko Labelen daude eta urtearen arabera ekoizpenaren zati txiki bat horrekin saltzen dute.

Laburbilduz, Eguzkipe Gipuzkoako tomategintzan ustiategi garrantzitsu eta esanguratsua da. Bertan egin duten ibilbidea sektorearen bilakaeraren isla da: mistoa izatetik tomatearen ekoizpenean zentratu den familia-ustiategia da; hidroponikoan ekoizten dituzte egun tomateak; Jack barietateko tomateak ekoizten dituzte bertan; eta, ekoizpenaren zati bat Eusko Label markaren barruan saltzen dute. Hala ere, tomateroen artean bereizi egiten dira, bertan puntako berrikuntzak egiten lehenengoetarikoak izan baitira.

Erain baserrirantz gerturatzen

Erain baserriaren kasua ere paradigmatikoa da Gipuzkoako tomategintzan. Kasu honetan, baina, puntako berrikuntzak beti ez dituzte txertatu, eta etxeko ereduaren zenbait ezaugarri iraunarazteagatik -edo saiatzegatik- nabarmentzen dira. Kasu honetan, esanguratsua da beraien ekoizpenaren zati handi bat salmenta zuzenaren bidez saltzen dutela, beraien herriko eta inguruneko herrietako azoketan beraien postua jartzen baitute.

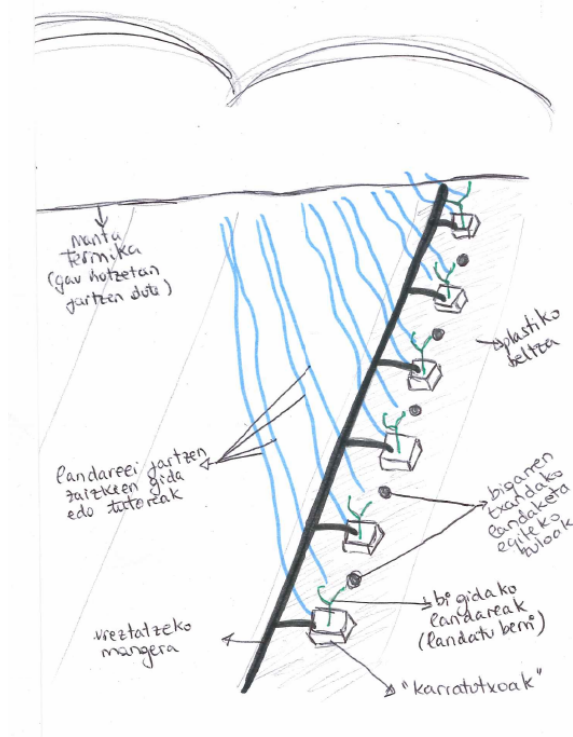
Erain baserria hiri baten mugan dago. Batera eta elkar harremanetan dauden baina bisualki bereiz daitezkeen bi eremuen arteko muga edo trantsizio gune bat dira Erain baserria bera eta inguruan dauden negutegiak, herri guneko eraikinak bukatu eta basoa eta zelaiak hasten diren tokian baitaude, hain zuzen. Muino txiki-txiki batean topatzen ditut, toki eguzkitsu batean. Eguzkiperen kasuan gertatu bezala, Santiago zein Miguelek hona etortzea gomendatu didate. Kasu honetan, ez da horren punta-puntako baserria -teknologia eta berrikuntzen erabilerari dagokionean- baina bada Gipuzkoako tomategintzaren ezaugarri nagusien isla. Besteak beste, bi teknikariek azpimarratu didate bertan salmenta zuzena egiten dutela, eta Eusko Labelen egondakoak direla baina azkenengo urteotan atera egin direla. Beraz, merkaturatze-bideei erreparatzeko, eta Jack eta Eusko Labelaren hedapena eta garapena nola artikulatzen diren ulertzeko gako batzuk topa ditzaket hemen. Gainera, baserri honetako negutegietan egin izan dute tomate barietateekin entseguren bat edo beste. Kasu honetan, Neikerrek bultzatuta eta Gipuzkoako Foru Aldundiko langile batek gauzaturata, bertako tomate barietateekin egiten ari den ikerketa baten entseguak egin dituzte Erainen duela gutxi.

Esan bezala, Santiago zein Miguel baserri honetaz mintzo zaizkit. Oraingoan, baserriaren izena baino bertako profesionalaren abizena erabili dute: "Zelarekin egon behar duzu". Berari baimena eskatu ondoren, kontaktua pasatzen dit Santiagok, izen-abizenak emanda. Deitu eta tokira nola heldu azaldu zidatenean esan zidaten baserriaren izena: Erain. Oraingoan ere, izen hori ondo apuntatu eta interneten begiratuko nuela pentsatu nuen. Kasu honetan, lehen sektoreko ekimenak eta agenteak ikusgarri egitea helburua duen "Nirea" web-orrian aurkitzen dut Erain baserriaren kokapena.

Bertara abiatzen naiz, baita erraz aurkitu ere: etxe bat ikusten dut, horren atzean haizeak puskatuta eta "belar txarrez" beteta negutegi batzuk, eta parean ateak irekita dituen biltegi moduko bat. 2018ko otsaila bukaeran gaude. Bazkalosteko ordua da eta ingurunean ez dut inor ikusten. Etxea oso itxia sumatzen dut. Beraz, Joseri deitzen diot. Non nagoen azaltzen diodanean, "etxean" nagoela esaten dit, beraiek negutegietan daudela. Beraiek. Orain arte nik pertsona bakar batekin hitz egin dut, baina bi pertsona omen ditut zain. Eta negutegietan. Egun erabiltzen dituzten negutegi gehienak beste nonbaiten egongo dira, pentsatzen dut. Behin galdetuta azaltzen didate etxe ondoan daudenak zaharrak direla, eta apurtuta daudela gainera; beraz, etxe ondoko lurretan ekoizpenaren parte txiki bat baino ez dute egiten gaur egun. Etxean nagoela esan ondoren, telefonoaren bestaldean entzuten dut Jose beste batekin hizketan, "ama etxean dagoen" erdi galdezka, erdi baieztatzen, eta bueltan niri zuzentzen zaidan ahotsak berresten dit "etxean ama dagoela" eta berak esango didala negutegietara nola heldu. Deia moztu eta berehala telefono finko baten hotsa aditzen dut etxe barruan, ahots bat berrikeretan, eta segidan andre bat ateratzen da balkoira, ama -izango dena-. Bertatik negutegietara nola heldu azaltzen dit.

Apur bat deskolokatuta abiatzen naiz kotxera. Ematen du negutegietan aita eta seme batekin topo egingo dudala, baina ez dakit horietako zeinekin hitz egin dudan orain arte. Aitarekin, pentsatzen dut, aita izan beharko baitu ustiapena aurrera eramaten duena. Aitzitik, balkoira irten den emakumea nagusia iruditu zait, eta aita hori horren senarra baldin bada, agian ez da bera izango ustiategiko burua edo titularra. Gerora argituko dut apur bat kontu hori. Izan ere, gaur egun aita eta semeak, biek ala biek, ama eta arrebarekin batera egiten dute lan familia-ustiategian. Hala ere, garapen teknologikoez eta etorkizunean egin behar dituzten aldaketek hizketan ibiltzen garenean aita arduraren eta belaunaldi aldaketaren pisua duen begirada botatzen dio semeari, eta berak

jada ez duela horrelakorik egingo gehitzen du. Hots, bertan bi belaunaldiek lan egiten badute ere, ustiategiaren erantzukizuna eta etorkizuna bigarrenaren esku dagoela sumatzen da begirada eta elkarrizketa horietan. Edonola ere, ordura arte zeinekin hitz egin dudan beraiekin batzean argituko dudala pentsatzen dut, nik Jose batekin kontaktatu izan baitut eta orduan jakingo dut Jose aita edo semea den. Ordurako jada gerora hobeto ulertu eta ezaugarrituko dudan familia-ustiategi itxura hasi naitzaio hartzen Erain ustiategiari.



Irudia 24: Eraineko negutegia landareak aldatu berri. Iturria: Nik egina.

Kotxera itzuli, eta andreak esandako bidetik abiatzen naiz. Bost minutu ez dira pasa negutegietara iritsi naizenerako. Horrek beste itxura bat du. Pinudi baten erdian goraka egiten hasi naiz, eta lehenengo bihurtune batean bidexkaren bi aldeetan lurra berdindua eta nabe bana dago. Bidexkaren eskuinaldean, ardiak gordetzeko izan

zitekeen tunel bat dago; ezkerreko partean, sarrera hormigoiz estalita duen hiru tuneleko negutegi handi bat. Bidexkatik goraka segi eta berehala beste bi negutegi handi eta eraikintxo baten erdian bukatzen da pista. Hortxe daude nire zain.

Gauzak hartuta -kaiera, grabagailua, eta abar- kotxetik atera eta beraiengana noa. Minutu batzuk hizketan daramatzagula konturatzen naiz bertan egingo diedala -egiten ari naizela- elkarrizketa. Bertan ez dago sukalderik. Esan bezala, otsaila bukaeran gaude eta negu euritsua izan arren gaur eguzkia harrapatu dugu. Edo harrapatu gaitu. Solasaldia negutegiko atearen bueltan izaten dugu, negutegira sartzen eta negutegitik ateratzen. Kanpoan hasten gara, baina giroa fresko samar dago, eguzkiak begietan ematen dit, eta gainera instalazioak ikusteko barrura sartu behar dugu. Barruan, baina, bero handia dago, eguzkiak gogor jo eta plastikopean bero handia sortzen baitu, eta gainera, horren ondorioz, sabaia ireki eta itxi egiten da, zarata handia eraginez.

Elkar agurtu, eta berehala konturatzen naiz, galdetzen ez badut behintzat, ezingo dudala jakin horietako zeinekin hitz eginga naizen, biek Jose izena baitute, biak Zelai. Beraz, batzuentzako behintzat, Jose edo Zelai baino, aita edo semea dira.

Negutegira sartzen naizen lehenengo aldian ez diot arreta handiegirik jartzen barruan dagoenari. Landareak duela gutxi aldatutakoak dira, nahiko txikiak oraindik, eta negutegia horiek hazteko prest dago. Ez dut arreta handiegirik jarri, baina hidroponiko itxura hartzen diot. Lurra plastikoz beltz batez estalita dago eta plastikoz zuloak daude landareak dauden tokietan. Landareak karratu txiki batzuetan sartuta daude eta karratu horiek dira lurraren barruan zeudenak. Azkenengo hau, baina, ez dut ikusten. Landare ilara bakoitzaren ondoan dagoen mangera batetik mangeratxo txiki eta laburrak ateratzen dira landareetara. Landareak dauden karratu bakoitzarentzako mangera txiki bana dago, eta karratu barruan dagoen lurrean sartuta daude. Halaber, landare bakoitzaren gainean hari batzuk daude zintzilikatuta, «tutoreak», landareak hazi ahala bertan lotuak izateko.

Lurrean landatu arren, Neikerreko instalazioetan ikusita nuen ekoizpen hidroponikoari antz handia dio ikusten nagoenak. Alde batetik, lurra estalita egonda, ez da ikusi ere egiten. Beste alde batetik, landareak ez daude lurrean zuzenean sartuta, baizik eta erosten dituzten bezala jarriak dira, esandako laukitxo horietan. Azkenik, landare bakoitzera mangera zati bat joateak ere hidroponikoa dela pentsarazten dit, hidroponikoan horrela ikusita baitut. Izan ere, hidroponia erabiltzen denean ura ez ezik, elikagaiak ere ematen zaizkie mangera horietatik urarekin batera, deritzon "soluzio nutritiboan", eta mangera indibidualizatuak ikustean hidroponikoa dela ondorioztatzen dut zuzenean. Edozein kasutan, ez dute hidroponikoan egiten, baina lehenengo begirada lego batentzako hidroponikoari antz handia dio instalazio horrek.

Erainen, gaur egun, tomatea ekoizten dute gehienbat. Gutxi gorabehera euren ekoizpenaren %80 da tomatea. Salmenta zuzena egiten dute eta gertuko herrietako azoketan saltzen dute euren ekoizpenaren zati handi bat. Hori dela eta, bestelako barazki batzuk ere jartzen dituzte, azokan tomateaz gain beste zerbait izan behar baitute. Horrela, gainera, tomaterik ez duten garaietan ere badute zer saldu. Tomatea negutegipean ekoizten dute, baina Eguzkiperen kasuan ez bezala, Erainen lurrean ekoizten dituzte barazkiak. Tomatearen kasuan, Jack barietatea baino ez dute erabiltzen, eta gaur egun landare txertatuak erabiltzen dituzte. Beraz, ekoizten dutena Maxifort oinaren gainean jarritako Jack barietateko tomateak dira.

Duela hamar bat urte pinudia zen lursail berri batean 5.000 metro negutegi jarri zuten, eta gaur egun bertan ekoizten dute ia egiten duten guztia. Gutxi gorabehera, 5.000 metro horietatik 4.000 bat erabiltzen dituzte tomatea ekoizteko. Familia-ustiategia da Erainekoa, eta bertan bi belaunaldik egiten du lan. Esan dudan bezala, ni aita eta semearekin batu nintzen, baina aipatu zidatenean zeintzuk egiten zuten lan, beraiek ez ezik, bertan "ama eta arrebak" ere lan egiten zutela esan zuten. Oraindik guztiz argi ez dagoen arren, seme-alaben belaunaldia lekukoa hartzen ari da. Kasu honetan ez dute etxetik kanpoko langilerik.

Tomate ekoizpenari dagokionean, otsaila aldera aldatzen dituzte landareak eta normalean maiatzean hasten dira tomateak jasotzen, abendu erdialdera arte, udaberri eta udazkenaren arabera. Erainen ere bi landaketa egiten dituzte. Kasu honetan, negutegi barruan landareen kokapena egokitu dute lehenengo txandakoak azkenengo fruituak ematen ari direnean bigarren txandakoak lehenengo fruituak ematen has daitezten. Horrela daukaten lur-eremua hobeto baliatzen dute eta ez dute tomaterik gabeko tarterik bi uzten artean. Horretarako oso lagungarria izan da landare txertatuak erabiltzea, bi gidakoak erabiltzen baitituzte eta horrek ahalbidetzen du landare bakoitzaren artean *toki gehiago uztea bigarren landaketa bertan egiteko*.

Ustiategi honetan ere nekazaritza konbentzionalean jarduten dute, Gipuzkoako tomategintzako ustiategi guztiek bezala. Izan ere, monolaborantzara dedikatzen dira eta ekoizpen ekologikoaren ezaugarrietako bat aniztasuna eta osagarritasuna izaten da. Eguzkipen bezala "ekoizpen integratua" egiten dute. Kasu honetan Eusko Labelean jada ez dauden arren eta "paper mordo" egin behar duten arren horretan diraute. Lehen erabiltzen zituzten produktu batzuk erabiltzeari ere utzi diote, "ahal den botika gutxiñena ibiltzen" dute egun, eta horretan belaunaldi berriak eragina izan du.

Baratzegintzan espezializazioa eta Jack barietatearen etorrera

Jacken hedapena eta arrakasta ulertzeko sektorearen eraketa eta garapena ulertu behar ditugu, tomategintzarena, alegia. Era berean, sektore honen bilakaera eta norabidea ulertzeko, euskal nekazal-sektorearen egoera eta bilakaera ere kontuan hartu behar ditugu. 3. Atalean azaldu bezala, azkenengo hamarkada luzeotan bi joera nagusitu dira baserrietan: gutxi batzuk berriztatu eta espezializatu egin dira, eta gehiengo batek nekazaritza jardunak bertan behera utzi du, asko jota autokontsumorako diren produktu batzuen ekoizpenari jarraipena emanaz (Ainz 2001; Alberdi 2009). Kasu honetan, abandonurako edo berritzerako bi joera horien

artean bigarrean kokatu dira tomategintzan eta Jacken ekoizpenean zentratu diren baserriak. Bigarren horretan kokatu diren heinean, aldaketa handiak egin dituzte beraien ustiategietan, gero eta gehiago zentratuz ekoizpen mota batean. Hasieran barazkigintzara bideratu ziren, eta gero horren barruan tomatearen ekoizpenean gero eta gehiago zentratu dira. Horretarako, belaunaldien arteko erreleboa gakoa izan da, horrekin batera ekoizpena zein instalakuntzak berrizatu egin izan baitira, errentagarritasuna handitzeko asmoz.

Ezagutzen ari garen bi baserrien kasuak horren erakusle argiak dira. Azkenengo hamarkadotan bi ustiategi hauen buruak izan diren Felipe eta Josek kasu batean zein bestean azpimarratu egin dituzte beraiek baserrian lanean sartu zirenean egin zituzten aldaketa eta berrikuntzak. Nahiz eta aldaketak pixkanaka-pixkanaka egin, biek nabarmentzen dituzte belaunaldien aldaketarekin batera ustiategi hauetan bultzatu zituzten berrikuntzak. Biak ala biak familia-ustiategiak dira, biak ustiategi misto batean jaiok dira, eta biek baserriaren modernizazioa eta tomatearen ekoizpenean espezializazioa ikusi eta bultzatu dute.

Eguzkipek [Felipek] horrela kontatzen du nola izan den beraien kasuan:

Betidanik an, e, hemen egin det lana, nik 8-10-11 urterekin ere eskolara joaten nintzen, hor ibiltzen nintzen, garai hartan ez zegoen [...] eta ni etxeko zaharra izanikan, ba etxean oso gaztetatikan hasi nintzen bai lanean eta bai, zea... eta guk, garai batean, orain dala, pues klaro, nik ya 60 urte ditut, 61, ba oin dala 30 eta 40 urte ere oraindikan, esan dezagun, ustiategi hau mistoa zan. Alde batetik ganadu zegoan, behi batzuk, eta beste alde batetik baratza egiten genuen. Ari naiz hizketan, garai batean oraindikan negutegirik ez zegoela eta ezta Gipuzkoan ere, nik uste aurrenekoak hasi zirela jartzen oin dela 45 bat urte, gutxi gorabehera, eta ez hemen. Eta orduan, pues, hori, zen mistoa zen, eta egiten genuen baratza eta ganaua. E, bueno, e, ni etxerako gelditu nintzen, mayorazgoa bezela, ta horrela, eta soldaduzka bukatu nuenean, nik erabaki nuen, pentsatu nuen ez zala posiblea eredu horrekin jarraitzea, zergatikan, azkenean, ganadua izan eta baratza izan denbora asko kentzen du batek eta besteak eta gauza gehiegi zan. Eta erabaki nuen baratzea zeratzea... eta orduan hasi ginene, pues negutegia jartzen. Baratzarekin bakarrik eta udaran egiten duenarekin, pues, ez du... lehen ez zuen ematen, ta orain gutxiago... (Felipe, elkarrizketa).

Felipek argi kontatzen du nola izan den Eguzkiperen bilakaera eta nola pasa diren berrogei urtetan gutxi gorabehera ustiategi mistoa izatetik tomatea ekoiztera dedikatzen den gunea izatera. Bera Eguzkipe baserrikoa da, bertan jaiok. Elkarrizketatu nuen unean jubilatzeaz zegoen, eta ordura arte beti bertan egin zuen lan. Etxean bizi izan duten espezializazio-prozesu honetan gakoa izan zen Felipek ustiategiaren lekukoa hartu izana, orduan erabaki baitzuen ekoizpen mota batean zentratzea eta horretan inbertsioak egitea, barazkigintzara bideratzea eta negutegiak instalatzea, alegia. Abereak kendu eta baratzean zentratzen hasi eta gutxira jada lehenengo negutegiak jarri zituzten, 1979-1980. urte inguru hartan. Hasiera

horretan "denetik" egiten zuten baratzean, garai hartan baratzerako zeuden gauzak jartzen: negurako azak, porruak, eta eskarolak, eta udarako tomateak, piperrak "eta holako gauzak".

Erainen ere belaunaldi arteko erreleboa gakoa izan zen ustiategiaren bilakaerarako. Hala ere, kasu honetan inbertsioak progresiboagoak izan dira, eta aldaketak ez dira horren nabarmenak izan. Bertan, aldaketei bideak ireki baina era berean zenbait praktika eta egiteko modu iraunarazi dute. Halaber, Eguzkiperen kasuan aipatu ez dugun beste elementu garrantzitsu bat jartzen du mahai-gainean bigarren kasu honek. Jose aitak ustiategiaren erreleboa hartu ahal izan zuen eta horretarako behar zuen inbertsioa egin ahal izan zuen lantegian irabazitako diruari esker.

Esan bezala, Jose aitak ustiategiaren agintea hartu arte Erain ustiategia mistoa zen. Bera txikia zenean batez ere barazkiak egitera dedikatzen ziren baina esnea ere saltzen zuten, etxean ganaduak pisu gutxi bazuen ere. Orduan, behiak baino ez zituzten. Egun, aldiz, behiak jada ez, baina azkenengo urteotan ardiak jarri dituzte, "semeak jarri ditu", hain zuzen, negutegien ingurua sasiz bete ez dadin. Halaber, Jose aita txikia zenean salmenta zuzena egiten zuten: barazkiak egunero plazan saltzen zituzten, eta esnea etxeetan banatzen zuten. Eredu horri heldu diote, gaur egun ere hauxe baita euren ezaugarri nagusienetakoa.

Marta [M]: Ze, familia ibiltzen zen...

Semea [S]: Gurasoak? Gurasoak bai, inbernaderoakin ez, baina baratza bai.

Aita [A]: Baratza bai, baratza bai. Baratza gure ama... mutil koxkorra ginenean...

M: Saltzeko eta, edo etxerako?

S: Plaza, plaza.

A: Plazara joaten ginen. Karretilla zan, oin hemen ez dakogu, zen hola luze antzeko bat, etxean egindako...

S: Egurrezkoa.

A: Aurrean errueda batekin, han otarrak ipini, ta eskolakoan hartu karretilla ta eramaten genion amari plazan, han laga, eta gero etxerako hartu karroa eta, mutil kozkorak, hori. Eta, nik ikusi nuena zan orduan, gure ama egunero plazara joaten zen, etxera jatekoa ekartzeko, dirua handik.

M: Eta barazkiak bakarrik edo, arrautzak edo...?

A: Esnea, orduan behiak eukin genuenean, goizean jaisten ginenean, ematen genuen bezeroei, gu kalean, egon zara ba, han bizi ginen, gure baserri zaharra, goizean jezten zena entregatzen genuen bezeroei.

S: Kaleko jenteari.

A: Iluntzen jezten egiten genuena, bi aldiz jezten genuen, berriz be partidu, etxeetan.

S: Baina azokara ez zenuten eramaten?

A: Azokara ez, ez. Gurea ez zen ganau asko, hamar, hamar... (Jose aita eta semea, elkarrizketa).

Kasu honetan ere tomatean espezializatutako ustiategi bihurtzeko aldaketa nagusia belaunaldi aldaketarekin batera etorri zen. Jose aita "lanera ateratakoa" zen. Paper-fabrikan lanean zortzi

urte eman ostean bera edo bere lankide bat bota behar zuten. Bestea kaletarra izanik pentsatu zuten hobe zela bera joatea eta etxean lanean jartzea, eta horrela egin zuten. Lanetik bidaltzeagatik ordaindu zioten kalte-ordainarekin negutegiak ezartzeko inbertsioa egin zuten. Nekazal-eremu eta eremu industrialak elkar-harremanetan, elkarrekin garatzen, eta elkar elikatzen agertzen zaizkigu kasu honetan, industrian egindako diruarekin bultzatu baitzuten ustiategiaren bilakaeran gakoa izan den berrikuntza nagusienetakoa: lehenengo negutegien instalazioa. Horren ondorioz ekoizpena handitu ahal izan zuten. Alde batetik, bera sartu zenez etxean lanean eskulan gehiago zegoelako, eta bestetik negutegiekin ekoizpena handitu zutelako. Ondorioz, euren herriko eta ondoko herriko azoketara joateaz gain, inguruko herrietara ere joaten hasi ziren, bereziki tomatearen kanpaina egitera.

3. atalean esan bezala, soilik erreleboa badago egiten dira inbertsioak eta ekoizpena berriztatu egiten da, eta hau gertatzen denean, produktibitatea handitu egiten da etxaldearen ekoizpena biderkatuz. Hauxe da, hain zuzen, Erain eta Eguzkipe baserrien kasua. Edonola ere, egin diren berrikuntza horiek guztiak "pixkanaka-pixkanaka" egin izan dituzte, eta horrela nabarmentzen dute Eraineko Jose aita-emeek zein Eguzkipeko Felipek. Pixkanakako berrikuntza eta aldaketa txiki horien ondorioz eredu bati forma ematen eta horretan sakontzen joan dira. Felipek argiki erakusten du bere hitzetan, gerora aipatuko ditugun zenbait berrikuntza teknologikoren berri emanez:

Beno, gero... pixkanaka-pixkanaka, esan dezagun denboraren poderioz, joan gera instalazioa hobea jartzen eta modernizatzen eta teknologia gehiago sartzen, esan dezagun. Eta nik uste, pues, ez dakit ba, baino, negutegia jartzen hasi eta handikan 8 edo 10 bat urte ya hasi ginen pentsatzen, tomateakin adibidez, eta baita bainakin adibidez, ekoizpena aurreratzeko beroa sartzen hasi ginen. Eta, beno, eta pixkanaka-pixkanaka joan gera gero eta instalazio hobea egiten, eta azkenean orain iritsi gera une batera, orain bakarrikan ia tomatea egiten degu. Hortan zeratu gera, esan dezagun espezializatu edo, eta ia-ia bakarrikan egiten degu tomatea (Felipe, elkarriketa).

Ikusi bezala, egin zuten lehenengo aldaketa eta inbertsioetako bat negutegiak instalatzea izan zen. Hasiera batean negutegi sinpleak jarri zituzten. Sinpleak eta, beraz, "merkeak", orduan egin behar izan zuten inbertsioa gerora egin behar izan dutena baino txikiagoa izanik. Baratzezaintzan zentratzen eta horretan inbertsioak egiten joan, eta jardun mistoa utzi zuten horrelakoa egiten zuten baserriek. Pixkanaka-pixkanaka negutegi gehiago sartzen joan ziren, neguan batez ere letxuga egiteko, eta udan gehiena tomatea, baina baita piperra ere. Gerora, "pixkanaka-pixkanaka" instalazio hobegoak jartzen joan ziren, ustiategia modernizatzen eta teknologia gehiago sartzen. Eguzkiperen kasuan negutegiak sartu eta zortzi edo hamar urtetara hasi ziren jada pentsatzen beroa sartzea, tomate eta lekaren ekoizpena aurreratu ahal

izateko. Horrela ekoizpena luzatu ahal zuten, beroa jarrita abenduan jada landareak aldatu zitzaketelako.

Barietateen erabilerari dagokionean, negutegia jarri eta barazki gutxi batzuen ekoizpenean zentratu ziren lehenengo urte horietan tomate barietate ezberdinekin lan egiten zuten. Hainbatek bertako barietateak saltzen zituela kontatu zidan Aitorrek, Seminiseko komertzialak. Beste batzuek, aldiz, hazi-etxeei erosten zizkieten tomate haziak. Ordurako jadanik hibridoak bazeuden ere, merkatuan hibridoak ez ziren zenbait barietate mugitzen zen oraindik. Felipek Precolor, Montecarlo eta Ramon aipatu zizkidan, baina beste batzuk ere bazeudela gehitu zuen. Orokorrean, tomate handiak ematen zituzten barietateak ziren. Josek ere hainbat aipatu zuen: Olimpia eta Precolor. Onak izan baziren, baina Jack barietatea agertu zenean atzean geratu ziren. Txikiagoak zirelako, beranduago zetozelako, Jacken ondoan okerragoak geratu ziren.

Hainbat barietate zegoen testuinguru batean eta etengabe barietate berriak probatzen ari diren ekoizpen sistema batean agertu zen Jack, beste edozein barietate bezala. Hortaz, ez da isurialde atlantikoan ekoiztua eta saldua izateko diseinatutako barietatea, hazi-enpresa batek ekoiztu zuen beste barietate bat gehiago baizik. Edozein kasutan, hazi-enpresetako komertzialek badakite toki bakoitzean gustu eta baldintza ezberdinak daudela, eta normalean horietara egokitzen diren barietateak probarazten dizkiete bertako ekoizleei. Jack horietako bat zen, eta hona ekarri zuten probatzeko. Lehen sektoreko elkarteko teknikariak, Miguelek, horrela azaltzen du:

No, el tema es que realmente las variedades llegan por medio de los comerciales. O sea, comerciales que te dicen 'oye, que tengo, que estamos con una variedad' de una casa comercial, no 'que estamos con una variedad'. Ellos ya saben lo que buscamos nosotros. O sea, buscamos un tomate de sabor, de un calibre determinado, de un color determinado, ¿no?, ellos saben, entonces, año a año las casas... y se están probando variedades constantemente, ¿no?, y en una de esas apareció un comercial que se llamaba [¿?] que no me acuerdo de qué casa era entonces, porque digamos que la variedad Jack ha ido cambiando de casas, y, y bueno, pues hicieron unas pruebas en un invernadero, seguramente además sería en el productor que vas a estar mañana [Eguzkipe] que es el que más información te puede dar del tomate porque es el más puntero y el que más historia tiene. Y bueno, fue una variedad que fue funcionando. Y este hombre, además, el de mañana, te puede hablar mucho de variedades porque él todos los años tiene una colección de variedades. Esto que decimos, no ya de las locales, sino de variedades comerciales, las que puede, siempre las está probando. Entonces, siempre, siempre todos los años hay alguien que dice 'joe, tenemos una variedad que realmente va a funcionar' y luego la pones y no, realmente, no llega (Miguel, elkarrizketa).

Ez, kontua da barietateak komertzialen bitartez heltzen direla. Hau da, komertzialak etorri eta esaten dizute 'aizu, daukadala, barietate batekin gaudela', etxe komertzial batena, ez, 'gaudela barietate batekin'. Beraiek jada badakite guk zer bilatzen dugun. Hau da, zaporeko tomatea bilatzen

*dugu, kalibre jakin batekoa, kolore zehatz batekoa, ez?, eurek badakite, orduan, urterik urte hazi-
etxeak... eta etengabe probatzen ari dira barietateak, ez?, eta horrelakoren batean agertu zen [¿?]
izeneko komertziala, ez dakit orduan zein etxetakoa zen, zeren Jack barietatea etxez aldatzen joan
izan baitzen, eta, eta beno, bada, negutegi batean zenbait proba egin zuten, ziurrenik gainera izango
zen bihar bisitatuko duzuna [Eguzkipe], tomatearen inguruan informazio gehien eman ahal dizuna
dena, punta-puntakoenetakoa eta historia luzeena duena baita. Eta beno, izan zen ondo ematen joan
izan zen barietatea. Eta gizon hori, gainera, biharkoa, barietatez hitz egin ahal dizu asko, urtero
barietate mordoa baitu. Esaten dugun hau, ez bertakoen inguruan, komertzialen inguruan baizik,
ahal dituen, beti probatzen dabil. Orduan, beti, beti urtero norbait agertzen da eta esaten du 'aizu,
benetan ondo emango den barietatea daukagula' eta gero jartzen duzu eta ez, benetan, ez da heltzen.*

Orokorrean jaso ditudan kontakizunetan horrela azaldu dute. Beste barietate batzuk bezala azaldu zen Jack duela hogeita hamar urte inguru, ekoizleei gustatu zitzaizkien eta kontsumitzaileei ere bai, eta apurka-apurka bestelako tomate barietateei tokia hartu zien Jackek. Prozesua, baina, ez da "besterik gabe" gertatu, eta Jacken arrakastaren arrazoi guztiak ez ditugu tomatean bertan topatzen. Erainen, adibidez, Eusko Labeli erreferentzia egin zioten. Beraiek jadanik Jack tomateak landatzen zituzten, baina Eusko Labelera sartu zirenean bertako langileek gomendatu zieten barietate hori erabiltzea. Izan ere, Euskal Tomatea marka sortzerakoan Eusko Labeletik zenbait entsegu egin zuten, hemen landatzeko tomate egokienak aurkitzeko. Alde batetik, hemengo kliman ondo moldatzea bilatzen zuten. Bestetik, ezaugarri jakin batzuk zituzten tomateak nahi zituzten, hemengo gustura egokituak. Aitorrek azal fina, zapore handia, azukre kantitatea, kolore gorria, eta tamaina jakin batekoa izatea nahi zutela nabarmentzen zuen. Hainbat tomate barietate probatu zuten orduko hartan, eta Jack izan zen gehien gustatu zitzaizkienetako bat. Ondorioz, markaren barruan hori landatzea bultzatu dute.

Beste barietate batzuk bezala heldu, baina geratzeko heldu zela ematen du gaur egungo begirada batetik aztertuta. Hainbatek errepikatu izan dit Jacken agerpena sektorearen garapenaren gako izan zela. Areago, Jack sektore bat bultzatu eta sostengatu duen barietate gisa aurkeztu zidan Miguelek, sektorea barietate baten bidez garatu izan dela esanez. Jack heldu zenean aldaketa eta berrikuntza batzuk eginda bazeuden ere, oraindik hainbat barazkiren ekoizpenean zentratutako sektorea zen barazkigintza. Tomategintzaren eraketa ulertzeko, beraz, Jacken etorrerarekin batera egin ziren berrikuntza teknologikoak eta merkatuaren garapena ere kontuan hartu behar ditugu. Horiek, Jack barietatea bera ere definitzen joan dira, tomate honek forma ematen zien bitartean.

Jack barietatearekin batera tomategintza sektorearen garapena eta bilakaera I: azpiegitura eta berrikuntza teknologikoak

Esan bezala, Jack barietatea Euskal Herriko isurialde atlantikora heldu zenean zenbait etxalde jada barazkien ekoizpenean zentratuta zegoen, eta lehenengo negutegiak dagoeneko instalatuta zituzten. Orduko hartan, baina, oraindik barazki -gutxi- batzuen ekoizpena dedikatzen ziren gehienbat, eta negutegietan letxugaren ekoizpena nagusi zen neguan. Udan, aitzitik, tomatearekin batera lekek eta piperrek ere tokia hartzen zuten, baita dirua eman ere. Hortik aurrera, baina, tomatearen ekoizpenean gero eta gehiago zentratzen joan ziren. Letxugaren merkatuaren jaitsiera horren arrazoietakoa bat izan zen. Ordura arte urazak ematen zuen, baina prezioak jaisten hasi ziren eta errentagarria izateari utzi zion. Bestetik, eskulana merkeagoa den tokietatik etorritako produktuak presioa egiten hasi ziren piper eta leken merkatuetan. Tomatea, aldiz, gora egiten hasi zen, gero eta baloratuago zegoen merkatuan, eta beste toki batzuetatik etorritakoek ez zuten egiten presio bera. Alde batetik, tomatearen ekoizpenean eskulanak ez baitu horrenbeste pisu. Beste alde batetik, kanpotik, tomateak ekarri, ekarri egiten ziren, baina hauen eta hemen ekoiztutakoen zaporea guztiz bestelakoa zen. Beraz, kanpotik ekarritako tomate merkeek ez zuten lehiatzen hemen ekoiztutako kalitatezko tomate zaporetsuekin, eta horregatik beragatik garestiago sal zitezkeen.

Testuinguru horretan, 2000ko hamarkadaren bueltan, tomatearen merkaturia handitzen joan zen eta Jackekin batera tomategintza sektorea garatzen joan zen. Prozesu honetan hainbat elementu gako aurkitzen dugu. Alde batetik, azpiegitura eta berrikuntza teknologikoak funtsezkoak izan dira. Bestetik, sektorearen eragile ezberdinen arteko harremanak eta sareak ditugu. Tomate ekoizleak, saltzaileak, foru aldundiko eta nekazal-elkarteetako teknikariak, ikertzaileak, eta hazi-banatzaileak harremanetan daude etengabe, eta forma ematen diote tomategintzari. Hainbatetan bat datozen helburuekin eta beste batzuetan interes ezberdinekin, euren arteko harreman eta sare sendo eta trinkoen ondorioz eratu da eta forma hartu du tomategintzak Gipuzkoan. Harreman horien bitartez bultzatu eta garatzen dira sektoreari begira egindako hainbat ikerketa. Egin diren -eta egiten diren- ikerketen kopuru handi bat barietateak probatzeko entseguak dira. Azkenik, beste elementu gako bat merkaturatze-bideak eta -estrategiak izan dira. Esan bezala, bide motzetan oinarritutako merkaturatzeko estrategiak ahalbidetu du Jack tomatea erabiltzea eta kalitatezko produktu bat sortzea. Izan ere, kalitatea eraiki eta bermatzen duen elementuetako bat bide motzetan oinarritzen den gertutasuna eta konfiantza da.

Goazen, orduan, garapen teknologiko eta azpiegituraren berriztapenetik hasita bi baserri hauen kasuetan aipatutako elementuak nola gauzatu eta garatu diren ikustera. Berrikuntza teknologikoei dagokienean, hainbat eta hainbat izan dira egin diren berrikuntza eta inbertsio teknologikoak: negutegiak instalatu, bero-sistemak jarri, hidroponia teknika erabili, zenbait produktu kimiko eta tratamendu biologiko erabili, eta azkenik landare txertatuak landatzea.

Urtea (gutxi gorabehera)	Nola adierazten du	Berrikuntzak
1979-1980	"1979-80-81ean hasi ginen aurreneko negutegiak jartzen, 81ean". "Negutegian, oain dala pues hori, gu hasi ginenean, pues 40 urte laister izango dirala"	Lehenengo negutegiak jarri zituzten. Denetik ekoizten zuten
		Negutegi gehiago jarri zituzten. Batez ere letxuga neguan eta tomatea udan ekoizteko
1990	"Eta nik uste, pues, ez dakit ba, baino, negutegia jartzen hasi eta handikan 8 edo 10 bat urte ya hasi ginen pentsatzen, tomateakin adibidez, eta baita bainakin adibidez ekoizpena aurreratzeko beroa sartzen hasi ginen"	Beroa jarri zuten negutegietan. Tomate eta leka ekoizpena aurreratu eta luzatu ahal izateko
1992-93 ²³²	"Eta hori atera zala da, a ver, esango dizut, urte bat gorabeherakin, hori da, aurren, 26 edo 27 urte, gure etxera etorri zala". "Ez dakit, orain ari naiz hizketan, Jack, Jack lurtean jarri genuen aurrena. Egia da hidroponikoan hobeto egiten dala. [...] Hidroponikoa, ez dakit, ba, 2 edo 3 urte beranduago edo sartuko zan"	Jack hasi ziren jartzen
1998	"Eta gero baita ere lurretik haratago hasi ginenean, o sea, hidroponikoa esaten dena, zergatikan, hori ere izandu zen aldaketa bat oin dala 20 bat edo hogeitapiku urte. Hori ere esan dezagun Gipuzkoan gu izandu ginela aurrena hemen"	Hidroponia teknikarekin ekoizten hasi. (Monolaborantza jada egiten zuten)
2000 inguru	"Tomatean istorio hau, igual oin dala, 15 bat urte edo, izandu zen boom bat, igual esan genezake, eta, bai... 15 urte, 2000 buelta hortan eta oso ondo saltzen zena"	Tomatearen booma
2010	"Ba, injertuen istorio hau, nik pentsatzen dut, e, honezkero, aurreneko hasi zirela 10 ez dira izango, baina igual 8 bat urte izango dira. Ni, egia esan, hasi nintzan probak egiten injertuen istoriyakin, arazoak izan baino lehenago"	Oinak edo patrioiak

Taula 9: Tomategintzaren bilakaera eta berrikuntzak. Eguzkipe baserriaren kasua.

Eguzkipe baserrian berrikuntzak egiterakoan lehenengoetarikoak izan dira beti, sektoreko elkarteetako teknikariek elkar harremanean. Esan bezala, lehenengoz negutegi batzuk jarri zituzten. Gerora, Jack barietatea heldu zitzairen eta tomatearen ekoizpenean zentratzen joan

232 Erregistro ofizialean 1993. urtean inskribatu zuen PetoSeed enpresak, beraz, ezin da izan hori baino lehenago ekoizten hazi zutenik. Hala ere, ikusten dugu erregistratu eta berehala zabaldu dela hemengo merkatuan, Eguzkipek dionaren arabera.

ziren. Jack barietatea heldu eta gutxira hasi ziren hidroponiarekin ekoizten, eta tarte horretan ere beroa sartu zuten negutegietan, ekoizpena aurreratu ahal izateko. CO² ere erabiltzen dute landareek gehiago emateko²³³. Azkenik, azkenengo urteotan landare txertatuak erabiltzen dituzte. Taula 9an ikusten dugu zeintzuk diren baserri honetan egin diren berrikuntzak eta noiz egin dituzten. Edonola ere, ez dira beraiek bakarrik egin dituzten aldaketak edo inbertsioak, testuingurura egokituz bizirauteko praktikak baizik.

Eta, hori da, esan dezagun, honen ibilbidea... klaro, eta hori dana, azkenean da merkatuaren arabera. Ez da guri okurritu zaigulako, baizik guk daramagu denbora asko hor eta orduan pues gu egia esan oin duela 30 urte gehiena egiten genuena letxuga zan, [...]. Baina gero, pixkanaka-pixkanaka ikusten genuen tomatea gehiagora zihoala eta, eta igual letxuga gutxiagora, ez? Eta errentagarriagoa zela tomatea, eta bestea... gero, zeratzen dena, desagertu dena, esan dezagun, ta ez gure etxean bakarrik, baina egitea zergatikan ez da errentagarria. Eta hortan jarraitzen degu, gaurko egunean, ya tomatea egiten dugu (Felipe, elkarrizketa).

Erainen ere antzeko bilakaera izan dute. Kasu honetan, baina, beranduago egin dituzte inbertsio eta berrikuntza teknologikoak, eta gutxiago ere egin dituzte. Ikusiko dugun bezala, beraiek salmenta zuzena egiten dute batik bat, ia ekoizten duten guztia horren bidez salduz, eta hori dela eta zenbait praktika mantentzea -lurrean landatzea kasu- lehenetsi dute, teknologia gehiago sartu eta inbertsio handiagoak egitea baino. Kasu honetan negutegiko azalera handituz joan dira, eta negutegi modernoagoak jarri dituzte urteen poderioz. Horrek tomate ekoizpena handitzea eragin du. Alde batetik, tomate kilo gehiago ekoizten dituzte, eta bestetik gero eta handiagoa da euren ekoizpenaren barruan tomate ekoizpenaren proportzioa. Hasiera batean 700 metro negutegi ezarri zituzten eta pixkanaka-pixkanaka gehiago sartu zituzten, etxe ondoan 3.000 metro negutegi ezarri arte. Gero, duela hamar urte inguru, elkarrizketa egiten dieran tokian pinuak kendu, lurra berdindu, etxe ondok lur ona eraman, eta 5.000 metro negutegi jarri zituzten. Etxe ondoko lurra baino ez zituztenean dena ez zen tomatea, baina 3.000 metro horietatik 2.000 bat metro tomaterako ziren. Egun, goiko partean dauden 5.000 metro horietatik 4.000 bat dira tomatea egiteko erabiltzen dituztenak.

Beroa ere jarri dute, uzta aurreratu ahal izateko eta urtero bi uzta atera ahal izateko. Hala ere, gasolioarekin doan bero instalakuntza zaharra dute, eta beraz garestia. Hori dela eta, ez dute uzta asko aurreratzen, garestiegi ateratzen baitaie hori. Horrenbestez, bakarrik otsaila aldera erabiltzen dute beroa eta ahal den heinean bakarrik gauez. Hortaz, maiatzera arte ez dituzte

233 Azaldu didatenaren arabera, CO² erabiltzen da landareak azkarrago hazi eta tomate gehiago eman dezaten. Izan ere, landareek CO² kontsumitu egiten dute. Hortaz, gas hori gehiago emanez gero, euren prozesua azeleratu egiten da.

lehenengo tomateak batzen eta abenduko erdialdean normalean bukatu egiten dute urteko uzta, betiere udazkeneko giroaren arabera.

[Aita] Garai batetik... oin martxoan, edo, oin aldautu daukagu, garai honetan baino, orduan aldatzen genuen hilabete bat geroago, geroago... es que han [etxe ondoko negutegietan] ez kalefakzio ez ezer. Hilabete beranduago aldatzen zenuen, baina beldur zinen, izotz bat bazetorren, dana a tomar por saco... lehen esan duena, gasoila da gastua, ta... orduan horretan ere geneukan gastua. Izaten ziren urteak bildurra zekaten eta ahal dan beranduen aldatzen zen, gero orduan aldau aldiro bakarrik egiten genuen (Jose aita eta semea, elkarrizketa).

Etxalde hauen bilakaera teknologikoa nolakoa izan den ezagutzen dugunean zenbait dinamika eta joera aurkitzen dugu. Alde batetik, elkar indartzen duten aldaketak egiten direla ikusten dugu, eredu zehatz batean sakontzen joaten direnak. Hori oso argi ikusten dugu hidroponiaren erabilerarekin. Hori erabili aurretik txandaketa minimo batzuk egin ohi zituzten ekoizleek. Izan ere, lurtean ez da komenigarria beti labore berdina landatzea, zenbait gaitz eta izurrite izateko arriskua handiago baitago. Edonola ere, gutxi ziren eta lur arazoak izan bazituzten jada. Hidroponiarekin hastean, aldiz, lur arazoak minimizatu egin ziren, eta gainera, errazago konpontzen zituzten. Landareak landatzeko erabiltzen diren zakuak bota egin daitezke; lurra, aldiz, beti hor dagoela, eta beraz "lur" -edo substratu- arazoak izanez gero beti aukera hori dago: zakuak bota eta berri batzuk jarri. Eta horixe da, hain zuzen, egun egiten dutena. Zenbait urterik behin aldatu behar izaten dituzte. Horrenbestez, lur arazoak minimizatzen direnez oztopo gutxiago izaten dituzte monolaborantza batera dedikatzeko. Miguel teknikariak argiki azaltzen du prozesu hau:

Yo creo que hay que situarse en esos años eh, en los años 80, vale. Entonces en los años 80 ya había una serie de productores que habían empezado a poner invernaderos principalmente, los primeros invernaderos en Gipuzkoa se pusieron en los años 70. Bueno, y poco a poco se empezaron a poner invernaderos y en esos invernaderos se empezaron a cultivar aquellas especies que demanda el mercado, ¿no? Principalmente lo que era tomate, y luego... de verano, eh. Tomate, pimiento, vaina, y luego de invierno, lechuga y acelga. Esos eran los, como, con esto no se pueden hacer muchas [rotaciones?]. Eh, bueno, con el tema de la hidroponía, eh, el tema es que claro, cuando tú preparas un invernadero en hidropónico lo preparas adaptado a un cultivo, a una especie. Cuando se cultiva en suelo en invernadero decías, bueno, ahora en verano tengo tomate pero luego hago lechuga, hago las labores, hay un cambio, ¿no? Pero cuando preparas un invernadero en hidropónico ya lo estás preparando de una manera para una especie, ¿no? Y eso te está llevando quieras que no a un monocultivo. Entonces, claro, dices, bueno, ¿tienes problemas de patógenos? Cambio los sacos. Digamos que es un sistema de cultivo que te permitía mantener un poco tus necesidades comerciales como productor, y no, siempre se ha vendido la hidroponía como un sistema que va a producir más... no. Es un sistema que te permite no tener patógenos en principio de suelos, que luego los ha habido. Y viene un poco por ahí. Y poder hacer monocultivo. Claro, si a esto añades que las explotaciones son pequeñas, que el problema de suelo, ¿no? Porque tú dices, para rotar necesitas superficie, y no tenemos superficie. Entonces, una horticultura pequeña pues está condicionada por eso. Entonces, ha habido un grupo de productores que están muy pegados a los consumidores, en distintos sitios y

distintos pueblos, que han ido evolucionando en hidroponía y que hoy conforman un sector tomatero. Eso a nivel de sistema (Miguel, elkarrizketa).

Nik uste kokatu behar garela urte, e, laurogeietan, bai. Orduan laurogeietan dagoeneko batik bat negutegiak jartzen hasiak ziren ekoizleak zeuden, Gipuzkoan lehenengo negutegiak hirurogeita hamarretan jarri zituzten. Beno, eta pixkanaka-pixkanaka negutegiak jartzen hasi ziren, eta negutegi horietan merkatuak eskatzen zituen espezieak egiten hasi ziren, ez?. Nagusiki tomatea, eta gero,... udakoa, e, tomatea, piperra, leka, eta gero negukoa, uraza, zerba. Hauek ziren, ba, nola, horiekin ezin dira egin [txandaketa] asko. E, beno, hidroponiarekin, e, kontua da, klaro, negutegi bat hidroponikoan prestatzen duzunean labore batera egokitua prestatzen duzu, espezie batera. Negutegian lurlean landatzen zenean esaten zenuen, beno, orain udan daukat tomatea baina gero egiten dut uraza, lanak egiten ditut, eta aldaketa dago, ezta? Baina negutegi bat hidroponikoan prestatzen duzunean, modu zehatz batez espezie baterako prestatzen ari zara, ez? Eta horrek eramaten zaitu, nahitaez, monolabore batera. Orduan, klaro, esaten duzu, beno, patogenoekin arazoak dituzu? Zakuak aldatzen ditut. Esan dezagun, ekoizle gisa dituzun behar komertzialak mantentzea ahalbidetu egin dizun kultibo sistema bat da, eta ez, beti saldu izan da hidroponia gehiago ekoizten duen sistema gisa... ez. Printzipioz lurreko patogenoak ez izatea ahalbidetzen dizun sistema da, gero egon egon izan direla. Eta dator apur bat hortik. Eta monolaborantza egin ahal izatea. Noski, horri gehitzen badiozu ustiategiak txikiak direla, lurreko arazoa, ez? Zeren,... zuk esaten duzu, txandaketak egiteko lur azalera behar duzu, eta ez dugu azalera. Orduan, horrek baldintzatzen du nekazaritza txikia. Orduan, egon izan da kontsumitzaileei oso atxikituta dagoen ekoizle talde bat, toki eta herri ezberdinetan, eta horiek hidroponiarekin batera garatzen joan dira eta tomategintza osatzen dute. Hau sistema mailan.

Laburbilduz, hidroponia ereduaren zenbait zailtasunari aurre egiteko erabiltzen da, eta era berean hidroponia erabiltzean ereduak sakondu egiten da. Azkenengo hau da ikusten den beste dinamika edo joera bat. Tomategintzaren etxaldeetan etengabe aurre egiten diete zenbait arazo eta zailtasunari. Kontua da maiz izaten direla ereduak berak sortutako zailtasun edo mehatxuak, eta maiz topatzen diren irtenbideek arazo berriak ere jarriko dituzte mahaigainean. Berrikuntza teknologiko horiek sektorearen oztopoak eta mugak gainditzeko eta ekoizpena handitzeko asmoz edo aitzakiaz egin dira, edo behintzat horrela azaltzen dute. Hala ere, oztopo edo muga horiek ez dira ezerezetik ateratzen, eta maiz berrikuntza teknologiko batek eragindako kalteei aurre egiteko bilatzen dira asmakizun eta berrikuntza berriak. Hauxe da hidroponiaren kasua, baita landare-txertaketarena ere.

Esan bezala, Eguzkipen hidroponiarekin hasi zirenean tomatearen ekoizpenean zentratuta zeuden jada, monolaborantza ereduak sakontzen. Horrek, besteak beste, lur arazoak dakartza, zenbait birus eta bestelako izurrite errazago garatzen baita. Horren aurrean hasiera batean lurra desinfektatzen ibili ziren, egun debekatuta dagoen metilo bromuroa produktua erabiliz, baina gero hidroponiara pasatu ziren, horrela lur arazo gutxiago zituztelako. Halere, hidroponian erabiltzen duten substratua ere hiru urtean behin aldatu behar zuten, lurlean izaten zituzten antzeko arazoak izaten zituztelako, nahiz eta maiztasun txikiagoarekin izan.

Urte batzuk beranduago, duela hamar urte inguru, "portainjertoak" edo patroiak agertu ziren, besteak beste lurreko zenbait arazori aurre egiteko. Eguzkiperen kasuan, arazoak izan baino lehenago hasi ziren landare txertatuekin probak egiten. Baina gero arazoak beraiengana ere heldu ziren, eta orain dena landare txertatuekin egiten dute. Ez dira arriskatzen.

Oin dala, a ver, gu hidroponikoa hasi ginan egiten, hori edozein kultibo, monokultibo egiten genuelako, ta orduan arazoak izaten direlako. Eta orduan, hor izandu zen momentu bat, beno, zerbait egin behar zala. Eta, de hecho, hasi ginan, behin edo beste egin genuen, eta beste leku batzuetan be bai, lurra zeatzen, desinfektatzen, metilo bromurorekin baina beno, oso arriskutsua zan, e, gero gainera oin ya debekatua dago, o sea que, orduan, hor erabaki bat hartu genuen eta, erabaki genuen hidroponikoa izan zitekeela bide zuzena, dago zea, este, bi edo hiru urterekin zakua aldatzen dezu, eta gero berriro... baina gero hor ere arazoak azaldu ziren, ze azaldu zan fitoptora, eta izandu ziren inguruan, ustiapenak, pues, joan zitzaioleta, e, o sea, galdu egin zitzaieela ez dena, baino behintzat ekoizpena kristona jeitsi zitzaiena. Qué fitoptora, fitoptora baino gehio fusario, fusariogatik an. Ta orduan, horrerri irtenbidea emateko, pues, daude, esan dezagun, patroiak, dauzkatena erresistentziak horretarako. Eta horregatik jartzen dira patroiak, eta ez bestegatik (Felipe, elkarriketa).

Erainen, Eguzkiper bezala, lur arazoak izan dituzte. Monolaborantza eredian sakontzen joan diren heinean eurek ere "lur arazoak" izan dituzte. Kasu honetan, baina, hidroponikoan sartu baino lurra desinfektatzea izan da luzaz erabili duten estrategia. Badira hogeit bat urte lurra desinfektatzeko lurruna erabiltzen dutela. Izan ere, eurek baloratzen dute oraindik lurreko nekazaritza egitea, eta hidroponikoan ez egitea. Kanpoan ginela, negutegiaren bueltan egin genuen horrelako sartu-irteneko batean simaurra erabiltzen dutela esan zidaten, eta ni harrituta geratu nintzen. Azaldu bezala, negutegian sartua nintzen jada eta hidroponikoan ekoizten zutela pentsatu nuen. Izan ere, lurra plastikoz estalita zegoen, landareak karratutxo txikietan zeuden jarrita, eta karratutxo bakoitzean mangera zati bat zegoen. Hau da, ikusi ditudan ustiategi hidroponikoen antz handia zuen hangoak ere. Baina ez. Eta gainera ea lurrean egiten zuten harrituta galdetu nienean aitak erantzun zidan baietz, "lurrean, bai", lurra gustatzen zaiola, lurra ukitzea gustatzen zaiola. Handik tarte batera, berriz ere negutegira sartu ginenean, makurtu zen, lurra ukitu, eskukada bat hartu, eta apurka-apurka berriz ere bota, lurra zegoela ikus nezan.

Lurreko arazoei aurre egiteko baporea erabiltzea izan da luzaz erabili duten estrategia. Egun, oraindik erabiltzen dute lurruna, baina badira bost bat urte landare txertatuak ere ekartzen dituztela, eta horrek ahalbidetu die gutxiagotan desinfektatu behar izatea lurra. Aldaketa hau lurrean lan egitearekin, monolaborantzarekin eta Jack erabiltzearekin lotzen dute.

Marta [M]: Eta noiztik ibiltzen zarete injertoekin eta? Aspalditik egiten duzue?

Semea [S]: E, lau urte, lau bost urte, gehien bat. Lau bost urte. Ez dizut esango ze urte dan, baina lau bost urte. Eta hori hasi ginen gehienbat, ze hemen lurrean ibiltzen gara, lurra desinfektatu egiten deu, desinfektatzen degu baporeakin.

Aita [A]: Aurten baporeakin ipini dou 100 gradotik gora lurra e.

S: Baporeakin desinfektatu lurra eta problema gutxixago do. Baina guk lurrean nola ari garen, Jack bakarrik ipintzen badeu, Jackek ez ditu erresistentzia batzuk lurreko onddo batzuen. Orduan, horregatik injertata ekartzen deu eta orduan problemarik ez deukou, susterrena.

M: Ze beste horrek, o esa, beste horrek badiu resistentziak.

S: Hori da, hori da, erresistentziak.

A: Honek bai, honen susterrak oin, da, tomaterik [¿?] horren hostoak, hosto diferenteak. Inoiz hostoak eta ateratzen dugu.

S: Ta gero oin ya lurrean segitzeko mesede egiten du. Gero esaten dute [¿arbolie?] altu dijoan heinean indarra hobeto.

A: Baporeakin hasi ginela 18 urte edo gehio.

S: Gehio.

A: Orduan, urtero pasatzen genuen. Susterregatik ez gendun euki. Hiru urtean izaten zen Jackek lekun baten aldatzen baldin bazen derrepente hasten zala susterren gaitzakin... eta, baporea pasau, ez du harrapatu. Han, urtetan jardun genuen. Urtero pasau, eta ez zuen susterren gaitzik harrapatu. Eta honekin lasaiago ibiltzen gara.

S: Ta oin ya ez dugu urtero pasatzen, hiru urtean behin.

A: Gainera beste gauza ona da indarra askoz gehio hartzen du suster horrek, fuerteagoa da (Jose aita eta semea, elkarrizketa).

Edonola ere, hidroponiaren eta txertaketen garapenaren ondorioz, duela hamar eta duela hogeitau urte baino askoz produktu kimiko kutsakor gutxiago erabiltzen dira egun Gipuzkoako tomate ustiategi konbentzionaletan. Egun askoz tratamendu gutxiago erabiltzen dituzte, eta horien orde duela hamar edo hamabost urte inguru "xomorroekin" egiten dute lan, hizkera teknikoan esanda "laguntzaileekin" edo gazteleraz "auxiliares"²³⁴. Gainera, erleak eta bestelako laguntzaileak erabiltzen badira jada ezin dira zenbait tratamendu erabili, tratamenduek xomorro horiek hilko baitzituzten. Legeak ere prozesu hauek bultzatu ditu, zenbait produktu debekatuz, kontrolak areagotuz, eta Eusko Label bezalako marken barruan egoteko kalitate irizpideak zorrotzuz.

Produktu kimiko gutxiago erabili ahal izateko gakoa izan da barietateen garapena eta erabilera zein ekoizpen teknika bera, hidroponia alegia. Hartara, Eguzkipen txertatzen joan diren garapen teknologiko guztiekin batera gero eta laborantza kontrolatuagoa garatzen joan dira. Askotarikoak dira horrelako ustiategietan mehatxu gisa hartzen dituzten arriskuak, batez ere

234 Fauna laguntzailea edo auxiliarra kontrol biologikoko teknika bat da, eta bereziki negutegietan erabiltzen da, bertan ingurunea oso kontrolatuta baitago (ez soilik tenperatura, ura eta hezetasuna, espazioa bera ere mugatuta eta kontrolatuta dago). Ingurune kontrolatu hauetan zenbait izurrite errazago ager daiteke, eta hauek kontrolatzeko hauen predatzaileak diren bestelako xomorroak -fauna auxiliarra- sarrarazten dira. Fauna laguntzaileak ere badiu bestelako funtzio batzuk, besteak beste, polinizazioa areagotzea. Horretarako erlaster moduko batzuk erabiltzen dira, adibidez.

monolaborantza egiten denean, eta horregatik kontrol handiko laborantza izaten da, eta kontrol hau gero eta bioteknologikoagoa da. 4. atalean azaldu bezala, kontrol honek mekanismo biopolitiko eta teknobiopolitikoak uztartu egiten ditu. Alde batetik, mekanismo biopolitiko gisa uler dezakegun zenbait garapen egon da, hidroponiaren garapena kasu. Izan ere, hidroponiak, "subjektibaziorako teknologia" gisa ulertuta (Preciado 2008), kanpotik kontrolatzen du gorputza eta bizitza -landareak eta tomateak, kasu honetan-, kanpoko gailu ortoarkitektoniko lez. Teknika horren bitartez inguruarentzat eta nekazarientzat kaltegarriak ziren zenbait produktu alboratu ahal izan dute, ekoizpen eredia bera kolokan jarri gabe. Horrela, tomate landareen ekoizpena askoz kontrolatuago dago. Hala ere, zenbait mekanismo teknobiopolitikoren garapenak -barietateak beraiek eta txertaketak egiteko "oinak", kasu-zenbait mekanismo biopolitikoren erabilera gutxitzea ere ekarri izan du. Kasu honetan, landareen inguruan kontrol handia egoteaz gain, landareen baitan ere badago kontrol hori, kontrolatu behar den gorputzetik bereizezin. Barietateak dira teknobiopolitika honen oinarrietako bat, ingurune batean bizirauteko eta tomateak emateko diseinatuta baitaude. Preciadok garatu bezala, barietateetan subjektibaziorako teknologiak beraien baitan daude, gorputza bera -barietateak beraiek- da kontrol hori ezartzen duena. Teknobiopolitika gorputzetan beraietan dago, beraz (2008). Adibidez, duela hamar urtera arte Jack barietatea erabiltzea zen gakoa, ekoizpen testuinguru batean egokituta baitzegoen. Hau da, ekoizpen sistema eta testuinguru zehatz batzuetan egokitzeko diseinatuta zegoen -eta dago-. Hala ere, patrioen hedapenarekin Jack landareak are programatuagoa daude ingurune batean bizirauteko, "arriku batzuei" aurre egiteko. Ez da kasualitatea horrelako patrioiak zabaldu izana zenbait produktu -metilo bromuro kasu- debekatu den garaian. Horrela, landareei kanpotik ezartzen zitzaien kontrola ordezkatu edo osatu egin da landareen baitan ezarritakoarekin.

Aipatu ditugu Eguzkipean egin dituzten berrikuntza teknologiko nabarmenenak. Felipek esan bezala, "pixkanaka-pixkanaka" egin dituzte, eta eredu batean eta ekoizpen mota batean sakontzen joan dira. Gaur da eguna dituzten instalazioak tomatea ekoizteko eginak daudela. Areago, tomatea bere sasotik kanpo ekoizteko prestatuta daude, hauxe baita tomatea garestien eta gehien saltzen den garaia. Eta tomatea egiten da "dirua ematen duelako".

Egun, aldiz, merkatu hori ez dago horren indartsu, "tomatearen boom-a" pasata dago. Behera ez du egin, baina tomateak duela hamar urte saltzen ziren antzeko prezioetan saltzen dira. Horrenbestez, Felipek esanda, gaurko testuinguruan egin dituen inbertsioak ez lituzke egingo,

hasieran egin zituenak sinple eta merkeagoak baziren, oraingo negutegiak askoz konplexuago eta garestiagoak baitira.

Prezioa oso oso gutxi igo da. E... guk oain saltzen dugun prezioa eta oain dala 10 urte saltzen genuena, antzekoak dira. Oin udaberrikoan igual garestixoago saltzen da, baino udaran da hor eta... baina ari naiz hizketan udaran ez abuztuan, baizik eta behin maiatza eta ekaina eta horietan, oraindik negutegiko zea dala, tomatea dela, eta gainera beroa jarritako, o sea, dirua gastatutakoa, eta instalazio honetan... eta ez da lehen baino garestiago saltzen, eta, margena gutxiago daude... orain, orain oso arriskutsu izango litzateke guk egin ditugun inbertsio batzuk egitea. Eta de hecho, batzuk, nik uste ya hartu dituztela muturreko batzuk e, ez dakit... ez dakit. Ez da, ez da garestiago saltzen (Felipe, elkarrizketa).

Edozein kasutan, behin instalazio horiek izanda alternatiba gutxi ikusten ditu. Izan ere, uraza ekoizteko ez dira errentagarriak, askoz negutegi sinple eta merkeagoekin ekoiztu ahal baita. Piperra landatzea ere ez da irtenbidea, horrenbeste piper ez bailitzateke salduko. Lekak ekoizteko ere ez du merezi, horiek ekoizteko eskulan asko behar baita eta "hegoaldean" eskulana merkeagoa denez bertatik askoz ere leka merkeagoak heltzen dira. Beraz, tomatearen monolaborantzan sakontzen joan diren heinean, tomatea ekoizteko egokitu dituzte euren instalazioak, eta egun ia horretarako baino ez dute balio.

Ikusi bezala, Erain baserria ere Gipuzkoako tomategintzaren isla da. Sektorearen bilakaerarako gakoak izan diren berrikuntza teknologiko garrantzitsuenak bertan bultzatu dituzte: negutegiak jarri zituzten duela hogeita hamar urte inguru, beroa sartu eta ekoizpena zertxobait aurreratu zuten urtero bi uzta jaso ahal izateko, eta txertatutako landareak landatzen dituzte, besteak beste. Horrela, kasu honetan ere ustiategi misto izatetik tomatean oinarritutako ustiategia izatera pasatu dira hamarkada gutxi batzuetan. Hala ere, Erainen Eguzkipen baino berrikuntza teknologiko gutxiago sartu dituzte: besteak beste, ez dute teknika hidroponikoa erabiltzen, beroa gutxi jartzen dute, eta ez dute CO²a sartzen ekoizpena handitzeko. Izan ere, sektorearen ezaugarria ere baden salmenta zuzenean oinarritzen eta ezaugarritzen den ustiategia da, eta familia-ustiategia izanik ez dute kanpoko langilerik kontratatzen. Horrenbestez, ez dute ekoizpena asko handitzeko beharrik, bezeroak fidelizatzeko eta kontent mantentzeko baizik.

Laburbilduz, orokorrean, Erainen punta-puntako berrikuntza teknologikoak txertatu izan ez arren, tomategintzan sakontzen joan dira zenbait aldaketaren bidez. Jarrera berritzaile eta era berean kontserbadorea izan dutela esan genezake; hau da, bizirauteko eta barazkigintzatik bizitzeko inbertsio eta berrikuntzak egin dituzte, baina aldaketa eta berrikuntza ez dute halabeharrez positibotzat edo hobeagotzat hartzen. Ekoizpena eta etekinak ahalik eta gehien

handitzea ez dute helburu izan, eta gainera baloratzen dute euren etxean "betidanik" egin diren zenbait gauza, lurrian landatzea dela, edota salmenta zuzena dela. Eguzkiperen ezaugarri nagusienetakoak Gipuzkoan barazkigintzan erabiltzen diren puntako berrikuntza teknologikoak txertatzea eta merkaturatze-bide laburrak erabiltzea izan bada, Erainen ezaugarri nagusienetakoak salmenta zuzena egitea eta euren eremuan bizirauteko beharrezkotzat jo dituzten berrikuntza teknologikoak txertatzea izan da. Jarraian ikusiko dugun bezala, horrek eragiten du ekoiztu eta saltzen dituzten tomateekin identifikazio handiagoa izatea.

Jack barietatearekin batera tomategintza sektorearen garapena eta bilakaera II: merkaturatze-bideak

Orokorrean, Gipuzkoako tomateroek antzeko merkaturatze-bideak erabiltzen dituzte. Euren artean estrategia apur bat ezberdinak badituzte ere, oro har gehienetan merkaturatze-bide laburrak erabiltzen dituzte. 3. Atalean esan bezala, merkaturatze-bide laburretan gehienez ekoizle eta kontsumitzailearen artean bitartekari bat bakarrik dago. Halaber, beste merkaturatze-bideen ondoan, zeintzuetan bitartekariak botere handia duten, bide laburretan ekoizle zein kontsumitzaileek erabakitze ahalmen handiagoa dute. Kasu honetan, beharrezkoa da zehaztea hori Gipuzkoan gertatzen dela, Bizkaian ez baita berdina gertatzen, eta horrek zuzenean eragiten dio Eusko Label markaren erabilerari. Bizkaian, *Garaia* ekoizle kooperatibaren bitartez saltzen dira produktuak gehien bat, eta hortik supermerkatu eta saltoki handietara bideratzen dira. Salmenta mota honetan labelaren barruan saltzea, eta hortaz etiketa erabiltzea, estrategia nagusienetakoa da. Izan ere, horrekin bermatzen dute produktuen kalitatea, eta horrek ahalbidetzen die tomateak garestiago saldu ahal izatea. Baina, esan bezala, hau ez da Gipuzkoako kasua.

Gipuzkoan bi ezaugarri nagusi ikusten ditugu tomategintzan merkaturatze-bideei dagokienean. Alde batetik, salmenta zuzena eta bide laburrak erabiltzen dira gehienbat. Bestetik, merkaturatze-estrategiak dibertsifikazioan oinarritu dituzte, eta ohikoa da askotariko merkaturatze-bideak erabiltzea etxalde bakar batean. Ezagutzen ari garen bi kasuetan horrela da, nahiz eta bien artean ezberdintasunak egon badauden. Ezberdintasun horiek, hain zuzen, kalitatea eta identifikazioa nola eraikitzen ari diren ulertzeko zenbait gako emango digute.

Eguzkipe baserriaren ekoizpenaren zati handi bat Mercabugatin saltzen du Felipek. Mercabugati Donostian dago eta bertan batez ere barazki, fruta eta loreak banatzen dira. Batik

bat handizkariak joaten dira bertan fruta eta barazkiak banatzera, baina Gipuzkoako Baratzezain eta Lorezainen Elkartek -GILBEK- ere bertan dauka salmenta-postua, elkarteko kideek euren produktuak han sal ditzaten. Bertan saltzen ditu Felipek tomate gehien, Gipuzkoako "dendero txikiei", baita azoketan euren barazkiak saltzen dituzten "baserritarrei" ere. Bestetik, Felipek berak zerbait banatzen du toki eta denda zehatz batzuetan. Halaber, ekoizpenaren beste zati bat, %20 gutxi gorabehera, aspalditik ezagutzen duen biltoki batean saltzen du. Biltoki hau bere hiritik gertu dago eta aspalditik harremana dute. Beraz, kasu honetan ere zuzeneko harremana dauka. Azkenik, bakarrik ekoizpen handiko uneetan soberakinak baldin badituzte, Iruñera edo Gasteizera "irteeraren bat egiten du" eta handizkariren bati eramaten dizkio tomateak. Soilik azkenengo kasu horretan Eusko Labeleko etiketa jartzen die tomateei.

Erainen kasua are paradigmaticoagoa da, ekoizten duten ia guztia salmenta zuzenaren bidez merkaturatzen baitute. Ekoizpenean aldaketak egin arren eta tomatea egiten espezializatzen joan diren arren, salmentari dagokionean etxeko ereduari eutsi diote. Aurreko belaunaldiak herriko zein ondoko herriko azokara joaten ziren, eta oraingoakoek ere azokan saltzen jarraitzen dute. Kasu honetan, baina, beste herri batzuetara ere joaten dira saltzera, batez ere tomate kanpaina egitera. Edonola ere, ekoizpenaren zati bat herriko bi dendetan saltzen dute, eta beste zati bat Bilbotik datorren handizkari bati saltzen diote, eta horrek inguruko herrietan banatzen du. Horrenbestez, ekoizten duten guztia inguruko herrietan saltzen dute, ezagunak diren inguruan, hain zuzen. Hori dela eta, euren izenarekin saltzea nahikoa zaie prezio onean saltzeko; hau da, kalitate tomate gisa saltzeko. Hartara, ez dute Eusko Label etiketaren beharrik.

Bi kasuetan saltzen dute ekoizpenaren zati handi bat -edo ekoizpen osoa- beraien izenarekin, Euskal Tomatea markatik kanpo, alegia. Eguzkipen markaren barruan mantentzen dira, soberakinak dituztenean horiei irteera emateko. Erainen, aldiz, ekoizpen osoa beraien ingurune hurbilean saltzea lortu dute, eta horretarako ez dute labelaren beharrik. Labelen barruan egon ziren hainbat urtetan, baina horren beharrik ez zutela ikusita atera egin ziren.

Bi kasuetan aipatu didate labeletik atera direla -edo labeletik kanpo saltzen dutela- beraien izenarekin saldu ahal izateko. Izan ere, Gipuzkoan bereziki, hobeto baloratzen dira ekoizle ezagunen produktuak, labela daukatenak baino. Areago, Felipek kontatzen du hainbatetan gertatu izan zaiola labeleko etiketarekin tomateak saldu izana eta gero azokan saldu behar duenak etiketak kendu, etiketa ekoizpen industrialago batekin lotu baitu askok. Beraien izenarekin saltzeak ez du esan nahi Eusko Labeleko etiketak beraien izena duen etiketa

batekin ordezkatzea. Gertutasuna eta harreman zuzenetan oinarritzen diren merkaturatze-bideetan ez dira beharrezkoak etiketa horiek. Harremanek bermatzen dute nongoak diren eta nolakoak diren tomateak. Eguzkipen, adibidez, etiketak jartzen dizkiete tomate kutxei edo kortxo zurizko erretiluei, baina trazabilitateko eskakizunengatik, eta ez bezeroari begira.

Beno, alde bat behintzat kontaktu zuzena dakatelako, nere bezeroak ezagutzen naute... o sea, nik uste, ta gero, es que hemen, Gipuzkoan gauza kuriooa gertatu izandu da zerarekin, Eusko Labelarekin, e... oraindikan ere, oraindikan ere merkatuetan jenteak erosten baldin badu tomatea Eusko Labela, batzuek kendu eiten diote pegatiña, ta nik 'zuek, kartzelara joan beharko zenukete'... o sea, hori kostatzen dana jartzen, eta kentzen gero pegatiña. Zeren, jentea, hombre, hori ari da aldatzen, ze hainbeste urte dira ya... jenteak zeratzen du etiketa kanpokoakin. Ulertzen? Etiketa daukan generoa ez du hemengoa bezela zeatzen jente askok, edo ez zuen. Orain gehio, joe, ya Eusko Labela, ya zea badauka, baino, baino aurrenetikan exageratua zen. Eta hemen jente asko da labela egiten ez duena, e, eta berdin, eta ez du horregatikan saltzen merkeago. Hori ez da behin ere pasa Bizkian. Bizkaian, edo Labela jartzen duzu edo erdi prezioan saltzen duzu, nahiz ta berdina izan. Ta jentea beste zera badauka, ezberdina da (Felipe, elkarrizketa).

Kalitatea hiru subjektu mota ezberdinen aurrean bermatu behar da. Alde batetik bezeroei bermatu behar zaie. Bestetik, instituzioei eta jarraipena egiten dutenei. Erdian, saltzaileak daude, eta maiz horiek dira kalitate-berme jakin bat eskatzen dutenak. Batzuetan, hiru subjektu horien aurrean kalitatea bermatzeko bideak ez dira berdinak. Beste batzuetan, aldiz, instituzioen aurrean kalitatea bermatzeak besteen aurrean ere zuzenean bermatzen du, hauek ematen dituzten zigilu edo kalitatearen egiaztagiriek lagunduta. Adibidez, zenbait unetan bezeroei eta saltzaileei kalitatea bermatzen diena etiketa bera da. Hortaz, instituzioen aurrean bermatu behar da kalitatea lehenago, eta horiek ematen dituzten zigiluek bermatzen diote bezeroari. Beste batzuetan, aldiz, instituzio eta bezeroek eskatzen dituzten kalitate-bermeak eta -irizpideak ezberdinak dira. Adibidez, salmenta zuzena egiten den kasuetan edo merkaturatze-bide laburrak erabiltzen direnean, bezeroari maiz berdin zaio erakundeek eskatzen duten trazabilitatea eta pegatina. Ekoizlearekin harreman zuzena edo gertuko harremana duenean, bezeroak trazabilitatea eta konfiantza beste modu batez eraikitzen ditu. Hala ere, ekoizlea beti da erantzule erakunde publikoen aurrean, eta gertuko bezero bati saldu nahi izan arren, trazabilitatea bete behar du edozein dela ere bere merkaturatze-bidea. Zentzu honetan, askotariko kalitatea bermatzeko irizpide eta praktikak daude, eta zenbaitetan uztartu edo gurutzatu egiten dira, eta beste batzuetan bakoitza bere bidetik doa.

Erainen zein Eguzkipen lehenetsi egin dute beraien izenarekin saltzea. Bi kasuetan nabarmentzen dute horrela garestiago saltzen dituztela tomateak. Horren arrazoi bat da Gipuzkoan hobeto baloratzen direla ekoizle "ezagunen" produktuak. Labela bera bitartekari

bat da, eta mahai-gainean jartzen du ekoizle eta eroslearen arteko distantzia. Baina hau ez da arrazoi bakarra. Labela maiz erabili izan da -eta erabiltzen da- saltoki handietan eta supermerkatuetan saltzeko. Horrelakoetan bitartekariak botere handiagoa dute prezioa finkatzeko, eta gutxiago ordaintzen diete ekoizleei. Horregatik, beste bide batzuen bitartez tomateak sal ditzaketen heinean ez die merezi labelean saltzeak.

Horretaz hizketan ari ginela, merkaturatze-bideekin estuki lotuta dauden beste elementu batzuk ekarri zituen ahotara Felipek: tomateen kalitatea eta tamaina. Euskal Herrian, eta Gipuzkoan bereziki, prezioari eta kalitateari lotuta dago tomateen tamaina, tomate handiak gehiago baloratzen baitira. Eusko Labelek kontuan hartzen du hori, eta Euskal Tomatea etiketarekin saltzeko, tomateak kalibratu egin behar dira eta neurri jakin batekoak izan behar dira, neurri batzuen barruan handiak, alegia. Hala ere, hau ez da soilik Euskal Tomatea markaren eskakizun bat. Eguzkipean eta Erainen Eusko Labeleko etiketa barik saltzen dituzten tomateak ere kalibratzen dituzte, eta tamainaren arabera prezioa jartzen diete.

Erainen kasuan ez dituzte tomateak bereizten soilik prezio ezberdinak jarri ahal izateko, baina hala ere prezioak ere bereizten dituzte. Prezioari dagokionean, saiatzen dira urte osoan zehar prezio berean saltzen: hiru eurotan saltzen dute gutxi gorabehera. Hala ere, kalibreari dagokionean, hiru tamaina bereizten dituzte, eta handiak eta ertainak garestiago saltzen dituzte, txikiak baino. Edozein kasutan, prezioagatik baino bezeroek nahi dituzten tomateak hauta ditzaten bereizten dute kalibrea. Izan ere, jakin badakite jendearentzako tamaina garrantzitsua dela, batzuek handiagoak nahiago dituztela eta beste batzuek txikiagoak, eta beraz, bereizita eramaten dituzte aukeratzeko parada egon dadin. Gainera, euren postuetan bezeroek beraiek har ditzakete tomateak, eta horrela eramateak errazten die zeregina. Bestalde, handizkakoei begira ere bereizten dituzte tomateak kalibrearen arabera, horiei handiagoak saltzen baitizkiete.

Felipek ere bereizten ditu kalibrearen arabera, eta txikiagoak direnak merkeago saltzen ditu:

Felipe [F]: Klaro, guk kalibratzen ditugu. Beno, guk jartzen dugu, hiru kalibreetan jartzen dugu. Hor, Eusko Labelarekin guri pasa zitzaigun gauza kuriozoso, eta oraindik pasako da... gu lehen, bolada batean, ez dakit, urte pare batean edo, ari naiz hizketan, igual oin dala 8 bat urte horrela, eramaten genuen, zera handi batera, [merkatal-zentro batera] eramaten genuen tomatea. Horrekin zer gertatzen da? Prezioa berak jartzen duela. Orduan, haiek, dauzkate, ni bezela, beste ez dakit zer... pues dauzkate, pues hori, eta orduan, jenteak sobra baldin badauka, pues igual merke eskeintzen du eta igual zuri harrapatzen zaizu, ni askotan pasa zait, eta horregatik utzi nuen e, zea... tomatea garestiago, askoz ere garestiago saltzen [supermerkatuak] ordaintzen didana baino. Baina ari naiz hizketan igual ni ari naizela bi euro t'erdian saltzen eta [supermerkatuak] bat eta erdi ordaintzen

duela. Orduan zer egiten duzu han? Ba, kalibre txikiagoa jarri. Klaro, hemen, zera, este, tomatearen kalibrea kalidadearekin zedatzen da, o sea, jentea... guk beti handia garestiago saltzen dugu. Orduan, zer egiten genuen, txikiagoa jarri, txikiagoa jarri, sartzan zana, klaro, labelen zera baino... ta orduan zer saltzen duzu, etiketarekin bestea baino kalidade txikiagoa. Eta... azkenean utzi nuen. Kurioso pasa zan.

Marta [M]: Eta hori, etiketarik gabe saltzen duzuenen ere bereizten duzue kalibrea?

F: Bai, bai, bai. Bai, bai, bai. Guk...

M: Eta prezioa ere orduan, kalibrearen arabera?

F: Klaro, kalibrearen arabera prezio. Guk normalean saltzen dugu hiru edo lau kalibre ezberdina, esan dezagun.

M: Eta zaporea ezberdina da?

F: Kalibreagatik? Hombre, a ver, nik zaporea ez dut esango ezberdina denik, baina nik ere haundia nahio, ez dakit, mamitsuagoa da, eta,... eta, eta... baino... (Felipe, elkarrizketa).

Azkenengo lerrootan ikusi bezala, baserriaren edo ekoizlearen izenarekin eta tomateen tamainarekin lotzen da kalitatea, besteak beste. Eusko Label markak baserria eta ekoizlearen identitate eta izenak ordezkatzen ditu merkaturatze-bide luzeetan, eta kalitatearen "adierazleak" arautu eta definitu egiten ditu. Esan bezala, tamaina kalitatearekin lotzen da eta hori dela eta marka horren barruan tomateak kalibratu egiten dira. Txikiegiak direnean Euskal Tomate zigilutik kanpo geratzen dira, eta beste irtenbide komertzial bat bilatzen zaie. Batzuk *Euskal Baserri* jatorri markarekin saltzen dira. Beste batzuk, ostera, kontserbak egiteko bideratzen dira, horretara dedikatzen diren enpresa batzuei salduz. Tamainaz gain, azukre kopurua eta heldutasun maila ere arautu eta neurtu egiten da Euskal Tomate markaren barruan saldu ahal izateko. Halaber, saltzeko formatua ere arautuago dago: multzoka, plastikoz inguratuta, eta markaren zigiluarekin erretiluetan saltzen dira, edota banaka markaren pegatinarekin identifikatuta. Praktika hauekin tomateen kalitatea bermatu ez ezik, kalitatea bera zer den eta zein ezaugarri dituen ere eraiki egiten da. Kasu honetan, kalitatezko tomateak handiak, gorriak, homogeneousak, garbiak eta azukre eta azidotetasun maila jakin batekoak dira. Esan bezala, irizpide zehatz batzuek definitzen dute kalitatea Eusko Label markaren barruan, eta horrekin saltzen diren tomate guztiek parametro batzuen barruan egon behar dute. Hala ere, markatik kanpo saltzen direnekin konparatuz gero, horien kalitatea "erlatiboagoa" da. Eguzkipek esan bezala, Euskal Tomatea zigiluarekin saltzeko markaren irizpideak bete bai, baina hobetoak beti beraien izenarekin saltzeko gorde izan dituzte. Izan ere, zigiluarekin saltzen dituztenak merkeago saldu izan dituzte, eta orduan onenak beraien kabuz saltzeko gordetzen dituzte. Ikusten dugu honekin perbertso bilakatzen dela kalitatea bermatzen duen edo bermatu beharko lukeen zigilu honen logika. "Kalitatezkoak" direnen artean kalitate gutxien duten fruituak izaten dira markapean merkaturatzen direnak. Testuinguru honetan hainbat Eusko Labeletik atera da, Erain baserria bezala. Beraien izenarekin garestiago saldu

dezakete ekoizpen guztia, eta ondorioz markak ez die etekin edo erraztasunik eskaintzen. Gipuzkoan nabarmendu den joera izan da Eusko Labeletik ateratzearena, eta teknikari batzuk kezkatuta agertu dira horrekin, sektorearen eta markaren biziraupenerako aldaketak egin beharko direla iritzita.

Salmenta zuzenaren bidez edo bestelako merkaturatze-bide laburren bidez tomateak merkaturatzen dituztenean kalitate-irizpideak eta kalitatea eraikitze bideak apur bat ezberdinak dira. Erainen kasuan bezeroarekin zuzeneko harreman izateak eragiten dio laborantza ereduari, tomatearekin duten identifikazioari, zein ekoizpenari eta merkaturatzeari dagozkien zenbait erabakiri. Adibidez, lurlean zergatik ekoizten duten -eta ez hidroponian- azaltzen zutenean erreferentzia egin zioten bezeroekin duten zuzeneko harremanari. Tomatera dedikatzen direnen artean lurlean egiten duten bakarrenetakoak direla esan nienean, ekoizpen-kantitatearekin eta salmenta zuzenarekin lotu zuten. Hidroponikoan egiten denean tomate kilo gehiago ekoizten, baina tomateetan nabaritu egiten dela esan zidaten. Beraiek salmenta zuzena egiten dute, nahi dutena daukatena saltzea da, eta ez halabeharrez beti gehiago ekoiztea eta saltzea. Orduan, lurlean egiten dutela nabaritzen dela diote, eta horregatik nahiago dute lurlean egiten jarraitzea.

Halaber, kalitatea zuzeneko harremanaren bitartez eraikitzen dute Erainen. Bertan, nahiago dute beraien izenarekin saldu, horrela garestiago sal dezaketelako. Baina garestiago saltzeko kalitatezko tomateak izan behar dira, edo beste hitz batzuek esanda, onak izan behar dira. Bezeroei begira, horren bermea zuzeneko harremana da, harreman honetan eraikitako konfiantza, alegia. Izan ere, jada Eraineko tomateak ezagutzen dituzte eta beti bezain onak ez direnean, bezeroek badute non kexatu, baita hori egiteko konfiantza ere. Tomate txarragoak saldu izan dituztenean parez pare izan dituzte bezeroak eta horiek konfiantzaz esan diete tomate txarrak -edo ez horren onak- saldu dizkietela. Kasu bat kontatuz azaldu zidaten hau guztia:

Semea [S]: Bai, jentea ya gure izenakin bezela eskatzen de.

Aita [S]: Es que, nik baten egin nuen erosi, hemen, beste bati, hidroponikoa, eta plazara eraman nuen, [gertuko herri batera] eraman nuen. Eta [herri horretan], hurrengo astean joan nintzenean 'Jose, el tomate del otro día no era igual' batek esaten dit... eta, eroritakoren bat izango dana, lurlean edo, zergatik ez nintzen akordau. Handik eta pixka batera beste andra bat etorri zan eta 'joe' harek ere esan zuela ez zala 'el mismo tomate', eta gero hirugarren batek esan zidan, eta hasi nintzen pentsatzen... mekatxis, zazpi kaja hartu nituen [ondoko herrian] hidroponikoan eta han saldu nituen. Danak antzeman. Eta orduantxe esan nuen, nik ez dut erosiko, ez daukadanean ez daukat eta kitto. Eta horixe egiten dugu orain. Oin e, guk tomatea egiten dugu amaitu arte (Jose aita eta semea, elkarrizketa).

Azkenengo aipu horretan ikusten dugu lotura zuzena eraikitzen dela tomatea eta Erainetarren artean, eta saltzerakoan indartu egiten dela. Lotura hau ekoizpen-praktika batzuek, Jack barietatearen erabilerak, merkatu-harreman batzuek, zuzeneko salmentak, eta "tomaterako gustuak" sostengatzen dute, eraikitzen dute. Era berean, lotura horrek tomateak beraiek zein Erain ustiatagia bera ere sostengatzen ditu, eta Jose aita-emeek zein etxeko besteek aktualizatzen dituzte sare eta harreman horiek tomate ekoizpen-praktikekin zein salmenta-praktika eta -harremanekin. Harreman hauen guztien zentroan ikusten dut nik tomate eta ekoizleen arteko identifikazioa, batez ere Erainen kasuan, tomateak salmenta zuzenaren bitartez merkaturatzen baitituzte. Euren ereduaren gako bat tomate onak izatea da, eta euren harremanetan tomate onak izateak definitzen ditu. Ez da kasualitatea Erainen Eguzkipen baino zehaztasun handiagoz azaldu izana zergatik Jack baloratua den eta zer den jendeak bilatzen duena tomate horrengan.

Identifikazio hori indartze aldera ere irten ziren Eusko Labeletik. Zenbait urtetan zehar euren ekoizpenaren zati bat Bilbo inguruan saltzen zuten, Euskal Tomatea markapean. Orduan, batzuetan tomatea sobratu egiten zitzairen eta soberakin horiek urrun saltzeko handizkakoie saldu behar zizkieten. Horretarako, ezinbestekoa zitzairen Eusko Labelarekin saltzea. Gainera, "ezezagunari" prezio onean -altuan- saldu nahi izanez gero ere Eusko Labela beharrezkoa egiten zaie. Duela hiru urtetik hona, oster, jada ez dute Eusko Labelarekin saltzen, ingurunean ekoizpen osoa sal baitezakete. Hortaz, Labeleko beharrik ez zutelako atera ziren, areago, euren izenarekin saldu ahal izateko, honekin gehiago eskatzen baitiete.

Semea [S]: Eta oin duela hiru urte erabaki genuen irtetzea. Bai, irtetzea porque gu azoketan benta direkta egiten dugu gehixen bat eta geure izenarekin ezagutzen dute tomatea eta ez dugu labelaren beharrik.

Marta [M]: Eta mayoristei ya ez diezue saltzen?

S: Mayoristei saltzen diegu, bai, baina mayoristei gehiago badauke gure izena ezagutu egin daue eta geure pegatiña ta atera genuen eta geure pegatiñarekin saltzen du.

Aita [A]: Orain askoz gehio eskatzen digue lehen baino (Jose aita eta semea, elkarrizketa).

Laburbilduz, ikusi bezala, kalitatea gako garrantzitsua da tomate hauen merkaturatze-bideetan. Hala ere, kalitatea irizpide, praktika eta arau ezberdinen bidez definitu, sortu eta bermatu egiten da merkaturatze-estrategia ezberdinetan. Barietateak ere garrantzia hartzen du kalitatea definitzerakoan. Halaber, tomateak identifikatzeko eta ezagutarazteko bideak ere gakoak dira kalitatea definitu eta bermatzerakoan. Salmenta zuzena egiten denean ekoizleak garrantzi handiagoa hartzen du eta baserri, ekoizle eta tomateen arteko harreman eta

identifikazioa estuagoa da. Merkaturatze-bide luzeagoetan, aldiz, harreman hau lausoagoa da eta etiketak ordezkatu ohi ditu konfiantza- eta identifikazio-harremanak.

Jack barietatearekin batera tomategintza sektorearen garapena eta bilakaera III: sareak, entseguak eta barietateak

Jack tomatearen arrakasta eta hedapena ulertzeko kontuan hartu behar ditugu nekazal sektorean dauden sare eta harremanak, horien baitan egiten diren ikerketak eta berrikuntzak, eta bereziki labore barietateen inguruan egiten direnak. Lekuan lekuko lana egitean berehala jabetu nintzen sektore "txiki" bat neukala aurrean, harreman estuez jositako sektore bat zela, alegia. Horren barruan, ekologikoan eta konbentzionalean egiten dutenak bereiz ditzakegu, eta bi sare ezberdin aurkitzen ditugu. Hala ere, bi sare hauen artean nodoak ere badaude, eta zenbait pertsona, eragile, landare eta problematika bietan aurkitzen dugu. Esan bezala, konfiantzan eta gertutasunean oinarritutako sektorea da, sektore trinkoa, alegia. Eta konfiantza eta gertutasuna sortzen duten harreman eta praktikek sektoreari ematen diote forma, elkar lagunduz eta joera orokor batzuk sorraraziz sektorearen barruan. Trinkotasun eta konfiantza hau lagungarri izan zait lekuan lekuko lanean zehar. Izan ere, teknikariren batekin hitz egitea eta bere konfiantza irabaztea lortzen banuen, beraren bitartez hel nintekeen beste batzuegan. Hala ere, beraien arteko konfiantza eta gertutasun honek ere "kanpoko" norbait gisa kokatu nau askoz gehiago, eta kontrolatua izatearen eta konfiantza irabazi behar izatearen sentazioa izan dut maiz.

Eguzkipe eta Erain, berriz ere, paradigmaticoak dira. Beraien kasuak ezagutuz sektorearen funtzionamenduaren berri dugu. Zentzu honetan Eguzkipe Gipuzkoako tomategintzan erreferentziatzko baserria da. Izan ere, sektoreko teknikari eta ikerketa-zentroekin elkarlanean bertan egin izan dira hainbat entsegu, horietako asko tomate barietate berriak probatzeko. Halaber, maiz izan dira azkenengo hamarkadotan sektore honetan egin diren berrikuntza teknologikoak txertatu dituzten lehenengoetarikoak. Arin konturatu nintzen horretaz. Gipuzkoako bi nekazal-teknikarirekin hitz egin nuenean biek Eguzkiperenera joateko agindu edo gomendatu zidaten. Azaldu bezala, Santiago eta Miguel Gipuzkoako nekazal-sektoreko bi teknikariek gomendatuta heldu nintzen Eguzkiperenera. Biekin egon nintzenean jada ohartu nintzen Eguzkipe dezente ezagutzen zutela eta berarekin lantzean behin harremanetan zeudela. Izan ere, Santiagok esan zidan bere kontaktua pasa aurretik galdetu behar ziola eta Eguzkipek hala baieztatu zidan: "bai, Santiagok esan zidan". Halaber, Miguelen bulegora joan nintzenean hortxe zegoen Eguzkipe, eta nire bisita izan behar zuela ere esan zion Migueli.

Bestalde, Miguel elkarrizketatu nuenean hainbatetan erreferentzia egin zion Eguzkiperi, sektoreko erreferentziatzat hartuta.

Teknikariek Eguzkiperi egiten dioten aitortza hau elkarrekiko aitortza da. Felipek ere estimatzen du elkarte horietatik egiten duten lana. Kasu honetan, behin eta berriz aipatu zidan Julián Rodríguez, izen eta abizenarekin aipatzen zuen beste teknikari bat, Gipuzkoako zenbait elkarte eta gune zientifiko-tekniko-administratibotan lanean egondakoa. Izan ere, batez ere Juliánen bitartez egin dituzte entsegu asko Eguzkipen bertan. Barietateen entseguen inguruan hitz egiten ari zelarik aipatu zidan Julián, eta aipatu eta berehala horrelaxe esan zidan:

Hori da, ointxe ya jubilatzeaz dago, este, [nekazal zentro baten] zuzendaria da orain, baino oin, honezkero igual dira 10 edo 12 urte hara joan zala, baina lehenago zegoen, zeran, hemen [gertuko herri bateko] bulegoan, eta oso tipo, zera, aktiboa beti, eta horrekin ensayo asko egin dira. Nik esan behar det etxean horrek bultzatuta izan dirala zera asko, guk etxean egin diran, pues bai hidroponikoa sartu zanean, eta barietate pila bat probatu dira, eta baita berogailuakin eta holako historioakin. Tipoa azkarra da, azkarra da (Felipe, elkarrizketa).

Sektoreko harreman hauetan, baina, ez daude soilik ekoizleak, instituzio eta elkarteetako teknikariak, eta ikerketa zentroetako ikerlariak. Besteak beste, banaketa sektoreko arduradunak, Eusko Labeleko teknikariak, edota lehengaiak ekoiztu eta saltzen dituzten enpresen saltzaileak ere presente daude eta elkar-harremanetan daude, Aitor tarteko. Aitorrek Estatu espainiarreko iparraldean lan egiten du, Seminis eta Monsantozen zenbait produktu saltzen. Horrenbestez, Jack haziak eta De Ruiters Seeden patroien haziak banatu eta saltzen dizkie Gipuzkoako ekoizleei. Berarekin patroien inguruan hizketan ibili ginenean kontatu zidan nola probatzen duten zeintzuk diren egokienak. Horren arabera erabakitzen dute hemen zeintzuk erabili.

Nosotros [Seminis] para finales de junio, normalmente, solemos hacer una charla, una charla no... a ver, esta gente [mejoradores de Seminis que trabajan en Almería] trae, este año no ha habido variedades nuevas de injertos, de portainjertos, no ha habido. Pero cuando hay una buena variedad nueva, te mandan semilla, y tú a gente de confianza, pues por ejemplo el año pasado se hizo en [un pequeño pueblo de Gipuzkoa], el ensayo, y luego coges a gente de Bizkaia y gente de Gipuzkoa, y les llevas ahí. Y, pues para que vean, en un invernadero tienen un portainjerto o otro, o otro, y siempre con Jack. Claro, para, para... entonces, se ve, pues este... y el tío que lo ha puesto dice, 'yo me he dado cuenta que este es más resistente, más vigoroso, menos vigoroso, tira más a vegetativo, tira más a productivo...' bueno, se hace una charla, viene el de los portainjertos del sur, viene el delegado, viene el jefe, se hace una charla, y luego se va a comer. Y se hace ahí como una... es curioso, parece una tontería, yo llevo dos años haciéndolo, mmm... como una hermandad, un buen rollo ahí entre... al final somos competencia, yo produzco tomate y tú también (Aitor, elkarrizketa).

Guk [Seminis], ekaina bukaerarako normalean, hitzaldi bat egin ohi dugu, hitzaldi bat gu... ea ba, jende horrek [Almerian lan egiten duten Seminiseko genetistak] ekartzen du, aurten ez dira

txertaketarako barietate berriak egon, portainjertoenak, ez dira egon. Baina barietate berri on bat dagoenean, hazia bidaltzen dizute, eta zuk konfiantzazko jendeari, adibidez iaz egin zen Gipuzkoako herri txiki batean, entsegua, eta gero hartzen duzu Bizkaiko jendea eta Gipuzkoako jendea, eta hara eramaten dituzu. Eta, bada, ikus dezaten, negutegi batean portainjerto bat edo beste dute, edo beste bat, eta beti Jackekin. Noski, zera, zera,... orduan, ikusten da, bada, hau... eta landatu dituenak dio, 'ni konturatu naiz hau erresistenteagoa dela, indartsuagoa, indar gutxikoa, begetatibora jotzen du, edota ekoiztera jotzen du...' Beno, hitzaldi bat egiten da, hegoaldekoa dator, portainjertoena, ordezkaria dator, nagusia dator, hitzaldi bat egiten da, eta gero bazkaltzera goaz. Eta egiten da hor, zera,... bitxia da, tontakeria dirudi, nik bi urte daramatzat egiten,... senidetasun moduko bat, giro ona zeren artean,... azkenean lehiakideak gara, nik tomatea egiten dut eta zuk ere.

Sare hauetan batera jarduten dute enpresek, sektoreko elkarteek, erakunde publikoek, eta nekazariak, interes ezberdinak izanda ere. Konfiantza dute elkarrengan eta beraien artean elkarrekikotasunezko harremanak eraikitzen dituzte. Sare hauek baliaituz bultzatzen dira ikerketa asko, sektoretan hobekuntzak eta/edo berrikuntzak martxan jartzeko. Aitorrek aipatzen zuen kasua adibide argi bat da, zeinetan hazi-enpresa batek "eskaintzen" dizkien barietate berri batzuk eta sektoreko teknikari batzuekin batera burutzen diren ekoizleen lursailetan barietate horien probak. Emaitza onak izanez gero, agian, barietate horiek erabiliko dira -Aitorri erosiak- hurrengo uztetarako.

Ikerketa eta entsegu horiek tomategintzan garrantzia duten baliabide eta teknikak probatzera bideratzen dira. Besteak beste, negutegi mota ezberdinak probatu izan dira, askotariko tratamendu mota, eta labore barietateak. Gehienetan, sektorean egin diren berrikuntzak ikerketa horien ondorioz etorri izan dira. Hots, administrazio publiko zein sektoreko elkartek bultzatuta egiten dira ikerketak, "sektorearen behar eta mesedeei begira", eta ikerketa horien emaitzen arabera berrikuntzak bultzatzen dira. Hala ere, kakotxen artean esaten dut sektorearen behar eta mesedeei begira egiten dela, sektorean mota ezberdinetako behar eta interesak baitaude. Ekologikoan jarduten dutenak maiz kexu dira administrazio publikoan ez dituztela beraiei begirako ikerketak egiten, dena konbentzionalari begira egiten dutela. Instituzioetatik, aldiz, mesfidantza ikusten dute ekologikoan ekoizten dutenen partetik, eta kolaboratzen ez dutela esaten dute. Halaber, multinazionalak sektorearen partetzat hartzen badira, beraien interesak eta sektoreko beste batzuenak talkan egon daitezke. Gainera, ikusi bezala, maiz sostengarria ez den eta etekin monetarioak bilatzen dituen eredu industrialaren parte diren enpresek bultzatzen dituzte ikerketak. Izan ere, beraiek aurkezten dituzte egin dituzten azkenengo berrikuntzak -teknologian dela, barietateetan dela- eta hortik abiatuta bultzatzen dira ikerketak.

Edonola ere, ikusten dugu baserri batean gertatzen dena eta bertan egiten diren inbertsio, berrikuntza eta apustuak ez dira kasu isolatuak, sistema eta eredu baten parte baizik. Eguzkiperen kasura itzuliz, bertan oso argi ikusten da ustiategi horretan sare honek duen eragina. Bertan eman diren berrikuntza teknologikoak ez ditu Felipek berak bakarrik berari okurritu zaizkiolako bultzatu, merkatura egokitzen eta sektoreko eragileekin batera baizik.

Bai, beti gutxi gorabehera ez zen izandu 'ba, hor jarri behar dugu guk...' ba, ez, gutxi gorabehera bai egondu dira Deriotikan [Neikerretik], eta garai hartan eta, pues bai, bazeuden, esan dezagun, ba, ikertzen zuten eta bai, tomate barietateekin ere gauza berdina, eta bai, eta gero baita ere lurretik harata hasi ginenean, o sea, hidroponikoa esaten dena, zergatik an, hori ere izandu zen aldaketa bat oin dala hogeita bat edo hogeita piku urte. Hori ere esan dezagun Gipuzkoan gu izandu ginela aurrena hemen, baina ordurako ya Deriotikan ta, zera, bageneuzkan emaitza batzuk eta bagenekien funtzionatzen zuela (Felipe, elkarrizketa).

Beraz, berrikuntza hauetan ikerketa zentroek, elkarrekin eta administrazioen teknikariek eta ekoizleek eskutik helduta lan egiten dute. Ekoizleek euren instalazioak eta eskulana jartzen dituzte maiz entseguak egiteko. Teknikariek, aldiz, gerora ekoizleentzako -batzuentzako behintzat- baliagarriak izango diren ikerketak bultzatzen dituzte, "sektoreari ekarpena" egin nahian.

Egiten dituzten ikerketen artean, barietateak probatzera, ezagutzera eta ezaugarritzera bideratzen dira batzuk. Hori sektore ekologikoan zein konbentzionalean gertatzen da, eta barazkigintzan barietateek duten garrantzia nabarmentzen du. Bietan ala bietan, gainera, barietate hibridoekin zein bertakoekin probak egin izan dira, une ezberdinetan. Aipatutako baserrietan ikusi dugu jada. Eguzkiperen aspalditik urtero probatzen dituzte tomate barietate komertzialak. Erainen, aldiz, 2017an bertako tomate barietateekin egin zituzten Neikerrek bultzatutako ikerketaren entseguak. Nafarroan ere, urte batzuk lehenago, bertako tomate haziekin proba batzuk egin zituzten, eta ostean zabaldu zen bertakoen erabilera nekazari konbentzionalen artean²³⁵. Esan bezala, ekologikoan ere egin izan dira horrelakoak. Bereiziki nekazaritza ekologikoaren hastapenetan Ekonekazaritzak burutu zituen horrelako lanak, hemengo klimara eta ekoizpen ekologikora egokitzen ziren barietateak topatu nahian.

Eguzkiperen eta Erain baserrien kasuetara itzuliz, barietateekin maiz aurkitu dudana jarrera bat oso argi ikusi dut bi etxalde horietan. Alde batetik, barietateak probatzeko prestutasuna izan dute, eta Eguzkiperen kasua paradigmatikoa da, urtero probatzen baitute zenbait barietate

235 Aretxabaletako kasuan jada aipatu ditut ikerketa hauek.

bertan. Hala eta guztiz ere, bietan ala bietan Jack jartzen jarraitzen dute, eta gainera ez dute aurreikusten beste batek Jack ordezkatzetik.

Gauza berrien aurrean -kasu honetan barietate berrien aurrean- probatzeko prest daude, ez dute atea ixten probatu aurretik, alegia. Hala ere, barietateek euren konfiantza irabazi behar dute, Jack baino hobek direla erakutsiz, bestela ez dituzte landatu eta salduko. Mesfidantza eta irekitasuna erakusten dute jarrera honekin. Halaber, mesfidantza ez da barietate berrien kontra sentitzen duten ezer, ez da halabeharrez negatiboa, konfiantza eza baizik. Jackek urteen poderioz irabazi du euren konfiantza, sektorearena, baita kontsumitzaileen onarpena ere. Ikusi dugun bezala, zenbait harreman eta praktikaren bitartez eraikitako konfiantza izan da. Barietate berri bat jartzeko prozesu berdina beharko lukete. Eta horretarako irekita daude, hori dela eta barietateak probatzen jarraitzen dute.

Azpiatal honetan zehar Jack barietateak Euskal Herrian izan duen historia ezagutu dugu. Horretarako, hiru dimentsiori erreparatu diegu: azpiegitura eta teknologien erabileraren garapen eta bilakaerari, merkaturatze-bideei, eta ikerketak bultzatu eta barietateen erabileran eragin duten sektoreko harremani. Hiru dimentsio horiek kontuan hartzea ezinbestekoa da Jack barietatearen nolakotasuna eta historia zein euskal tomatogintzaren izaera eta bilakaera ulertzeko. Izan ere, ez Jack barietatea bera, eta ez euskal tomatogintza, ezin ditugu ulertu harreman horietatik kanpo. Horietan definitu egiten dira: elkar-eratu, elkar-eragin, eta elkarrekin dira.

Barietatearen historiatik Jack hazi eta landareen urteko ekoizpena

Lekuan lekuko lanarekin hasi nintzenean ez nuen tesiaren atal hau aurreikusi. Areago, tokian tokiko lana bukatutzat ematear nuenean atal honen oinarrian dagoen ate berri bat ireki zitzaidan. Perura joatekoa nintzen ikerketa-egonaldi bat egitera. Horren helburua bikoitza zen. Alde batetik, tokian tokiko lana bukatuta transkribapenak egin eta analisisia burutzea nuen helburu, egunerokotasuneko zurrumbilotik urrunduta horretan gehiago zentratu ahalko nintzelakoan. Izan ere, Liman nire ahizpa bizi da, eta bere etxean instalatuta tesian zentratzeko baldintza onak izango nituelakoan joan nintzen hara. Bestetik, analisisia egiterakoan, hain zuzen, bertan egotea lagungarri suertatuko zitzaidala generitxon nire tutoreak eta biok. Izan ere, bertako Pontificia Universidad Católica del Perun (PUPC) patrimonializazio-prozesuen inguruko ikerlari adituak daude, eta bereziki sukaldaritzaren

inguruan aritu izan direnak. Bestetik, baliabide ekologikoen erabileraz, ustiapenez eta patrimonializazioaz jarduten direnak ere badaude. Azkenik, bertan "Maestría en Estudios de Género" masterra ere badute. Beraz, tesian lantzen ari naizen zenbait alderdi bertan ere landu nezakeela iruditu zitzaigun.

Baina, Perura joan baino astebete lehenago, egin nuen azkenengo elkarrizketetako batean, Jack haziak urteotan Perun ekoiztuak izan direla baieztatu zidan Aitorrek, EAEn Jack haziak saltzen dituenak. Azkenengo urtean edo bi urteetan Txiletik etorriak zirela esan zidan orduko hartan, eta horrela zela baieztatu nuen 1.000 haziko zorroa erakutsi zidanean, bertan halaxe baitzioen. Hala ere, lehenago Perutik etorriak zirela gehitu zuen, eta are lehenago baita Txinatik ere.

Perun egin nezakeen lekuan lekuko lanerako ate bat ireki zidan Aitorrek. Izan ere, Jack haziak noizbait ekoiztu dituen hazi-ekoizleren batekin batzeko itzaropena piztu zitzaidan, txikia bazen ere. Hiru hilabete nituen aurretik, eta saiatuko nintzen apur bat gehiago jakiten. Ordurako Jack haziaren ekoizpenaren inguruan tesian ezer gutxi txertatzea espero nuen, ordura arte ez bainuen arreta eta lana horretara bideratu. Gainera, lekuan lekuko lanak tomateengan arreta zentratzera eramana ninduen, eta tokian tokiko lanean aurkitutakoari jarraituz haziak bigarren plano batean lagata nituen. Hortaz, lekuan lekuko lana amaitutzat nuen orduko hartan gutxi nuen galtzeko. Edozein informazio gehigarri ongietorria izango zen.

Esan bezala, Aitorrekin izandako elkarrizketa horrek ordurako sortutako informazio osoari beste dimentsio bat emango zion ate bat ireki zidan. Jack haziak nork, non eta nola ekoizten dituzten jakiteko aukera irekitzen zitzaidan. Horrek hemengo tomate-ekoizpena lurraldetasun-harreman jakin batzuetan kokatzen lagunduko zidan²³⁶, Jack hazi eta tomatearen kasua azaltzeko gako berri batzuk mahai-gainean jarriarik. Edonola ere, ate hori "beranduegi" ireki zen, edo beranduegi heldu nintzen bertara. Hori dela eta, atal honetan jasotzen dudana informazioa esanguratsua bada ere, ez dago erabat osatuta. Hortaz, Jack hazien historia eta ekoizpena ezin izan ditut guztiz berregin, eta pausoz pauso azaldu. Hala eta guztiz ere, jaso dudana informazioa garrantzitsua delakoan, nahiago dut atal hau hankamotz agertzea, ez agertzea baino.

Eta atal hau egitera nindoala, toki bat aurkitu behar nion tesian, eta beraz bilatu. Jacken inguruan diharduen atal orokor honen hasieran kokatzea egokia litzateke. Izan ere, badirudi

236 7. atalean sakonduko dut ideia honetan.

hazia nekazal ekoizpenaren lehenengo katebegia dela, hazirik gabe tomaterik ez baitago. Historia honen guztiaren jatorria izango lirateke Jack haziak. Eta neurri handi batean izan, badira. Baina ez, bukaeran kokatzea erabaki dut. Azaldu berri dudanez, tesiaren bukaeran heldu naiz hazietara. Hazietatik abiatu nintzen, tomateengan zentratu naiz, eta lekuan lekuko lanak, bukaeran eta ia ustekabeen, hazietara eraman nau berriz ere. Jatorrira, bai. Horrenbestez, kasua jatorrira itzuliz itxi nahi dut, ziklo bat osatzen bezala.

Horrela ixteak badu beste zentzu bat. Kasua tomateetatik hasi dugu. Euskal Herrian -eta bereziki euskal isurialde atlantikoan- Jack tomateek bizi izan duten historia eta bilakaera ezagutuz osatu dugu, eta historia honetan eta testuinguru honetan nola eratu eta ezaugarritu diren ere ikusi dugu. Besteak beste, tomate hauen inguruko identifikazio-prozesuak hasi gara ikusten, Erainetarren eta tomateen artekoa dela, edota euskal tomatearekin eta tomatearen euskal zapoarekin lotzen dutenak direla, besteak beste. Edonola ere, orain eta hemen -eta azkenengo hamarkadotan- garatutako merkatu global batean kokatu behar dugu, horrek ere egiten baitu euskal tomatea eta Jack tomatea. Baita kontrakoa ere, hemen egiten dugunak ere merkatu global hori elikatzen du. Dimentsio global hau bukaeran ekartzen dugunean, lehenago azaldutakoari esanahi berri batzuk ematen dizkio, bereziki identifikazio-prozesuei eta Jacken balizko "bertakotasunari". Tomate hauen dimentsio identitarioa eta lurraldeari dagokiona osatuago agertuko zaizkigu orain. 7. atalean landuko dut sakontasun handiagoz ideia hau, baina orain jada bertakoa eta jatorria erabat eraikita eta harremani lotuta dauden kontzeptuak direla agerrarazten hasiko gara, horiek bistarazten dituzten zein estaltzen dituzten harreman, lurralde eta jatorriak lerrootara ekarriz. Beraz, has gaitezen Jack hazia apur bat gehiago ezagutzen eta bere historia zein izan den ere partekatzen.

Jack hazia. Lehenengo belaunaldiko hibrido zahar bat Bayerren eskuetan

Barietatearen erregistroa eta bere inguruko jabego-harremanak

Jack hazia 1993. urtean onartu eta erregistratu zen Estatu espainiarreko barietate komertzialen erregistroan. Barietate komertzialen erregistroan egon izan da hasieratik, eta gaur egun 2019eko abenduaren 31era arte erregistro horretan mantentzeko baimena emanda dago²³⁷. Nire hasierako ustekaberako, ez dago eta ez da egon barietate babestuen erregistroan. Beraz, pentsa genezake barietate "askea" dela. Izan ere, estatuan haziak ekoizteko eta ugaritzeko baimena duen edonork legalki ekoitz ditzake erregistro komertzialean dauden eta babestuak

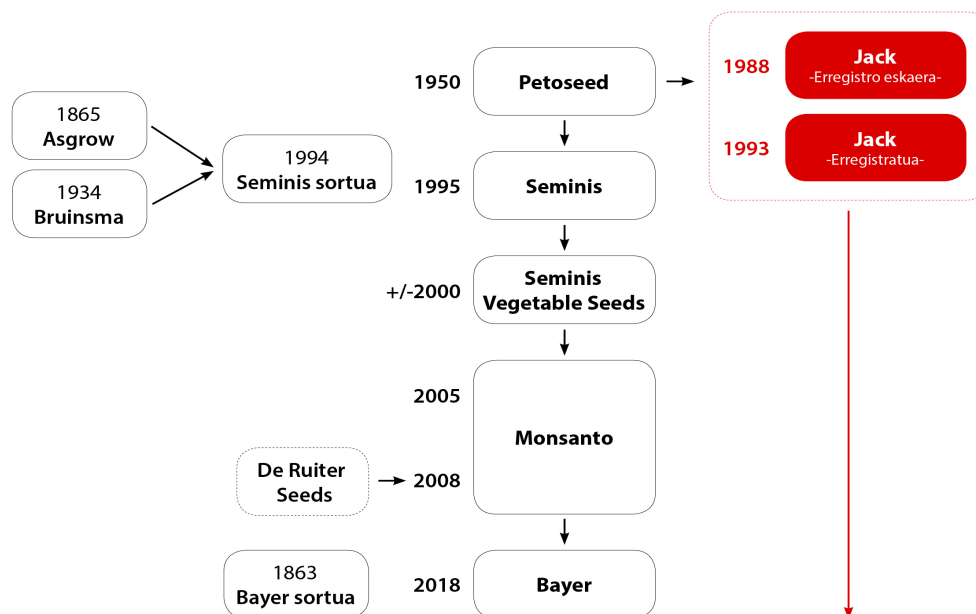
237 2019eko ekainaren 17an idazten ditut lerro hauek.

ez dauden haziak, hortaz, baita Jack haziak ere. Praktikan, aldiz, zailagoa da. 4. atalean ikusi bezala, lehenengo belaunaldiko hibridoak ekoizteko parentalak behar dira, urtero gurutzatzen diren eta urtero berdinak diren barietateak, hain zuzen. Baina parentalak barietatea erregistratu eta ekoizten duen enpresaren esku egoten dira, eta baratze-barietateen kasuan, gainera, erregistratzen direnean ez da derrigorrezkoa parental horien berri ematea. Beraz, enpresak ez badu publiko egiten ez dago jakiterik lehenengo belaunaldiko baratze-hibrido baten parentalak zeintzuk diren, eta beraz, horiek ezagutu gabe ezin dira hibridoak haziak ekoiztu. Horrenbestez, Jacken kasuak argi erakusten du babes legalaz gain bioteknologia eta horien inguruko ezagutza eta sekretuak gakoak direla hazien pribatizaziorako. Kasu honetan, legalki Monsanto ez den beste hazi-enpresa batek Jack haziak ekoiztu ditzakeen arren, praktikan ezinezkoa du, parentalak ez baititu ezagutzen.

Beraz, lehenengo belaunaldiko hibrido bat daukagu. Lekuan lekuko lanean kontaktu didatenaren arabera, soilik Estatu espainiarrean ekoizten da, eta parentalak kontrolatuta dituen heinean soilik enpresa baten esku dago, Bayer enpresaren esku, hain zuzen. Hala ere, lehenago beste enpresa batzuen izan da, eta egun ezagunagoa da Monsantoena izateagatik, Bayerrena izateagatik baino. Petoseed izan zen barietatea sortu eta erregistratu zuena. 1988. urtean erregistratzeko eskaria egin zuen, eta 1993. onartu zioten. Horrenbestez, enpresa estatubatuar hau agertzen da Jack barietatearen erregistro fitxan erregistroaren eskatzaile gisa. Petoseed 1950. urtean sortu zen Kalifornian, ikusi dugun bezala tomateen industrian eta tomate hazien hobekuntzan garrantzia handia izan duen tokian, hain zuzen. Enpresa honek lan handia egin zuen 70. eta 80. hamarkadetan tomate eta piperren hobekuntzan. Hainbat gaitzari erresistentziak txertatu zituzkien fruitu hauei, eta Mexikon eta Estatu Batuetan merkaturatzen zituen haziak gehienbat.

Petoseed enpresaren eskuetatik, Seminis enpresarenetara pasa ziren Jack haziak. Enpresa hau 1994. urtean sortu zen, historia luzea zuten hainbat hazi-enpresen erosketaren bitartez. Hasieran erosi zituen enpresen artean, zaharrena *Asgrow Vegetable Seeds* da, 1865. urtean sortuta. Beste bat *Bruinsma* izan zen, 1934. urtean sorturikoa eta European lehenengo tomate hazi hibrido eta komertziala aurkeztu zuena. Enpresa sortu eta urte batera, 1995. urtean alegia, Seminisek Petoseed enpresa erosi zuen. 2000ko hamarkadaren hasierako urteotan bere barneko marken fusioa osatu zuen eta barazkien hazien marka aurkeztu zuen, *Seminis Vegetable Seeds* marka, hain zuzen. 2005. urtean, aldiz, *Monsanto Company* izan zen Seminis atxiki izan zuena, jabego bakarreko filial gisa bere enpresan barne hartuz. Hala ere, filial bezala hartu zuenez, Seminis izenarekin jarraitu izan du enpresak bere produktuak

merkaturatzen. Egun Seminis hazi-enpresa garrantzitsua da, Monsantoena izan arren. Almerian egoitza bat du, eta El Ejidon Europa mailako tomateen inguruko ikerkuntza zentrorik handiena du, zeinetan mundu osoko genetista hoberenetariok lan egiten duten.



Eskema 5: Jack barietatearen jabearen historia. Egilea: Alberto Gil

2008. urtean Monsanto berak De Ruiters Seeds enpresa ere erosi zuen. Enpresa honek bereziki negutegipean landatzeko laboreen haziak ekoizten ditu, eta Seminisek, aldiz, orokorrean librean landatzeko haziak ekoizten ditu. De Ruiters Seeds ere oso ezaguna egin da azkenengo urteotan patroiak edo portainjertoak ekoiztearren. Azkenik, 2018. urtean Bayerrek erosi zuen Monsanto, eta baita bere parte ziren bi hazi-marka handi horiek ere, Seminis eta De Ruiters Seeds, alegia²³⁸. Horrenbestez, Jack haziak "eskuz esku" pasatzen joan dira, jabe ezberdinenak izan dira, alegia. Hala ere, Seminis markapean saltzen dira, eta Monsantoarenak izateagatik ezagunak izan dira zenbait gunetan. Laburbilduz, sektoreak bizi izan dituen fusio eta kapitalaren metaketa bera bizi izan dituzte hazi hauek, egun, sektorearen hiru enpresa nagusienetako baten menpe egonda²³⁹.

238 Seminis enpresaren bueltan egon diren salerosketen inguruko informazio hau guztia Seminiseko web-orrialdean aurki daiteke, lotura honetan: <https://seminis.es/sobre/historia/>. [Azkenengo ikustaldia: 2019/06/03].

239 Nekazaritza sektorean gertatutako kapitalaren metaketaren datuak izateko eta analisisan sakontzeko, ikus Hazizaleak Elkartea (2016).

Barietatearen ezaugarriak, erresistentziak, eta garapen bioteknologikoa

Aurreko atalean Jack tomateen zenbait ezaugarri ezagutu dugu jada. Kasu honetan, haziaz aritzeko beraien ezaugarriak ere aurkeztu nahi ditut. Horien inguruan informazioa bilatzean, erresistentziek garrantzi handiagoa hartu dutela ikusi dut berehala. Jack hazien eta barietatearen inguruko informazioa bilatzean, dituen erresistentziak agertzen dira, laburduren bidez: Va, Vd, Fol: 1,2, Ma, Mi, Mj, eta ToMV patogenoen aurka erresistentziak ditu Jackek. Lehenengo hirurak onddoak dira, hurrengo hirurak nematodoak, eta azkena birus bat da. Beraien artean, lekuan lekuko lanean aditu dudanaren arabera ezagunenak bi dira. Bata, *Fol: 1-2* da, eta *fusariumari* erreferentzia egiten dio. Zehazki Jackek *fusariumak* eragindako zimeltasunari erresistentzia ematen die tomateei. Bestea, *ToMV* da, tomatearen mosaikoaren birusa, hain zuzen. Hala ere, haziek patogeno horiei erresistentziak izateak ez du esan nahi izurrite horietatik erabat salbu daudenik, izurrite handiak daudenean ere patogeno hauek tomateak har baititzakete. Hortaz, Jack haziek zenbait patogenori erresistentzia dioten arren, tomate ekoizpen guneak ez daude izurriteetatik salbu, eta horren aurrean azkenengo urteotan landareak txertatzea izan da topatu den irtenbide berri bat. Euskal isurialde atlantikoaren kasuan, *De Ruiters Seed* sek merkaturatzen dituen tomateentzako bi oin erabiltzen dira batik bat: *Maxifort* eta *Beaufort* oinak. Bi oinek dituzten erresistentziak ia Jackek berak dituenen berdinak dira, bat bakarrik gehituta: *For*. Azkenengo honek *fusariumek* koroan eta sustraieran eragindako usteltzeari erreferentzia egiten dio. Hortaz, hauxe da bi oin hauek daukaten erresistentzia berri bakarra. Edonola ere, erresistentziak ez dira erabatekoak, eta esan bezala ekoizleek eredu batean sakontzen duten heinean arazoak areagotzen dira eta irtenbide berriak topatzen joan behar dute. Kasu honetan, barietate batzuen eta besteen erresistentziak indartzen dira landareak txertatzerakoan.

Halaber, *fusariumaren* kontra ere lurra desinfektatu izan dute tomateroek, lurruna zein *metilo bromuro* produktua erabiliz, eta produktu horren debekuaren ostean agertu ziren oinak eta landare-txertaketak. Azkenengo hau 2005ean debekatu zuten, gerora bere debekuaren gainean luzamendu bat ezarri bazuten ere. Ez zait kasualitatea iruditzen hori debekatzen den garaian *fusariumari* aurre egiteko portainjertoak agertu izana. Hortaz, funtsean, portainjertoak erudian sakontzen duten irtenbide berri bat dira, norabide apur bat ezberdina hartzen badute ere. Izan ere, kimikoen erabileran sakondu baino, barietateen diseinu eta kontrol bioteknologikoan sakontzen dute, baita nekazaritzako elikagaien sektoreko multinazionalen bat-egitean zein botere metaketan ere.

Jack. Sektorearen indarra eta ahuldadea

Jack hazi eta barietatearen aurkezpenarekin bukatzeko, hazien merkatuan duen kokapenari eta horrek euskal tomategintzan izan ditzakeen ondorioei begira jarriko gara orain. Esan bezala, Jack hogeita hamar urte inguru dituen barietate zaharra da. Hala ere, Seminisek ez dio ordezkoko hobeagorik aurkitu. Bere ezaugarriren bat hobetzen duten barietateak sortu ditu, baina bata hobetzearekin batera euskal merkaturako ezinbestekoa den beste ezaugarriren bat kaltetzen dute. Hots, momentuz Seminisek ez du aurkitu Jacken ezaugarriak mantendu eta hobetzen dituen barietaterik. Halaber, euskal tomategintza Jacken oso menpekoa da. Beste barietate batzuk jartzen badira ere, oso gutxi dira eta garrantzi ekonomiko oso txikia dute. Zenbait ikerketa egin izan da beste barietate batzuk testatzeko, baina orokorrean konbentzionaleko ekoizleak ez daude prest beste barietate batzuk erabiltzen hasteko. Areago, merkatuan -supermerkatuetan ere- itxura "rustikoko" barietate berriak agertzen ari diren honetan ere ez dute Jack beste batek ordezkatzetik nahi.

Sektoreko zenbait teknikari, aldiz, kezkatuta dago. Izan ere, Monsantoena da hazi hau, eta dakigun bezala Monsanto nekazaritzako elikagaien industriaren nagusietako bat da, mundu mailan milioi asko mugitzen dituena. Jack, aldiz, Estatu espainiarreko iparraldean bakarrik saltzen du, eta bereziki euskal isurialde atlantikoan. Monsanto edo Bayer batentzako hau ez da ezer. Teknikari eta ikerlari batek baino gehiagok iradoki du edozein unetan enpresa horiek erabaki dezaketela Jack merkatutik erretiratzea. Horren mehatxuak berak euskal tomategintza erabat zaugarri uzten du, bere txikitasuna agerian utziz. Beraz, euskal tomategintzaren gako eta indarra izan den -eta baden- Jack barietatea bere mehatxu eta ahuldade ere bilakatzen da, testuinguru global batean kokatzen dugunean. Ikusteke dago, hala ere, zer gertatuko den eta noiz arte ekoiztuko duten barietate hau. Ikusteke dago, aurrekoarekin batera, sektoreak horretarako prestatzen jarraitzen duen, edota daukanari zukua ondo ateratzen jarraitzen duen eta gerokoa gerorako uzten duen.

Jack haziaren ekoizpen- eta merkaturatze-prozesua. Hazien ibilbidea eta prozesua zeharkatzen duten balioak

Jack hazien ekoizpen-, ontziratze-, eta merkaturatze-prozesuak

Lekuan lekuko lana bukatzeaz nuelarik, oso gutxi nekien hazi hauen ekoizpenaren inguruan. Egindako elkarrizketetan eta etxaldeetako bisitetan galdetzen banuen ere, informazio gutxi zeukaten Jack hazien ekoizpenari buruz. Batek vietnamdarrak zirela esan, besteak Perutik

zetozeela, ez zidaten askoz gehiago esaten. Ikerkuntza-zentroko teknikari eta ikerlariekin hitz egitean, hazi hibridoaren ekoizpen-prozesuaren inguruko xehetasun gehiago ematen zizkidaten, baina hala ere niretzat nahiko zabalak. Adibidez, hibrido bat ekoizteko bi barietate puru -parentalak- erabiltzen direla esaten zidaten, baina horiek nondik ateratzen ziren eta nola ekoiztu edo sortzen ziren ez zidaten azaltzen.

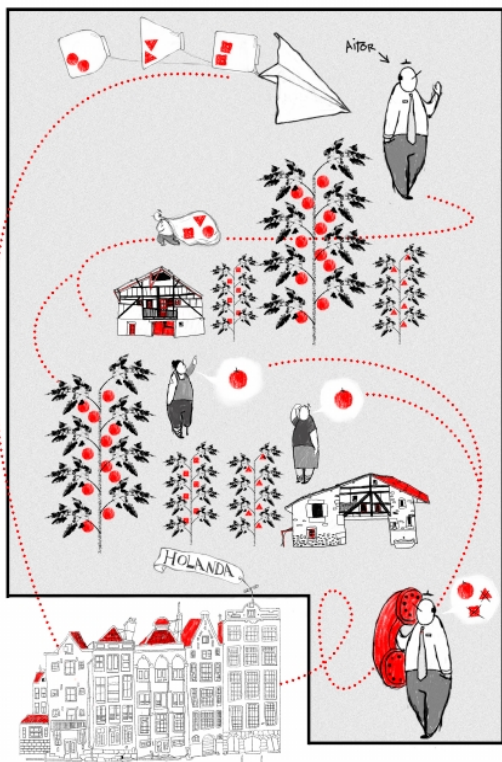
Hala ere, banuen Seminiseko komertzialarekin elkartzeko asmoa. Berak Jack hazien inguruan eta euren ekoizpenaren inguruan gehiago kontatuko zidala espero nuen. Baina, nola heltzen da Monsanto langile batengana, galdetu nion nire buruari hasiera batean? Lekuan lekuko oharrak berrirakurtzen, gerora, Ibonek kontaktua pasatzea eskaini zidala ikusi dut. Orain ere, Aitor jada ezagutu dudala eta sektorea ondo marraztuta dudala nire buruan, badakit ekoizle zein sektoreko teknikariren bidez lor nezakeela bere kontaktua. Baina ez nuen ez bata, ez beste bidea hartu, biderik zailena baizik.

Monsantoren web-orrian sartu, bezeroen arretarako telefonoa apuntatu, eta horra deitu nuen. Tomateen komertzializazioaren inguruko ikerketa bat egiten ari nintzela eta zonaldeko arduradunarekin hitz egin nahi nuela esan nion Kataluniako telefonogune batetik hitz egiten zidanari. Honek mezu elektronikoa idatzi behar nuela esan, eta "animo" esanez agurtu ninduen. Itxaropen gutxirekin eskegi nuen telefonoa, baina idatzi egin nuen. Oker ez banago, mezu hori erantzun zidaten, zonaldeko arduradunari nire telefonoa pasako ziotela eta berak deituko zidala esanez. Eta deitu egin zidan. Izen euskaldun batekin bere burua aurkeztu zuen gizon bat aditu nuen berriz ere telefonoaren bestaldean. Tesiak zertaz ziharduen kontatzea eskatzen zidan. Kasu honetan, beste batzuetan ez bezala, mesfidantzarik ez nion aditzen ahotsean, eta egiten ari nintzena ulertzeko gogo sumatu nion, niri hobeto lagundu ahal izateko. Gainera, denbora gutxi zuela ere gehitu egin zuen, eta kontatzen banion zertaz ari nintzen, agian informazioak presta zitzakeen elkarrizketa baino lehenago, eta lana aurreratu. Nola azaldu zertaz doan elkarrizketa kualitatibo bat? Edonola ere, prest agertu zen elkartzeko.

Eta prest egon, bazegoen, baina esan bezala, beti denboraz larri zebilen, bere agenda egun batetik bestera zehazten, eta gaur Bizkaian bazegoen, bihar Kantabriatik ibiltzen zen. Beraz, prest bai, baina zaila. Ni ere azkenengo elkarrizketak egiten nentzen, Limara joan aurretiko azkenengo aste haietan, eta egun batetik bestera agendan toki bat egitea zail samar nuen. Azkenik lortu genuen elkarrizketa adostea, ni Limara joan baino egun gutxi batzuk lehenago, Abadiñoko Eroski handi bateko kafetegian. Nola egingo nioke elkarrizketa bat hor? Nola aterako nuke grabagailua? Han egin nahi bazuen, argi zegoen arin-arin egin nahiko zuela. Beldurrak eta segurtasun falta. Baina joango nintzen. Joango nintzen, baina ez nintzen joan, egun hartan elurrak nor bere etxean harrapatuta utzi baikintuen. Aukera galdua, pentsatu nuen. Ez dakit nola, baina handik gutxira, etxeokoen Hernani aldean Limara joan aurretiko agur-bazkarian ginelarik, deitu zidan Aitorrek. Astigarragan zegoen eta ordu baten buruan geratu zitekeen nirekin. Jantzita nuen arropari begiratu eta, tira, propio ez nintzen horrela jantziko, baina gaizki ez nindoan. Eta grabagailua, eskerrak, azkenengo asteotan bezala kotxean nuen. Beraz, postrea arin-arin jan eta Astigarragarantz abiatu nintzen. Gezurra zirudien arren, Seminiseko komertzialarekin geratuta nongoen. Monsanto komertzialarekin, pentsatzen nuen nik. Lortu nuen.

Astigarragako herrigune ondoan dagoen poligonoko tabernako kanpoaldean itxaroten nengoan, infusio bat eskuartean, eta ikusi nuen berrogei urte inguruko gizon bat tabernara sartzen eta bilatzen. Bera izango zen. Ez zen inondik inora espero nezakeen itxura oneko eta formaleko komertziala. Guztiz kontrakoa, mahuka motzeko kotoizko kamiseta eta txandal prakak zeramatzan. Jack hazi-zorroa erakutsi ziezadan bere kotxera joan ginenean ere antzeko. Kotxe txikia zen eta ez bereziki berria. Zerikusirik ez Monsanto komertzial batengandik espero nezakeenaren ondoan. Nire aurreiritzietatik errealitaterako jauziaren dimentsioaz jabetzen joan nintzen apurka-apurka, eta bidenabar nekazaritzako elikagaien sistema globala tokian toki nola gauzatzen den hobeto ulertu ere egin nuen. Berak aitaren enpresari jarraipena eman zion. Bere aita lehenengo sektoreko komertziala zen, eta marka handietako produktu, makinaria eta haziak banatzen zituen Euskal Herrian eta inguruneko zonaldeetan.

Orokorrean, beste hazi-enpresa batzuentzako egin izan dute lan, baina duela urte gutxi batzuk hasi zen Aitor Seminisentzat ere lanean. Izan ere, duela urte gutxi batzuk Aitorren oso ezaguna den eta Seminisentzako Jack haziak banatzen lan egiten zuen pertsona gaixotu zen, eta Aitorrek kompetentziarako lan egin arren, gomendatu zuen bera ordezkatzeko. Seminisentzat hau ez zen oztopoa izan. Aitorrek urte asko zeramatzan sektorean lanean, bere bezero propioak zituen, eta enpresak baliatu nahi izan zuen hau. Hortaz, Aitor ez da horrenbeste Seminiseko langilea, baizik eta Seminisentzat, besteak beste, lan egiten duen komertzial bat, euskal nekazal-sektorean ondo errotuta, eta horri egokitzen zaion jarrera eta portaera duena, formaltasunaren gainean gertutasuna eta konfiantza ematen duen pertsona baita.



Irudia 25: Holandako hazi-sortak mintegieta probatzen, Aitorren bitartekaritzarekin (ekoizpen-prozesuaren 4. irudia). Egilea: Maddi Zumalabe.

Ur botila eskuan, hasiera-hasieratik oso atsegin jardun zuen Aitorrek nirekin. Hasieratik esan zidan denboraz larri zebilela, ea zer nahi nuen, harira joateko. Nire sorpresarako, baina, patxadaz eta eroso erantzun zidan gero, uste baino gehiago luzatzen, eta erantzuteko tartea lasai hartzen. Bera izan zen xehetasunez Jack hazien ekoizpen-prozesuaren zati batzuen berri eman zidan lehenengo pertsona, baina, esan bezala, fase batzuen berri bakarrik eman zidan.

Aitorrek 2018ko otsaila horretan esan bezala, haziak Txiletik ekartzen ari ziren azkenengo bi edo hiru urteotan. Bertatik edo ekoizten dituzten tokietatik Holandara eramaten dituzte. Holandan "egin beharreko probak egiten dizkiete" eta ostean hainbat sortatan ontziraten dituzte. Proba horiek hazien kalitatea eta osasun-segurtasuna bermatzeko egiten dira, eta trazabilitatea betetze aldera sorta horiek zenbatu egiten dira, identifikatu.

Bertan gordetzen dira eta urteroko tomate kanpaina hasi aurretik Aitorrek eskatzen dizkie sorta ezberdinetako haziak, onenak zeintzuk diren probatzeko. Orduan Aitorrek bi mintegitara eramaten ditu eta horko langileek, haziak erein eta hogeitaz egun ingurura, biek bat eginik, zein sortatakoak diren hazirik onenak esaten diote. Aitorrek Holandatik haziak bidali dizkionari esaten dio, eta hautatutako sortatik zenbat zorro nahi dituen ere eskatzen dio²⁴⁰.

Beraz, Aitorrek eskatuta mila hazitako zorroetan heltzen dira Jack haziak Euskal Herrira. Maiz, baina, Euskal Herrira heldu ez, eta zuzenean Kantabria, Murtzia edo Andaluziara eramaten dira, gerora ikusiko dugun bezala bertako landare mintegietan egiten baitira Jack tomate landareak. Hortaz, Aitorrek maiz egiten duena Holandatik eskatu eta zuzenean mintegi horietara haziak bidaltzea da, baserri jakin batentzako tomate landare kopuru zehatz bat ekoitz dezaten.

Hazien ekoizpena eta merkaturatzea zeharkatzen duten balio eta praktikak

Hauxe da, gutxi gorabehera, Jack haziek egiten duten ibilbidea ekoizten diren tokietatik Murtzian, Andaluzian, Kantabrian, eta kasu batzuetan Euskal Herrian ereiten dituzten arte. Txiletik edo bestelako tokietatik, Holandara bidali, bertan zenbait proba pasa eta ontziratuta, gero Euskal Herrian sorta hautatu, eta orduan Murtzia, Andaluzia, Errioxa, Kantabria edo Euskal Herriko landare mintegietara bidaltzen dira haziak, eta orduan bai ereiteko unea heltzen zaie. Zenbait balio eta irizpidek zeharkatu eta egituratzen du prozesu eta ibilbide hau: trazabilitatea, desinfekzio eta garbitasuna, purutasuna eta anonimotasuna. Halaber, balio horiek bermatzeko hainbat praktika abiarazten eta arautzen da. "Balio" izendatzea erabaki dut, nahiz eta kontzeptu hauek, berez, agian ez ditugun baliozat hartzen. Izan ere, hazi hauen ekoizpen-prozesuan balio gisa eratzten direla ikusi izan dut, bermatu eta babestu egin behar diren balio gisa, hain zuzen. Bestalde, produktuari ere balioa erantzen dioten balioak dira. Areago, balioa erantsi baino, produktuaren balioaren berme gisa eratzten dira, eta ekoizpen-prozesuan zehar balio hauek ez badira bermatzen, produktuak berak ere galtzen du bere balioa eta ez da merkaturatzen.

Balio nagusienetako bat jadanik aipatu dut: trazabilitatea. Trazabilitatea prozesu osoan zehar presente dago, eta haziei eragiten dien ekintza oro jasotzea dakar. Segidan ikusiko dugun bezala, hibridazio zelaietan etengabe ari dira informazioa jasotzen. Langileen inguruko informazioa jasotzen da, labore eta landaketaren inguruko informazioa, egiten dituzten

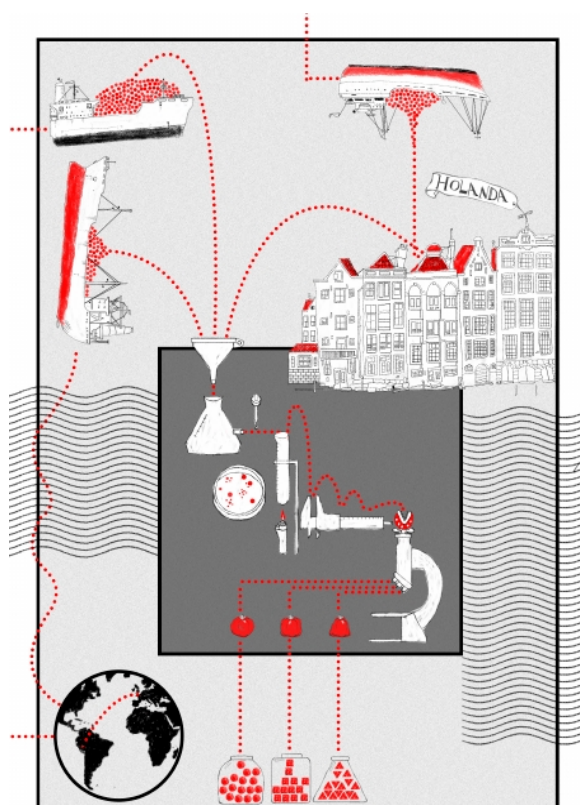
240 Prozesu hau ere ilustrazioekin jaso du Maddi Zumalabek. Eranskina IVan aurki daitezke irudiak tamaina handian eta prozesuaren ordenean. Testuan, aldiz, tamaina txikiagoan txertatuko ditut, eta ez halaberrez ordena kronologikoan.

tratamendua, eta jasotzen diren haziena: noiz erein, noiz landatu, nork, zerekin eta zeinek tratatu, polena noiz jaso eta zenbat eman, eta zenbat hazi atera eta zein kalitatekoak, besteak beste. Egiten diren ekintza guztiak jasota geratzen dira, ekoizten ari diren landare eta haziekin arazorik egonez gero arazoa non sortu den identifikatu ahal izateko. Horrela adierazten zuen Diegok, Perun haziak hibridatzen dituen LimaHazi enpresako langileak:

En el GSPP la esencia son los registros, siempre estamos registrando lo que entra, lo que sale, quién entra, quién sale, qué saco, qué meto, si desinfecté, si no desinfecté, y las desinfecciones propiamente dichas del personal, entre plantas, entre variedades, entre módulos, hacia afuera, hacia dentro, nuestros exteriores, interiores. Siempre son nuestros pilares para poder prevenir. Nuestro manejo es preventivo, no curativo (Diego, elkarrizketa).

GSPPren bihotza erregistroak dira, beti erregistratzen ari gara, sartzen dena, irteten dena, zein sartzen den, zein irteten den, zer ateratzen dudana, zer sartzen dudana, ea desinfectatu dudana, ea ez dudana desinfectatu, eta desinfezioak beraiek ere, langileena, landareen artekoak, barietateen artekoak, moduluen artekoak, kanporaka, barruraka, gure inguruneak, gure barrenak. Beti gure zutabeak dira, prebentziorako. Prebentzio-kudeaketa egiten dugu, eta ez gerora landareak sendatzekoa.

Hibridazio-guneetatik Holandara bidaltzen direnean ere informazioa jasotzen jarraitzen dute. Esan bezala, Holandan berriz ere probak egiten zaizkie haziei eta identifikatutako sortatan



Irudia 26: Holandan, haziak probatzen, sailkatzen eta ontziratzen (ekoizpen-prozesuaren 3. irudia). Egilea: Madi Zumalabe.

ontziratzen dira. Horiek irekitzean identifikazioa aldatzen zaie, beraz, sorta ireki eta ixtearen ekintza txiki hori ere jasota geratzen da. Azkenik, zorroetan sortaren zenbakia agertzen da, haziak non izan diren ekoiztuak, zein enpresetakoak diren, eta zein tratamendu mota izan duten.

Horrenbestez, trazabilitateak prozesu osoa ezagutzeko aukera ematen digu. Edonola ere, trazabilitatearen informazio osoa duen pertsonarengana heldu behar da horretarako, eta informazio hori interpretatu -jakin- behar da. Zoritxarrez, nik ez nuen lortu pertsona horiek topatzea eta, trazabilitatea trazabilitate, ohikoena da pertsona bakoitzak ekoizpen-prozesuaren fase txiki baten berri baino ez izatea.

Aurreko eta hurrengo faseen inguruko informazio apur bat ere izaten dute, beraien lanerako beharrezkoa zaien heinean, baina hortik harago oso gutxi dakite. Zentzu honetan, pertsonak kontrolatzen ez dutena jasotzen da trazabilitatearen bitartez, eta maiz prozesu osoa ez dugu ezagutuko, baina horrek ematen digu horretarako aukera, edota horren itxaropena edo ilusioa behintzat.

Trazabilitateak badu ere aipatu dudan beste funtzio bat: akatsen edo arazoen ardura topatzea, edo topatzea baino, arduraz libratu ahal izatea. Izan ere, birusak eta bestelako patogenoak agertzen direnean oso zaila da jakitea nondik datozen. Hazietan egon daitezke, baina mintegietan har ditzakete landareek eta lurrak, edota azkenik negutegietan ere sor daitezke. Eta nola jakin nondik datorren arazoa? Bakoitza ahalegintzen da ardura ez duela erakusten, baina arazoa negutegietan agertzen da batez ere, eta oso kaltegarriak izan ahal dira izurriteak, batez ere Gipuzkoakoak bezalako etxaldeetan. Aitorrek esaten zidan Andaluzian jada ohituta daudela, eta lortu izan dutela izurriteekin elkar-bizitzea. Birus edo izurrite bat agertzen denean negutegia itxi, berrogeialdian jarri, eta gero berriz ere bertan ekoizten jartzen dira. Bitartean, ondoko negutegietan lanean jarraitzen dute. Horretarako ere, langileak negutegi batetik bestera igarotzen direnean higie-neurriak hartu behar izaten dira, badaezpada oraindik ikusi ez duten patogeno bat baldin badago, beste negutegi batera ez pasatzeko. Euskal tomategintzan, aldiz, ez dituzte negutegi asko, eta horietako batean birus bat sartzen bada galeraren proportzioa oso handia da. Negutegi bat berrogeialdian jartzeak urte bateko uztaren parte handi bat galtzea dakar, eta beraz arriskua handia da. Edonola ere, ez dute lortzen ardura zeinena den identifikatzea, eta ekoizpen-katearen arduradun bakoitzak esaten du berak bete beharrekoak bete egin dituela. Trazabilitateak sistema hori indartzen du.

Baina trazabilitatearekin batera heldu gara ekoizpen-prozesuan gakoa den beste balio batera, garbitasun eta desinfekzioa, hain zuzen. Izan ere, trazabilitateak horiek bermatzea bilatzen du. Laborearen ekoizpenari eragiten dion zenbait gaitz hazien bitartez kutsatzen da. Hori dela eta, haziak ekoizten direnean gaitz horiek ez hartzeko neurriak hartu behar dira. Haziak beraiek garraiatu eta ontziratzen direnean ere beste hainbat neurri hartu behar da. Hortaz, osasuna, higiezia eta desinfekzioa hazi hauen ekoizpenaren beste mantretako bat dira, trazabilitatearekin batera identifikatu dudan bigarren balio bat, alegia.

Horrekin batera eta horretatik erabat bereizezinik hirugarren balio bat dugu: purutasuna. Hazi hauen araztasun genetikoa bermatu behar da, eta berriz ere trazabilitatea horretarako tresna dugu. Haziak genetikoki Jack barietatekoak izan behar dira ehuneko ehunean, eta horretarako

parentalak ondo gurutzatu -polinizatu eta hibridatu- direla ziurtatu egin behar da. Izan ere, hazi horietatik ateratzen diren tomateak Jack barietatekoak izan behar dira, denak berdinak, ekoizpen eta produktu ahalik eta homogeneoenak eman ditzaten.

Landareen purutasuna, garbitasuna eta osasuna bermatzeko GSPP (Good Seeds and Plant Practices) protokoloa eratu da nazioarte mailan. European hazi-enpresek egin duten fundazio pribatu batek kontrolatu eta arautzen du GSPP protokoloa. Hau tomateen ekoizpenean bereziki aplikatzen da, eta *Clavibacter michiganensis subsp. Michiganensis* bakteriarik -kankro bakteriano izenarekin ezaguna- sahiesteko eginga izan da. Izan ere, bakteriarik hau hazien bitartez transmititzen da, oso kaltegarria da tomate ekoizpenean, eta horren kontrako tratamendurik ez dago.

Maiz ikusezin geratzen den baina ezinbesteko garrantzia duen, hazien hibridazio-prozesura zuzenean eramango gaituen, eta trazabilitatearekin batera garrantzia hartzen duen beste balio bat ekarri nahi dut lerrootara: anonimotasuna. Esan bezala, parentalak hazi-enpresen altxor nagusienetakoak dira. Hala ere, hazi-enpresak ez dira heltzen beraien hazi guztiak ekoiztera, edo hel zitezkeen baina merkeago ateratzen zaie lan hau azpikontratatzeari. Horrelakoetan, beste enpresa bati parentalak bidaltzen dizkiete, azkenengo horrek hibridazioa egin dezan, eta hortaz, hazi hibridoak ekoiztu ditzan. Enpresa horiek, baina, ezin dute jakin zein barietateen hazi ekoizten ari diren, ezta zein parental erabiltzen ari diren ere. Horregatik kode bitartez bidaltzen dizkiete parentalak, eta hauek ere kode bitartez bidaltzen dizkiete ekoiztutako hazi hibridoak hazi-enpresei. Edonola ere, badaezpada ere hitzarmenak sinatzen dituzte hazi-enpresekin, parentalak ez dituztela beste ezertarako erabiliko eta bertan ekoiztutako guztia hazi-enpresarako dela adieraziz.

LimaHazi. Hazien hibridazio-prozesua

LimaHazi enpresara gerturatzen

Perura heldu eta berehala lehenengo albiste ona dut. Ahizparen etxean bizi naiz, eta bere sareetan berehala sartu naiz. Segidan komentatu dit Pedro bere lagun batek esana diona. Pedro katalana da, eta ahizpa bezala Liman bizi da duela urte batzuetatik. Beraien ingurunean katalan, espainiar eta iparralde globaleko lagun dezente dituzte. Gehienak hara lan egitera joanak dira. Multinazional europar edo estatubatuarrentzako atzerriratu²⁴¹ gisa lan egiten du askok, beste batzuk bertako enpresen goi karguetan daude, eta beste zenbaitek enpresak martxan jartzen

241 Beraien artean, lanaren inguruan hitz egiten dutenean ohikoa da, gazteleraz, "expatriada/o" terminoa. Horrela definitzen dute euren burua, enpresek horrela adierazten dute, eta kategoria honen lansari, zerbitzu eta konpentsazio ekonomikoak jasotzen dituzte -besteak beste, etxea ordaindu, norbere herrialderako bidai-txartelak familia osoarentzako, eta ikastetxeetako matrikulazioa umeak dituzten kasuetan-.

dihardu. Hala ere, profil gaztea dute eta euren bizitza profesionalaren lehenengo urteetan daude. Auzo dirudunetan bizi dira, baina era berean ingurune sasi-alternatiboetan mugitzen dira. Besteak beste, batzuek beraien auzoetan larunbatetan egiten diren "Bioferian" erosi ohi dute zenbait elikagai, bereziki produktu freskoak, baita kontserbak, zerealak eta bestelakoak ere.

Miraflores auzoko Bioferian ezagutu zuen Pedrok Nadia. Nadiak Limako unibertsitate batean lan egiten du, agronomia arloan. Hortaz aparte, etxalde bat dauka eta bertan barazki ekologikoak ekoizten ditu. Behin, berari barazkiak erosten ari zelarik, Katalunian zein tomate mota zegoen aipatu zion Pedrok. Izan ere, Liman egun topatzen diren tomateak "tomate-pera" modukoak dira. Nadiak eskatu zion hazi batzuk Kataluniatik eraman ziezazkion, eta horrela egin zuen Pedrok. Orain, Nadiaren postuan tomate mota ezberdinak aurkitzen ditugu.

Horixe bera kontatu zion Pedrok ahizpari, azkenengo horrek tesian zertaz ari nintzen kontatu zionean. Nadiarekin egon behar nuela esan zion, ekoizlea izateaz gain, unibertsitateko irakaslea baitzen eta gaiak asko kontrolatzen baitzuen. Horrenbestez, Limara heldu eta gutxira Mirafloreseko Bioferiara noa, eta bertan topatzen dut. Nadia, baina, bereziki nekazaritza ekologikoaren inguruan aritzen da klaseak ematen, eta Perun nik guztiz kontrakoa ezagutu nahi dut; hazi hibrido eta komertzialen ekoizpena ezagutu nahi dut hemen. Hortaz, bere lankide Ignacioren kontaktua pasatzen dit, eta berehala lortzen dut berarekin hitzordu bat adostea. Oraingo honetan unibertsitatean elkartzeko gara, azokan ordez, eta oraingoan bai hazi-ekoizpenaren sektorearen inguruko informazio garrantzitsuak ematen dizkit Ignaciok.

Perun batez ere kostaldean ekoizten dituzte haziak, negutegipean. 1995. urtean instalatu ziren lehenengo enpresa batzuk, bertako klima oso egokia zaielako. Kasu batzuetan hazi-enpresak beraiek instalatzen dira eta hazien ekoizpena -hibridazioa- egiten dute. Beste kasu batzuetan, hazi-etxe multinazionalentzako lan egiten duten eta bakarrik hibridazioa egitera dedikatzen diren enpresak dira Perun instalatu direnak. Edonola ere, hazien ekoizpenari dagokionean, Perun egiten dena hibridazioa da batik bat. Hau da, hazi-enpresek parentalak bidaltzen dituzte etxalde hauetara, eta bertan parentalen hibridazioa egin eta gerora merkaturatzen diren hazi hibridoak ateratzen dituzte. Gero, Holandara edo Holanda bezalako guneetara bidaltzen dituzte haziak, bertan multinazionalak berriz ere zenbait proba egin diezaieten eta ontziratu ditzaten. Hortik jada erein eta landatuak izango diren zonaldeetara bidaltzen dira.

Ignaciok eskatzen diot ea horrelako etxalderen batean lan egiten duen norbaiten kontaktua pasako didan eta baietz esaten dit, baina aurrerago izan beharko dela diost. Martxoaren bukaeran gaude eta ekoizpena gogorrean daude etxaldeetan; beraz, inor ez da prest agertuko nirekin hitz egiteko. Maiatza aldean idazteko esanez agurtzen nau.

Maiatza heltzen ari delarik, kasualitatez agian, oso baliagarria izango zaidan lana aurkitzen dut interneten. Lanak "Producción de semillas híbridas de tomates (Solanum lycopersicum L.) determinados e indeterminados en el valle de Cañete" izenburua du eta Gustavo Adolfo Martín Merino Ruiz-ek egina da ingeniari agronomo titulua eskuratzeko. Bertan egileak azaltzen du tomateen hibridazio-prozesua nolakoa den. Egilearen informazioa begiratzen ari naizelarik, lana elkarrizketatu nuen irakaslearen unibertsitate berean aurkeztu zuela ikusten dut. Lanaren egilea elkarrizketatzea lagungarri izango zaidalakoan, Ignacio irakasleari idazten diot, agian berak izan

baitezakeen bere kontaktua. Horrelaxe da, eta Ignaciok egilearen kontaktua ematen dit. Egileari idazten diot, eta bere ezagun baten kontaktua pasatzen dit erantzun gisara, berak baino gehiago lagunduko didalakoan. Bere lagunari Diego jarri diot ezizen, eta hazien hibridazioan jarduten duen enpresa baten langilea da. Berari deitu eta segidan "fundo"ra joateko gonbidapena luzatzen dit. Kasu honetan, Aitorrekin bezala, bere prestutasuna adierazten dit, baina egun bat finkatzea zailagoa da. Lortzen dudanean, harantz noa. Hori bai, zein instituziotik joaten naizen egiaztatzen duen agiri bat eraman behar dudala diost. Enpresaren politika, omen.

Diegok LimaHazi izendatu dudana enpresan lan egiten du. LimaHazi hogeitun urte baino gehiago duen enpresa da. Kapital txiletarrak sortutakoa da. Hazi-enpresentzako haziak hibridatzen dituen enpresa handienetakoa da mundu mailan, eta Peru mailan ere pisu handia duen enpresa da -gehien esportatzen duten Peruko lehenengo ehun enpresen artean dago, adibidez-. Toki ezberdinetara bidaltzen dute bertan ekoizten dutena, baina bezero gehienak holandarrak dira. Europara bidaltzen dituzten haziak sofistikatuenak izaten dira, eta hortaz garestienak ere, esaten dit Diegok. Sasoa denean, bertan hiru mila langile inguruk egiten du lan, eta solanazeo²⁴² eta kurkubitazeoen²⁴³ haziak ekoizten dituzte. Eskaera mota ezberdinak egiten dizkiete, eta batzuk oso handiak.

Enpresak Peruko iparraldean eta hegoaldean ekoizpen-guneak ditu, bi klimatan, alegia. Horrela, urte osoan zehar ekoizten dute, batean negua denean bestean uda baita, eta kontrakoa. Hazi-etxeei bereziki interesatzen zaie hau, eta beraz, Perun instalatzeko argudioetako bat hau da. Izan ere, munduko toki ezberdinetan merkaturatzen dituzte hazi horiek, eta urte osoan zehar hazien beharra dute. Hala ere, beste arrazoi handi bat daukate Perun ekoizteko: eskulanaren prezioa. Hazien hibridazioan eskulan asko behar da, eskuz egin behar baita polinizazioa, eta Perun eskulana "merke" ordaintzen da. Horrek ahalbidetzen die enpresei hazietatik etekin handiagoak ateratzea, eta hortik dator, besteak beste, Perun haziak ekoizteko interesa. Edonola ere, hazi-enpresek toki ezberdinetan hazi berdinak ekoiztu behar dituzte. Perun ezbeharren bat gertatuz gero hazirik gabe geratu ahalko ziren, eta beti ziurtatu behar dute saltzeko haziak izango dituztela. Ezbeharra, baina, ez dira oso ohikoak, eta beraz, asko dira urtero sobratzen diren haziak. Horrek ahalbidetzen die horien artean kalitate handienetako haziak hautatzea.

242 Landareen taxonomiaren barruan solanazeoak familia bat dira. Horren barruan 98 genero eta 2700 espezie daude, eta espezie horien artean daude, besteak beste, tomatea, berenjena, patata, piperra, eta tabakoa.

243 Landareen taxonomiaren barruan kurkubitazeoak familia bat dira. Horren barruan dauden espezieen artean aurkitzen ditugu, besteak beste, kalabazak, kalabazinak, pepinoak, meloiak eta sandiak.

GSPP protokoloa, fundoaren egitura, eta hazien garbitasunaren ekoizpena

Bisitatu behar dudan fundoa Limatik ehun eta piku kilometrotara dagoen nekazal ingurune batean dago, hiriburutik autobusez bi ordutara. Hortaz, goizean goiz jaiki, Limako bus geltoki nagusietako batera joan, bertan autobus bat hartu, eta hegoalderako bideari ekiten diot. Basamortuan dago hiriburua eta basamortuan dago ere fundoa eta bere ingurunea. Hala ere, basamortua Andeatatik datozen erreka eta bailarek zeharkatuta dago, eta bailara horien inguruan eratu dira nekazal-guneak, erreken ura probestuz. Halaber, basamortu azpian ere, metro asko lur azpian bada ere, Andeatatik datozen urak pasatzen dira, nekazaritzarako baliabide. Hala ere, normalean ez dira baliatzen, ur horiek erauztea oso garestia baita.

Txikia bada ere, herri kaotiko batera heldu naiz, eta hemen bai, herrialdeko hiriburutik urrunduta, bereziki zuria naiz, eta sentitzen naiz. Zuri bakarra bus geltokian, eta luzaz itxaroten. Ordu erdi pasatxo bertan egon ostean heltzen da Diego "pick up"²⁴⁴ batean. Kotxetik jaitsi eta ni agurtzera dator, kotxeak buelta ematen duen bitartean. Kotxera sartu eta berehala mintzatzeko hasten da, bertako nekazaritza egoeraz eta bilakaeraz. Gidariak, aldiz, ez du tutik esaten. Pixkanaka-pixkanaka bere funtzioa, hain zuzen, hori bera dela konturatzen naiz: enpresako gidaria da.

Lehenengo unetik bertatik Diego oso atsegina da nirekin. Fundoa erakutsi eta nola funtzionatzen duten azaltzen didanean komertzial lanetan dabilela dirudi, ekoizpen-guneak zeinen ondo funtzionatzen duen goratzen baitu etengabe. Pentsatzen dut nire kredentzialak eta jatorriak -eta, hortaz, azal-koloreak- zerikusia duten egoerarekin. Ni behintzat gogobete egin behar den ikerlari europarraren paperean sentitzen naiz etengabe, baita rolean sartu ere. Izan ere, Perura etortzean horrelako etxalde bat bisitatzea ezarri nion nire buruari xede, eta horretarako nire pribilegioek lagundu diezadaketelakoan, horiek baliatu ditut. Bereziki agerikoa egiten zait nirekiko begirunea eta tratu ona fundoko langileak nola tratatzen dituen ikusi dudanean. Orduan ere konturatzen naiz bera ez dela langile soil bat.

Fundoko postu garrantzitsu bat dauka.

Esan bezala, kotxez heltzen gara fundora, "pick up" batean, hain zuzen. Sartzerakoan, sarrerako erregistrotik pasa aurretik putzu bat zeharkatu behar dugu kotxez. Horren funtzioa gurpilak garbitzea da, hain zuzen. Kotxetik jaitsi eta materialik sartu behar ote dudan galdetzen dit Diegok, eta baietz erantzuten diot: kaiera, grabagailua eta argazki kamera sartzen ditut. Orduan materialen gunera joan behar dugula esan, eta segidan harantz abiatzen gara. Lehenago, baina, dei bat egite du eta "dama" -andre- batekin datorrela dio. Nik ez dut besterik galdetzen. Orduan azaltzen dit GSPP gune batean gaudela, eta bertan ekoizpen-gunera sartzen diren material eta pertsonak kontrolatu, garbitu, eta desinfektatu egin behar direla. Esan bezala, GSPP batik bat tomate hazien



Irudia 27: GSPPko etxalde, gune gorri, hori eta berdeak. Iturria: Gustavo Adolfo Martín Merino Ruiz (2017).

244 "Pickup" terminoarekin ibilgailu mota zehatz bat izendatzen da. Normalean lur orotako ibilgailuak dira eta atzeko parte irekia dute, objektu handiak garraiatu ahal izateko. Kamioneta eta lur orotako autoen fusio moduko bat dira.

osasuna bermatzeko egin den protokoloa da. Orokorrean ekoizpen-prozesu osoa kontrolatzen du, haziak edozein patogeno har ez dezaten. Hala ere, "kankro bakterianoaren" kontra sortutako egitasmoa da.

Landarea kutsatzeko lau arrisku faktore nagusi ezartzen ditu protokolo horrek, beraz, bereziki horiek kontrolatzeko sortzen da GSPP. Ura, pertsonak, materialak eta haziak beraiek dira faktore horiek, eta bakoitzarentzako prebentzio-neurri ezberdinak ezartzen ditu protokoloak. Haziei dagokienean, GSPP barruan ekoiztu diren haziak ereiten dituzte bertan, edo behintzat ahalegindu. Esan bezala, zenbait gaitz hazien bidez kutsatzen dira; hortaz, ziurtatu behar da ereiten diren haziak garbiak direla. Urari dagokionean, ur garbia erabiltzea gakoa da. Kasu honetan, esan dugu basamortuan kokatzen dela fundoa, baina Andeatatik datorren bailara baten inguruan. Han erreka ura erabiltzen dute nekazaritzarako, zenbait erretenaren bidez bideratuta. Ur horren kalitatea eta garbitasuna, baina, ezin dute erabat bermatu. Gainera, nekazal ingurune batean egonda litekeena da patogenoz inguratuta egotea eta horiek uretan ere egotea. Hartara, ez dute ur hori erabiltzen, lur-azpian dagoena baizik.

Arrisku faktoreen artean pertsonak eta materialak ere badaude. Horiek kontrolatzeko ekoizpen-eremua arrisku mailaren arabera hiru zonaldetan banatuta dago: eremu gorria, eremu horia eta eremu berdea (ikus Irudia 27). Eremu gorria arrisku handiko gunea da, horia trantsizioa, eta berdea eremu garbia da. Eremuen artean zenbait garbiketa-praktika egin behar dira, eta horrekin batera erregistroak ere egin behar dira. Eremu gorria gunearen ingurunea da, perimetroa. Hortaz, kotxea putzutik pasatzen denean eremu gorrira sartzen gara. Hemendik eremu horira sartzeko bakarrik bi sarrera daude, bata materialentzako eta bestea pertsonentzako. Bi sarrera horiek beti banatzen dira, materialentzako erabiltzen diren produktuak fuertegoak baitira. Orduan, lehenengoz materialen sarrerara abiatzen gara. Hemen ere putzu handi bat dago, eta bertan sartzen dira lanerako material handiak -aitzurrak eta horrelakoak-. Eskura daramatzagun materialak -kaiera, telefonoa eta bestelakoak-, aldiz, plastikozko poltsa batean sartzen ditugu eta poltsa horretan produktu desinfektatzailearen bat lainoztatu egiten dute, material horiek garbitzeko.

Bertan gauzak utzita, pertsonen sarrerara goaz, eta orduan ulertzen dut Diegok apur bat lehenago egindako deia, "dama" batekin doala esanez. Izan ere, bi sarrera daude, bata emakumeentzako eta bestea gizonentzako. Niri dagokidanera sartu eta langile bat nire zain dago, zer egin behar dudan azaltzeko. Barrukoa izan ezik, jantzita daramadan arropa guztia erantzi eta estetikoki denak berdintzen gaituzten praka, kamiseta eta botak janzten ditut. Aldagelatik irten aurretik izen-abizenak eta filiazioa jasota uzten ditut eguneko orrialdean. Hori egin ostean eskuak bi produktu ezberdinekin garbitu behar ditut; bata detergentea da, eta bestea amonio kuarternarioa. Segidan, eman didaten txartel identifikatzailean produktu bat lainoztatu behar dut bertako produktu batekin. Aldagelatik irten eta zuzenean gela handiago batera sartzen naiz. Bertan ere izen-abizenak, filiazioa eta ordua jasota utzi behar da orri batean, eta halaxe egiten dut, berriz ere eskuak bitan garbitu, eta handik ateratzerakoan oinak zenbait ontzi eta putzutuan sartu behar ditut, botak ere garbitzeko. Eremu horian nago jada.

Eremu horian bulegoak, jateko tokia, eta negutegien arteko korridore luzeak daude. Lanerako trantsizio gunea da, alegia. Bertatik bozgorailu batzuen oharrak entzuten dira, eta bereziki laneko segurtasunerako eta GSPPko arauak betearazteko mezuak botatzen dituzte handik. Lanerako tokiak -negutegiak, polen etxea, haziak erauzteko eta garbitzeko gunea, eta abar- gune berdeak dira, eta horietan sartzeko berriz ere garbiketa erritu batzuk burutu behar dira. Negutegiak telazkoak dira eta horietan sartzeko lehenengoz irristailu-ate batetik sartu behar da. Atea ireki, oinak ur eta produktu batez betetako ontzietatik pasa, barrura sartu, atea itxi, eta eskuak produktuekin garbitu behar ditut. Orduan bigarren ate batetik pasatzen naiz. Ate hau goma batekin

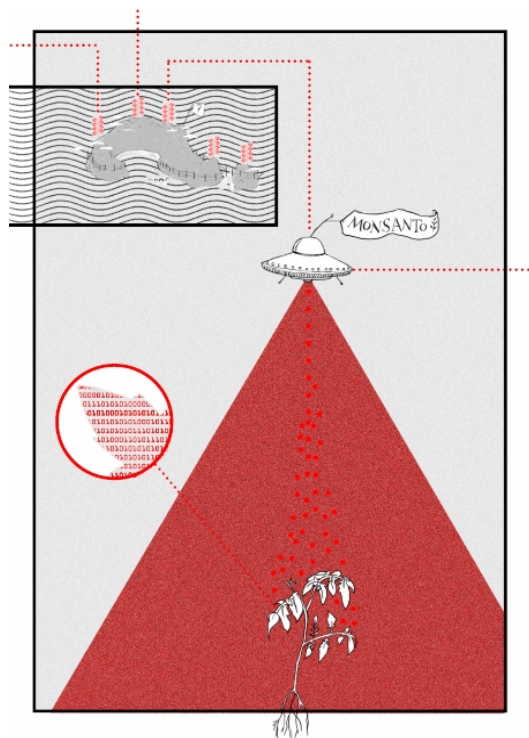
ixita dago, eta sartu eta berehala bera bakarrik ixten da. Azpierrez txiki batera sartzen naiz hortik, eta bertan lohihartzekoak daude. Daramadan arroparen gainean jantzi behar dut, eta irtendakoan garbitzeko utzi. Bertatik garbitokira eramaten dituzte, eta negutegi honi dagokion garbigailuan baino ez dute garbitzen. Lohihartzekoa jantzita, izen-abizenak jaso behar ditut berriz ere, orain negutegiko eguneko orrian, eskuak bi produktuekin garbitu, eskuetan daramatzadan materialak horietako batekin lainoztatu, eta negutegira ematen duen azkenengo atetik sartu naiteke jada. Berriz ere bi ontzietatik oinak pasatu, eta eremu berdean nago, negutegian, alegia. Negutegiaren bestaldean, aldiz, materialen sarrera dago eta han produktuak fuertekoak dira.

Hauek dira, oro har, materialak eta pertsonak desinfektatzeko praktikak, erritu gisa ere izendatu ditudanak momentu batean. Garbiketari begira eta landare-osasunari begira praktika hauek eraginkorrak direla ez dut inondik inora kolokan jarri nahi, baina une batean baino gehiagotan konfiantzarako praktikak ere bazirela iruditu zitzaidan. Izan ere, kontrol-praktika asko egon bai, baina gero zenbait unetan nik ez nituen erabat bete praktika horiek guztiak eta Diego ez zen egon hori zaintzen eta ez zidan ezer esan. Une horietan pentsatu nuen segurtasun-neurri asko egon bazeudela, eta langileak kontrolatzeko baliabideak ere -erregistroak kasu-. Hala ere, une batez betetzen ez bazenituen ez zela ezer gertatzen ere ikusi nuen, eta orduan pentsatu nuen hau: segurtasuna eta garbitasuna mantentzeko sistema zela bai, baina konfiantza eraikitzeko eta bermatzeko ere bai. Bruno Latourrek (1991) definitutako purifikazio-prozesuen antzera, praktika horiek hazi hibridoak definitzeko eta purifikatzeko funtzioa ere badute.

Praktika hauetaz gain, ekoizpen-prozesuan zehar ere zenbait neurri hartu behar zituzten langileek landare-osasuna bermatzeko. Esan bezala, oihalezkoak ziren negutegiak, eta horiek urtero-urtero muntatu, desmuntatu, garbitu eta berriz muntatu egiten dituzte. Desmuntatuta daudenean aprobetxatzen dute lurra desinfektatzeko, eta hori ere urtero egiten dute. Lurra desinfektatzean "hil" egiten dute bertan dagoen guztia eta antzu bilakatzen da lur hori. Gainera, lurrari ez diote simaurrik edota bestelako ongarririk botatzen. Hortaz, lurrean ekoiztu arren, lur antzuan ekoizten dute eta landareak uraren bitartez elikatzen dituzte, deritzon soluzio nutritibo batekin. Hots, lurrean egin arren, hidroponikotik oso gertu dago bertako ekoizpena, lurra substratu antzu moduan erabiltzen baita.

Hibridazio-prozesua eta landareen zaintza

Landareen polinizazioa egitean ere zenbait neurri hartzen dute, landare-osasuna bermatzeko zein hibridazioaren purutasuna ziurtatzeko. Barietateak hibridatzeko bi parentalen haziak erein eta horien landareak ekoiztu behar dira. Hortaz, lehenengo pausuak tomate landareen



Irudia 28: Jack hibrodaren parentalen jatorria:
Monsanto (ekoizpen-prozesuaren 1. irudia).
Egilea: Maddi Zumalabe.

ekoizpenaren berdinak dira: haziak erin, landaretxoak ekoiztu, eta gero landare horiek birlandatu. Landareak birlandatzerakoan negutegiz aldatzen dira eta ekoiztu behar duten kopuruaren arabera negutegi batean barietate ezberdinetako landareak egon daitezke edo ez. Pausu hauek egitean informazioa jasotzen doaz -zeinek, noiz, eta non erin eta landatu dituen-, ekoizpen-prozesuaren bukaeran informazio guztiak ondo jasota egon daitezke.

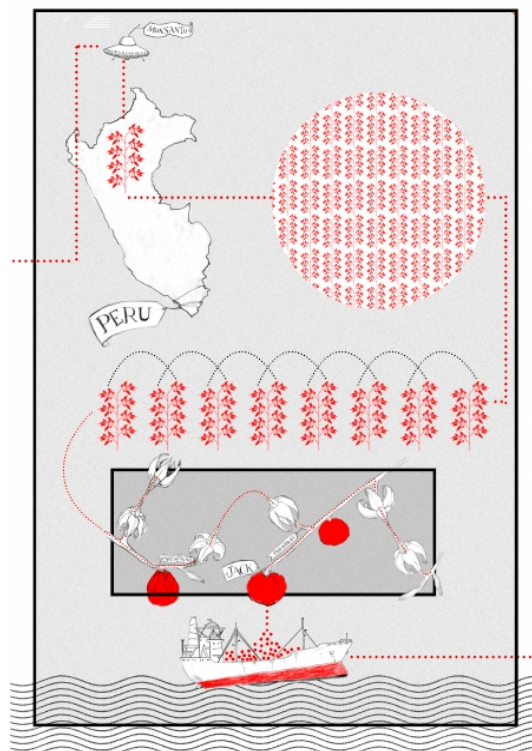
Esan bezala, bertan ez dakite zein barietate ekoizten ari diren, enpresek kodeekin identifikatuta bidaltzen baitizkiete haziak. Hortaz, kodeak ekoiztuko duten barietatea identifikatuko du. Halaber, kodeak ekoiztuko den barietatearen parentalak ere identifikatzen

ditu, "sexu" marka batekin batera. Polinizazioan esleitzen zaien funtzioaren arabera definituko dira landare horiek, eta landare femenino edo maskulino bilakatuko dituzte, eme eta ar. Polinizatuak izango direnak landare femininotzat hartzen dituzte. Polena "emango dutenak"²⁴⁵, oster, maskulinotzat hartuak dira. Hala ere, zelaietan ez dituzte enpresen kodeak erabiltzen, lanerako ez baitira oso praktikoak. Horien ordez, marrazkiak eta koloreak erabiltzen dituzte landareak identifikatzeko. Adibidez, biolin edo igel batekin identifikatu daiteke barietate bat, eta koloreekin bereizten dira beraien funtzio "sexualaren" arabera ere. Horrela jakingo dute nondik nora eraman beharko duten polena -igel arretatik igel emeetara, adibidez- eta identifikatu ahalko dituzte etengabe landareak eta polena. Adibidez, demagun bertan Jack barietatearen haziak ekoizten dituztela. Monsantoek Jack barietatea JDX4 kodearekin identifikatzen du eta Jack parentalak kode berdinarekin identifikatuta bidaltzen ditu, barietate femeninoa edo maskulinoa diren zehaztuz: lehenengoa JDX4 femeninoa/emea da, eta bigarrena JDX4 maskulinoa/arra. Bertan, lana errazteko, JDX4 irudia bilakatzen dute, demagun igela. Halaber, barietate femeninoak kolore batekin identifikatzen dituzten, demagun gorria, eta maskulinoak beste batekin, demagun berdea. Orduan, zelaietan, igela irudiarekin

245 Kasu honetan ez dute polena "ematen", erauzi egiten zaie baizik. Hala ere, "polinizatzaileak".

eta kolore gorriarekin identifikatzen dira Jack barietatearen parental femeninoa, eta igela eta berdearekin Jack hazien parental maskulinoa.

Esan bezala, haziak erein eta plantela ekoiztu negutegi batzuetan egiten dute, eta handik beste batzuetara eramaten dituzte. Bertan landareak landatu eta polinizatu, eta tomateak ekoiztu egiten dira. Bigarren hauetan barietateen arabera eta ugalketarako funtzioaren arabera banatzen dituzte landareak. Nik ikusi nuen negutegian, landareak nahiko hazita zeuden jada, eta metro eta erdiko altuera zuten. Bertan oso argi ikusten zen zeintzuk ziren landare femeninoak eta zeintzuk maskulinoak. Izan ere, tomatea ekoizteko landareak kimatu



Irudia 29: Jack hazien hibridazioa (hibridazio-prozesuan 2. irudia). Egilea: Maddi Zumalabe.

egiten dira, eta gida bakar bat -edo batzuk- uzten zaizkie, tomate gutxiago baina handiagoak eman ditzaten eta landareak aireztatuago egon daitezen. Negutegi horretan, aldiz, landare batzuk ondo kimatuta zeuden bitartean, beste batzuk adar, hosto eta loreez josita zeuden. Kimatuta zeudenak femeninoak ziren, eta kimatu gabe utziak zirenak, aldiz, maskulinoak. Landareak hibridatzen direnean polinizatzen diren landareetako tomateak dira interesa dutenak -landare femeninoen tomateak, alegia-; horiek dira bilatutako polinizazioaren ondorioz sortutako fruituak. Tomate horiek oraindik parentalaren tomateak dira; hau da, barietate parentalaren ezaugarriak dituzte. Tomate horietan sortuko diren haziak, aldiz, polinizazioaren ondorioa dira jada, hortaz, barietate hibridoarenak.

Landareetara itzulita, polinizatuta dauden landareak tomateak ekoizteko bezala tratatzen dira, lehenengoz tomateak eman behar baitituzte gerora haziak emateko. Polena emateko funtzioa duten landareek, oster, polinizatzeko funtzioa besterik ez dute zelai horietan. Hortaz, ez dira kimatu behar tomate hobeagoak eman ditzaten. Areago, kontrakoa interesatzen da, ez dira kimatzen ahalik eta lore gehien eman ditzaten, horietatik al bait polen gehien erauzi ahal izateko. Prozesu hau ulertu aurretik galdetu nion Diegori zergatik zeuden landare batzuk

kimatu gabe. Landareak "papitos" eta "mamitas" izendatzen zituen Diegok zuzenean erantzun zidan: "para que a las hembras no les falte nunca su polen"²⁴⁶.

Hibridazioa eskuz egiten dute, eta horrek eskulan asko behar du. Alde batetik, polinizatuak izango diren landareei loreak ireki aurretik polena kendu behar zaie -deritzon landarearen atal "maskulinoa"-, autopolinizatu ez daitezten. Horri zikiratu edo irendu deitzen zaio, gazteleraz "emascular", eta etengabe egin behar den lana da. Izan ere, tomate landareek progresiboki ematen dituzte loreak eta asko zaindu behar da loreei atal maskulinoa noiz kendu. Inondik ere, ezin dira inoiz autopolinizatu, baina goizegi ere ezin zaie atera loreei atal hori. Zikiratuak izan diren loreak markatu egiten dira eta handik bi edo hiru egunetara polinizatuak izaten dira. Lan hauek aldi berekoak dira. Hau da, landare batean lore batzuk polinizatzen diren egun berean beste batzuk zikiratuak izaten dira. Halaber, landare "maskulinoei" ere atal "maskulinoa" kentzen zaie. Kasu honetan, baina, ez dute botatzen, polen etxera eraman baizik. Bertan lorezilei polena erauziko diete, horrekin landare femeninoak polinizatzeko.

Lan hauek egitean langileek hiru poltsatxo eramaten dituzte gerrikoari lotuta. Batean uzten dituzte landare femeninoei erauzitako atal maskulinoak, botatzeko dena. Beste batean esnea uretan diluituta eramaten dute. Eta hirugarrenean amonio kuarternarioa eramaten dute. Kasu honetan esnea erabiltzen dute detergentearen ordez, loreak ukitzen ari direlako eta oso atal sentiberak direlako hauek. Esnea ez da horren gogorra, eta loreak ez ditu kaltetzen, baina hala ere garbiketa funtzioa egiten du. Amonioak eta esneak funtzio desinfektatzailea dute, eta landareren batean kankrorik balego, landare batetik bestera pasatzea eragozteko dute helburu. Horretaz aparte, barietate batetik bestera pasatzen direnean edo landare maskulinoak zikiratu eta gero, eskuak alkoholarekin ere garbitzen dituzte, bertan geratu ahalko zitzaaien polena garbitzeko xedez, nahi ez duten landare bateko polena nahi ez duten landare batera joan ez dadin. Horretarako, barietateaz aldatzen direnean negutegi erdian dagoen mahai batera joaten dira eta han hobeto garbitzen dituzte eskuak.

Negutegietatik horietatik polen etxera eramaten dituzte landare maskulinoei ateratako lorezilak. Horra sartzeko, berriz ere eremu horitik eremu berdera pasatzeko protokoloa bete behar da. Polen etxe barruan zenbait azpi-gela dago. Horietako batzuetan lorezilak lehortzen jartzen dira eta hazi-enpresaka daude banatuta. Hau da, azpi-gela horietako bakoitzean soilik hazi-enpresa batenak diren barietateen lorezilak daude. Horietan, apal batzuk daude eta zatituta daude, eta zati bakoitzean barietate baten lorezilak daude. Lehor daudenean,

246 "Emeek inoiz polena faltan izan ez dezaten".

loreziletatik polena erauzi, bahetu, eta xiringetan sartzen dute. Xiringa horiek tuper batzuetan sartzen dira, hezetasuna bereganatzen duen material batekin batera, eta dagokion hazi-enpresaren hozkailuan sartzen dituzte. Tuperrean polena noiz erauzia izan den jartzen du, eta hozkailuaren atean barietatearen marraskia jartzen dute. Izan ere, marrazki honek laguntzen du barietate horren material guztia identifikatzen: landareak, lorezilak, eta polena, besteak beste. Normalean bi edo hiru egun egoten da polena hozkailuan eta segidan eramaten da zelaira, landareak polinizatzeko. Bestalde, beti dute kantitate txiki bat izoztuta, badaezpada uneren batean polen faltan baldin badaude, bertatik hartu ahal izateko.

Landareak polinizatuak izan direnean berrogeita hamar bat egunez zaindu egin behar dira, tomateak ematen hasteko. Esan bezala, landareak ureztatu egiten dira, eta baita uretatik ematen zaizkie elikagaiak ere. Bestalde, zenbait tratamendu egiten zaie. LimaHazi enpresan lantaldeka aritzen dira, eta landaketa lanak eta polinizazio lanak eskuz egiten jarduten dutenez gain zenbait gairen ikuskapena egiten duten lantaldeak daude: kalitate-lantaldea eta osasun-lantaldea horien adibideak dira. Lantalde horiek prozesu osoa ondo egiten dela ziurtatzen dute, eta landareen purutasuna eta osasuna ziurtatzea dute xede. Osasun-lantaldeak tratamenduak kontrolatzeaz eta aplikatzeaz arduratzen da. Batzuk prebentiboak dira, arautua daude, eta bai edo bai aplikatuak izaten dira. Horietaz gain, landareen osasunari erreparatzen dion lantaldeak komenigarria iruditzen zaienean tratamendu gehigarriak ematen dizkie landareei.

Orokorrean, hazien ekoizpenean tratamenduen erabilera askoz handiagoa da barazkien ekoizpenean baino. Izan ere, ekoizten diren landareak ez ditu inork jango, eta hori dela eta tratamenduen araudiak permisiboagoak dira. Gainera, ikusten ari garen bezala, eremu ilun eta ezezaguna da hazien ekoizpena, eta inork gutxi daki zer gertatzen den hor. Edonola ere, inork jango ez baditu ere, erabiltzen diren tratamenduak lurrera eta airera doaz, inguruneak kutsatuz eta ziurrenik langileentzako kaltegarriak izanez. Ziurrenik hauxe ere bada haziak Iparralde Globaletik kanpo ekoizteko arrazoia, Perun, alegia.

Tomateak ondo helduta daudenean jaso egiten dira, bertatik haziak erauzteko, eta hori ere prozesu konplexua da. Lehenengoz tomateei haragia eta haziak batera ateratzen dizkiete, zuku moduko bat egin, produktu bat bota, eta tarte batez horrela laga. Denbora bat pasata errazagoa da haziak haragitik garbi-garbi bereiztea. Hau egiten denean, haziak zentrifugatzen dira eta lehortzen jartzen dira, %5eko hezetasun mailara heldu arte. Orain da unea haziak hautatzeko eta hazi onak eta txarrak bereizteko. Hori, hiru prozesuetan edo faseetan egiten dute. Makina batek pisuaren arabera bereizten ditu haziak. Pisu gutxi badute antzuak direla esan nahi du eta

baztertu egiten dira hazi horiek. Beste batek kolorearen arabera sailkatzen ditu, hazien kolorea ere kalitatearen eta osasunaren adierazlea baita. Azkenik, eskuzko hautaketa egiten da, makinek egindakoa birbegiratzeko eta hazien kalitatea erabat bermatzeko.

Honen guztiaren ostean, tratamenduak ematen zaizkie haziei²⁴⁷. Enpresa bakoitzak esaten dio LimaHazi enpresari zein tratamendu mota nahi dien eman haziei, eta horiek erabat konfidentzialak dira. Ekologikoan salduko badituzte, ez diete tratamendu kimikorik ematen hazi horiei, baina bai lehenago hazi horiek ekoizteko landareei. Edonola ere, hazien kalitatea funduan bertan zaintzeaz gain, Amsterdamera edo beste horrelako gune batera heltzen direnean ere kontrolatu egiten da, haziei berriz ere zenbait proba egiten baitzaie, esandako kalitatea dutela ziurtatzeko. Horrela kontatzen zuen Diegok:

Nosotros les mandamos allá, ellos tienen grandes almacenes donde les llegan las semillas de diferentes partes del mundo, revisan germinación, revisan ADN, revisan su limpieza sanitaria, las evalúan antes de empezar a comercializarlas (Diego, elkarrizketa).

Guk bidaltzen diegu hara, eurek biltegi handiak dituzte, eta bertara ailegatzen zaizkie haziak munduko toki ezberdinetatik, erntze-maila ikuskatu egiten dute, ADN ikuskatu, osasun-garbitasuna ikuskatu, merkaturatzen hasi aurretik ebaluatu egiten dituzte.

Prozesu honetan zehar LimaHazi enpresaren izena desagertu egiten da eta Seminisek ordezkutzen du. Izan ere, Estatu espainiarrean saltzen diren Jack hazi zorroetan noiz eta non ekoiztuak izan diren eta zeinek merkaturatzen dituen jartzen du. Kasu honetan, barietatearen "jabea" agertzen da, eta ez ekoizlea. Seminis da merkaturatzen duena eta enpresa hori da aurpegia eman eta bere burua ezagutarazi nahi duena. Haziak beraienak dira, eta horiekin ezagutarazten du bere burua. LimaHazi enpresari, aldiz, ez zaio bereziki interesatzen haziak erosten dituztenek euren berri izatea. Hazi-enpresentzako lan egiten dute, eta horien aurrean nahi dute beraien burua ezagutarazi, eta ez hazi-zorroak erosiko dituztenen aurrean. Beraien lana, Diegok esan bezala, iluntasunean gertatu eta geratzen da. Hala eta guztiz ere, trazabilitatea tarteko, nonbaiten gordeta geratzen da zeinek ekoiztu dituen haziak. LimaHaziren kasuan, Amsterdamera bidaltzen dituzten haziak beraien logo eta izenarekin bidaltzen dira, eta Amsterdametik pasa ostean beraien izena desagerrarazi egiten da. Esan bezala, gehienez jota bukaerako produktuan non ekoiztua izan den agertuko da, kasu honetan Perun.

247 Tesiaren zuzenketak egiten ari naizelarik, 2020ko urriaren hasieran, hazi-enpresa bat bisitatzeko aukera dut, Marc eta beste kide batekin batera. Bertako langile batekin hitz egiten ari garelarik eta haziak nola garbitu eta ontziratzen dituzten ikusten ari garelarik azaltzen digu jada ezin zaiela haziei tratamendurik eman. Beraz, haziei ematen zaizkien tratamenduei dagokienean, lekuan lekuko lanean ikusitakoa jada zaharkitua geratu da.

Ikusi berri dugun bezala, LimaHaziko etxaldean hazien hibridazioa egiten dute. Nik uste nuen bertan hazi hibridoek ekoizpenaren lehenengo katebegi ezagutuko nuela, baina parentalen sorkuntza eta ekoizpena falta zitzaidala -eta zaidala- ikusi nuen. Izan ere, han konturatu nintzen hazien ekoizpenean uste baino katebegi gehiago daudela, eta haziak beraiek nekazaritzaren lehenengo katebegia izanda ere, hibridoek ekoizpenarekin fase hau zenbait fasetan biderkatu egiten dela. Parentalen ekoizpena, gainera, mundu zabal eta konplexua da hibridazioa eta barazki ekoizpenaren ondoan. Zenbait kasutan parentalak ekoizteko hainbat belaunaldi gurutzatu egin behar da. Beste batzuetan bi landare oso puruak erabiltzen dira eta horiek "erraz" ugaltu ahal dira. Gainera, hainbatetan zelaietan ugaltzen badira, beste zenbaitetan "in vitro" ugaltu egiten dira. Edonola ere, hau izan da tesi honetan ezagutzeke geratu zaidan katebegietako bat, ziurrenik berak bakarrik tesi baterako eman zezakeena.

Jack tomate landareen ekoizpena

Jacken bueltan eratzen den nekazaritza mota honetan -nekazaritza konbentzionalean, alegia- ekoizpen-prozesua zatituta dago, baita deslokalizatuta ere. Baratze bakar batean haziak erein, landareak birlandatu, uza bildu, eta berriz gorde egiten ziren hazietatik urrun, Jack tomateak ekoizteraino hazi eta landareak eskuz esku eta kamioiez kamioi pasatzen dira. Haziak ekoizteko prozesua ezagutu berri dugu, eta tomatearen berri ere izan dugu Jack tomatearen historia ezagutzean, bereziki Eguzkipe eta Erain kasuen bitartez. Orain, erdiko fasea falta zaigu, hazitik tomate landaretara doana, hain zuzen.

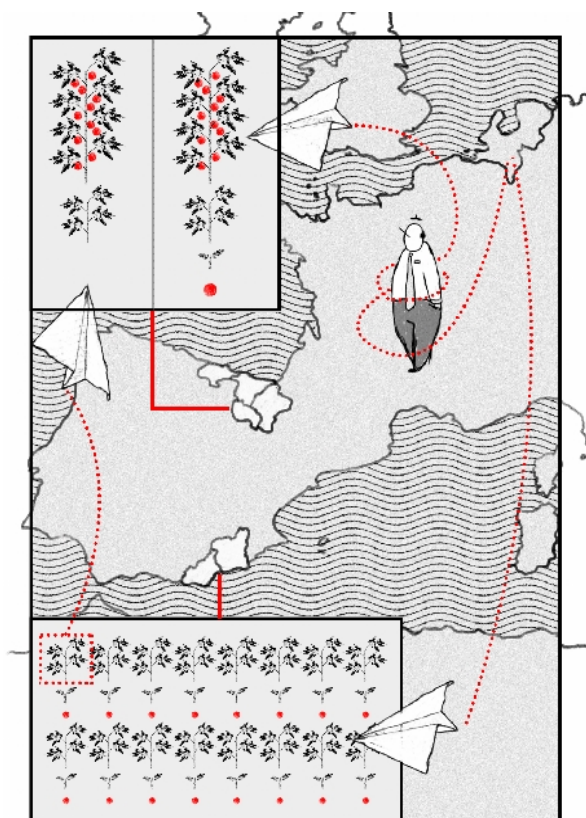
Euskal Herrian aspaldi egon dira -eta gutxi batzuk badaude- landarea egiteagatik bereizi egin diren eta landare mintegi bilakatu diren baserri eta nekazal-etxaldeak. Gipuzkoan Ibarra herrian eta bere inguruetan daudenak bereziki ezagunak dira, eta hala ere ez dira bakarrak. Halaber, herrietako azoketan erraz topatzen ditugu landareak salgai dituzten salmahaiak. Batzuek aipatutako mintegietatik datoz, baina beste batzuk herriko edo zonaldeko beste batzuek jarritakoak dira. Izan ere, aspalditik landareak ekoizteko espezializazioa egon da. Mimo eta zaintza behar duen lana da, eta luzaz baloratu izan da toki edo baserri bateko edo beste bateko landarea izatea, konfiantza eraiki izan baita ekoizle horiekiko. Negutegiak ezarri eta uztak aurreratu zirenetik are gehiago zabaldu zen mintegietan landareak erosteko ohitura. Izan ere, haziak lehenago erein behar dira, eta horrek garestiak diren bero eta argi instalakuntza bereziak eskatzen ditu. Hortaz, barazkiak ekoiztera bideratu diren gutxik egin ditu inbertsio horiek, eta gero eta gehiago landareak ekoizteko lana bertan behera utzi da.

Horretaz gain, lekuan lekuko lanean azaldu didatenez, azkenengo urte luzeotan joera berri bat zabaldu da landare mintegien artean. Landare guztiak beraiek ekoiztu baino, landare-mintegiak birsaltzaile bihurtu dira. Kasu batzuetan, saltzen duten ekoizpenaren parte txiki bat beraiek ekoizten dute, baina parte handi bat Nafarroatik eta Errioxatik ekartzen dute, eta gero eta gehiago Murtzia eta Andaluziatik ere. Herrietako azoketan landarea saltzen dutenak ere maiz toki horietatik etorriak dira. Ekoizpen ekologikoan, aldiz, kontrako joera ikusi dut. Azkenengo hamar edo hamabost urteotan sortu dira landare mintegi ekologikoak Euskal Herrian. Kasu honetan, jada azaldu dugu eta berriz ere ikusiko dugu nekazaritza ekologikoaren hastapenetan landare ekologikoaren behar handia zegoela, eta horrek mintegi hauen hedapena bultzatu du.

Jack barietatea aurki dezakegu landare mintegi gehienetan, baita ekologikoan ekoizten dutenetan ere, salbuespenak salbuespen. Edonola ere, esan bezala, Gipuzkoan eta Bizkaian landatzen den Jack landareen portzentaia altu bat EAetik kanpoko mintegietan erositakoa da. Luzaz Kantabriako landare mintegi batetik ekarri izan dira Jack landareak, eta oraindik gaur egun askok handik ekartzen ditu. Bertan ere landare txertatuak ekoizten dituzte, hortaz, euskal

merkatua ase dezakete. Halaber, Nafarroatik eta Errioxatik ere ekarri izan dira Jack landareak, bertako klima aproposagoa delako neguan landareak ekoizteko.

Hala eta guztiz ere, hainbatek azpimarratu dit azkenengo urteotan Murtziatik eta Andaluziatik landareak ekartzeko joera nagusituz joan dela sektorean. Maiz tokiak aipatu gabe ere erreferentzia egin diete lurralde hauei, behera seinalatuz "hortik", "hortik, hegoaldetik" edo "hortik, behetik" adieraziz. Izan ere, hegoaldean neguan haziak eroin eta landareak ekoizteko klima aproposagoa dago. Tenperaturak badu zerikusia honetan, baina bereziki garrantzitsua izaten da argia. Hortaz, handik datozen landareak kalitate hobegokoak



Irudia 30: Jack landareen ekoizpena EAEn eta Murtzia eta Almerian (ekoizpen-prozesuaren 5. irudia). Egilea: Maddi Zumalabe.

dira, euskal isurialde atlantikoan ekoizten direnen ondoan, argi gehiago eta baldintza egokiagoak izan baitituzte. Hala ere, batzuentzako hau ez da oso ona, landare hauek Murtziatik kamioiez hona ekarri eta hemengo mintegi batera sartzean aldea nabaritzen baitute.

Aitor [A]: En, en Murcia, están todas las enfermedades habidas y por haber, ahí está todo, de ahí puede venir virus,... cosas que aquí ya hay, hasta hace poco no conocíamos... ¿culpa nuestra? [silencio] pues igual sí. Luego hay otra cosa, tú, ahora mismo yo he estado en Almería... quince grados, todos los días, unas horas de luz que aquí no hay, y una temperatura que aquí no hay. Tu tienes una plantita así [hace gesto con la mano, una plantita pequeña dice], super bonita en Almería, la metes en un camión, y le abres las puertas aquí, y dice la planta (ríe)...

Marta [M]: Se pega una ostia...

A: '¿Qué ha pasado aquí?' '¿Dónde me has traído?' Y la pones en el invernadero, encima, todo valiente. Pues, los primeros cuajes abortan, las primeras flores caen, pasan cosas de esas... dentro de un mes y medio, ya no (Aitor, elkarrizketa).

Aitor [A]: Murtzian daude nahi dituzun gaitz guztiak, han dena dago, handik etor daitezke birusak,... hemen jada dauden gauzak, duela gutxira arte ez genituen ezagutzen... gure errua? [siltasuna] Bada, agian bai. Gero beste gauza bat dago, zuk, oraintxe bertan ni Almerian egon naiz... hamabost gradu, egunero, hemen ez dagoen argi ordu kopuru bat, eta hemen ez dagoen temperatura. Zuk daukazu landaretxo bat horrelakoa [keinu bat egiten du eskuarekin, landaretxo txiki bat esanez], oso ederra Almerian, sartzen duzu kamioi batean, eta hemen irekitzen diozu atea, eta landareak dio... [barre egiten du].

Marta [M]: Ostia bat hartzen du...

A: Zer gertatu da hemen? Nora ekarri nauzu? Eta jartzen duzu negutegian, gainera, ausarta zu. Bada, lehenengo kuajeak abortatu egiten dute, lehenengo loreak jausi egiten dira, horrelako gauzak gertatzen dira... handik hilabete eta erdi batera, orduan jada ez.

Bestalde, Andaluzian eta Murtzian nekazaritza askoz industrializatuago dago, kantitatea ekoiztera bideratuta daude, eta landareen prezioa askoz merkeagoa da. Horrenbestez, bertatik ekartzen diren landareak hobeagoak dira -batzuentzat behintzat- eta merkeagoak. Hala ere, beraiekin batera ere "arriskuak" dakartzate. Aitorrek esan bezala, nekazaritza gune industrializatu horietan Euskal Herrian ez dauden bestelako patogeno eta izurriteak daude. Alde batetik, beste zonalde bat delako eta beste klima bat duelako. Beste alde batetik, askoz nekazaritza industrialagoa delako. Landare, hazi eta barazki asko mugitzen dira bertatik, modu konbentzionalean ekoiztuta, eta horrek, ikusi dugun bezala, izurriteen arriskua biderkatzen du. Hemen, baina, birus eta bestelakoen izu bizi dira



Eskema 6: Jack hazi eta landareen ekoizpen-ibilbidea. Iturria: Nik egina.

ekoizleak, eta ondo gogoratzen dute noizbait uzta izorratu bazaie, baita ondoko bailarako ekoizleari gertatu zaionean ere. Batzuek izurrite berrien agerpena landareak hegoaldetik ekartzeari lotzen diote, zeharka bada ere. Hau da, ez dute esaten ez dakit zeinek Murtziatik landareak ekarri eta birusa sartu zitzaiola, baina landareez hitz egiten dutenean birusen gaia ateratzen da. Edozein kasutan, esan bezala, handitzen ari da Murtzia eta Andaluziatik landareak ekartzeko joera, eta oraingoz birusen mehatxuak ez du gelditu areagotu egin den praktika hau.

Ondorioz, Euskal Tomateak bilakatuko diren hazien ekoizpen-prozesua hasieratik transnazonala bazen, egun are konplexuagoa da, eta hazi eta landareak toki gehiagoetatik pasatzen dira Gipuzkoako negutegietara heldu arte. Kasuaren hasieran, tomate hauen balorazio eta ezaugarrietan kalitatea eta bertakotasuna funtsezko balioak zirela ikusi dugu. Hazien ekoizpenak, berriz, bertakotasunaren dimentsio globala eta transnazonala jarri digu mahai-gainean.

2020. urtean Jack barietatearen hegemonian arrakalak? Etorkizunari begirada bat

Egun, tokian toki ekoizten diren produktuak beraiek ere ezin dira ezagutu eta aztertu ekoizpen testuinguru globaletik kanpo. Are, nekazaritzako elikagaien industriaren presioak lehiakorrek ez diren zonaldeak bereizteko estrategiak garatzera bultzatzen ditu, kalitateko eta bertako elikagaiak ekoiztera, alegia. Hau da, nabarmenki, Jack barietatea eta Gipuzkoako tomategintzaren kasua. Estatu mailan kokatzen bagara, Mediterraneo aldean eta bereziki Murtzia eta Almerian ekoizten diren tomatetatik bereizi egin dira hemen ekoiztutako tomateak eta Euskal Tomate zigilupean merkaturatutakoak. Jack, ikusi dugun bezala, gakoa izan da horretarako. Bere azal finak ahalbidetzen du tomate zaporetsuak izatea eta garestiago saldu ahal izatea, kanpotik ekartzen direnak zapore gutxiagokoak baitira, eta beraz, hemengoak eta kanpokoak ez dira elkarren lehiakide.

Hau da, gutxi gorabehera eta oso labur kontatuta, kasua osatzean jaso dudana. Azkenengo urteotan gertatu denaren isla izateaz gain, tomateroek eta sektorean inplikaturak daudenek sinesten duten diskurtsoa izatera heldu dela ere esango nuke. Diskurtsoan eta errealitatean, baina, arrakalak agertzen hasi dira. Lekuan lekuko lanean zehar gutxi agertu badira ere, nahiko sendo eta trinko agertu zaidan errealitate eta diskurtsoan zalantzaren bat edo beste ere agertu zait. Esaterako, Euskal Tomatea zigiluaren inguruan zalantzak adierazi dizkit hainbatek, horren

kalitatea kolokan jarritz. Erain baserria bera ere sistema horretatik atera zen duela urte gutxi batzuk, kalitatea baloratzeko eta bermatzeko bide hobegoak dituztela erakutsirik.

Euskal Tomatea markarekiko ez ezik, Jack barietatearekiko ere zalantzak agertu dira. Neikerren azkenengo urteotan bertako barietateekin egin duten entsegua horren adibidea da. Bertan lan egiten duen Mike ingeniariak hitzez adierazi zidan, gainera. Merkatua Jack barietatean zentratuegi dago, eta hori arriskutsua da, horren menpe baita sektore oso bat. Gipuzkoako lehenengo sektoreko teknikariek ere hori jakin, badakite. Hala ere, bestelakorik agertu ezean, ez dute ikusten Jack ez den beste barietaterik jartzea, momentuz eman, ematen baitie.

2020ko ekainaren bukaeran, aspaldi lekuan lekuko lana bukatuta dudalarik eta tesiaren zuzenketak egiten ari naizelarik, arrakala hauek handitu ditzakeen proiektu baten berri daukat: Arabako mendebaldeko Espejo eta/edo Tuesta herrietan tomate hidroponikoen ustiategi industrial bat martxan jarri nahi dute. Komunikabide ezberdinek zabaldutako albisteen bidez horren informazioa jasotzen dut²⁴⁸, eta bertan azaltzen denaren arabera, 20.000 eta 60.000 metro karratuko zabalerako negutegiak instalatu nahi dituzte, hidroponiaren bitartez tomateak saltzeko. Publikoa egin den informazio horren arabera ere, bertako produktu moduan saldu nahi dira tomate horiek, eta *Eroski* supermerkatu katearekin hitzarmena du negutegiak instalatu nahi dituen enpresak, tomateak bere supermerkatuetan saltzeko. Halaber, EAetik kanpo saltzeko asmoa ere mahai-gainean dago, eta enpresak Estatu frantziarrera fruituak esportatzeko asmoa ere agerrarazi du.

Ikusi behar da ustiategi hau martxan jartzen den, hori gertatzekotan zein barietatetako tomateak ekoiztuko diren bertan, eta zehazki nola merkaturako diren. Esanguratsua da, hala ere, horren asmoa mahai-gainean jartzea. Orain arte ikusi dugunaren guztiz bestelakoa da proiektu hau: enpresa batek martxan jarri nahi du, eta Otik teknologiaren erabilera intentsiboan oinarrituko den instalakuntza sortu nahi du; tomateak supermerkatuetan saltzeko, eta are esportatzeko asmoa adierazi du enpresak; enpresa hori eta ustiategia bera ez dira tomategintzaren parte izan orain arte, eta ez dute izan horren bilakaera; eta Arabako hegoaldean egin nahi da. Araban kokatu nahi badute ere, martxan jartzekotan ustiategi horrek eragin zuzena izan zezakeen Gipuzkoa eta Bizkaiko tomategintzako etxaldeengan, baita kalitateko eta euskal tomateengan ere. Hori dela eta, lehenengo sektoreko hainbat eragilek

248 2020ko martxoan Naiz egunkari digitalean agertu zen albiste hau: https://www.naiz.eus/es/hemeroteca/gara/editions/2020-03-06/hemeroteca_articles/nekazaritzako-eragileak-espejon-egin-nahi-den-ustiategi-erraldioaren-aurka [Azkenengo ikustaldia: 2020/06/24]; Argia aldizkari digitalean, aldiz, 2020ko ekainean agertu da albistea: <https://www.argia.eus/albistea/frankenstein-tomatearen-laborantzarako-negutegien-erakuntza-gelditzea-eskatzen-dute-tuestako-industrialdean> [Azkenengo ikustaldia: 2020/06/24].

dagoeneko salatu du ekimen berri hau, eta familia-ustiategi eta ustiategi txikientzako kaltegarria izango dela adierazi dute.

Proiektu horren agerraldiak berak tomateak hartu duen balioaz eta bere inguruan garatu den merkatuaz hitz egiten digu. Tomateak dirua ematen du, horrelako inbertsio handi bat egiteko haina, eta bereziki "bertako" eta "kalitateko" zigilua duten tomateek. Azkenengo proiektu horretatik harago, tesiaren bukaeran nagoen honetan, "zapore tomatearen" ideia behin eta berriz agertzen ari zait. Kataluniako hazi etxe batek sortutako Monterosa tomatearen berri daukat orain, duela urte gutxi batzuk sortu bada ere. Gipuzkoako supermerkatu batzuetan tomatea dago jada, marka zehatz batekin identifikatzen da, eta supermerkatuetako zaporarik gabeko tomateen ondoan bereizten da, "zaporetsuagoa" baita.

Garai honetan ere, estatu mailako hazi-etxe bat ezagutzeko aukera izan dut. Mundu mailako hazi-etxeen ondoan enpresa "txikia" da, eta kalitatean eta produktu batzuen hazien ekoizpenean bereizten da. Tomatea ez da beraien lan lerro nagusienetako bat. Hala ere, badute "zapore tomate" bat. Barietateekin hobekuntza proiektuan egiten duen ingeniariari galdetzen diot ea azala nolakoa duen zapore tomate horrek. Izan ere, buruan daukat Ainhoa INTIAko teknikariak aipatutako zapore eta gogortasunaren arteko bateraezintasuna. Erantzuna beste bide batetik doa. Banaketa kate eta moduak aldatzen ari dira, eta supermerkatuetan gero eta stock gutxiago daukate. Gauzak azkar garraiatu eta merkaturatzeko joera handitzen doa, eta horrek "zapore tomatei" bidea irekitzen die, Jack barietate eta euskal tomategintzaren kalterako. Momentuz, tomate horiek ez dira gehiegi zabaldu, baina ikusi beharko da nola eragiten dien euren presentziak Jack eta tomategintzari. Oraingo honetan, baliteke azala baino gehiago ekoizpen transnasionalean oinarritutako tomate hauen "bertakotasuna" izatea Jack barietate eta euskal tomategintzaren babes. Baliteke.

6. La re-producción de la semilla Tecnobiopolítica de la reproducción vegetal²⁴⁹

[...]

Ia lau urte eta erditan
tratamenduan gabiltza.
Nik ez dakit ze puntutararte,
behartu behar den bizitza.

[...]

Jiringa baten genea baina,
nere aurpegia daukazu.
Ta luze gabe adiskide izan
beharko gara ni (e)ta zu.
Maialen Lujanbio²⁵⁰

Gu sortu ginen enbor beretik, sortuko dira besteak.
Xabier Lete

Izan zirelako gara,
garelako izango dira.

Llegué a las semillas de tomates Jack en la fase final del trabajo de campo y, casi, de forma inesperada. Para entonces, había casi asumido que lo que iba a ser un trabajo sobre semillas era cada vez más un trabajo sobre tomates y variedades, donde las primeras aparecerían únicamente de forma anecdótica o secundaria. La entrevista con Aitor y la visita a la finca peruana de hibridación de semillas le dieron, por lo tanto, un giro importante a la tesis. Me

249 Este capítulo bebe, en gran, de la comunicación titulada "Biotecnologías reproductivas, filiaciones/genealogías e identidades en la re-producción de semillas de tomate. Una propuesta para poner en diálogo técnicas de reproducción humana y vegetal" que presenté en el *V Congreso Internacional de Antropología AIBR, Pensar Culturas, Cambiar Mundos*. Madrid, 2019.

250 Consultar en: <<https://bertsoa.eus/bertsoak/14977-arratsaldeko-saioa-bakarka-maialen-lujanbio>>.

ubicaron, por un lado, en la dimensión transnacional de la producción de los tomates vascos²⁵¹. Por otro lado, me hicieron regresar a las semillas; es decir, al punto partida de la tesis y de la producción agroalimentaria que, sin embargo y no por casualidad, apareció en la parte final del trabajo de campo.

La re-producción de semillas de la variedad Jack y de variedades hortícolas híbridas F1 en general nos habla, entre otras cuestiones, de un *mundo naturocultural* (Latour 1991; Puig de la Bellacasa 2010) en el que se activan y practican unas determinadas maneras de gestionar y reproducir la vida. Si bien este trabajo se basa principalmente en la reproducción vegetal, los paralelismos observados entre la reproducción vegetal y procesos de reproducción "asistida" humana me permiten ahora hablar, de forma más general, sobre tecnobiopolíticas de la reproducción y sobre lógicas que atraviesan igualmente la reproducción de diferentes tipos o especies de seres vivos.

Las explicaciones sobre la reproducción vegetal se basan en aquellas que la biología moderna generó para explicar la reproducción humana de acuerdo a un ideal heteronormativo de la reproducción y el parentesco, incluso para aquellos casos en que los procesos reproductivos no responden de ningún modo a un esquema dimórfico de dos parentales. Por otro lado, las prácticas que regulan la reproducción de variedades F1 se regulan en base a criterios y valores similares a aquellos utilizados en la reproducción asistida humana, como por ejemplo el anonimato y la trazabilidad. Se trata de regulaciones y prácticas reproductivas que van de la mano de procesos de genetización y mercantilización de la vida y, en concreto, de cuerpos, células y procesos reproductivos. En este capítulo voy a analizar estas dos cuestiones para acabar haciendo un análisis de las tecnopolíticas de la reproducción -vegetal-, desde una mirada xenofeminista. Así, analizaré cómo en la reproducción de híbridos F1 se están "generando" vidas nuevas u otras formas posibles de vida, para repensar desde ahí la cuestión de la diversidad, en este caso, de la diversidad vegetal o la biodiversidad cultivada.

251 Analizo esta cuestión en el siguiente capítulo.

6.1. Sexo, género y sexualidad en la reproducción vegetal. Explicaciones heteronormativas en la reproducción de híbridos hortícolas F1

6.1.1. Las nociones de sexo, género y sexualidad en el parentesco y la biología

Las feministas de nuestro tiempo han sido líderes en cuestionar la supuesta necesidad natural de los vínculos entre sexo y género, raza y sexo, raza y nación, clase y raza, género y morfología, sexo y reproducción, y reproducción y composición de personas [...]. Si va a existir una ecojusticia multiespecie, que también pueda incluir diversidad de personas, ha llegado la hora de que las feministas ejerzan un liderazgo en la imaginación, en la teoría y en la acción para deshacer ambos lazos: de genealogía y parentesco, y de parentesco y especies (Haraway 2016, 21).

En esta cita, que ya he referido con anterioridad, Haraway propone deshacer los vínculos del parentesco con la genealogía y con las especies, y reivindica para ello el liderazgo de las feministas, quienes ya han liderado anteriormente la crítica y desnaturalización de otros vínculos como, por ejemplo, aquel establecido entre sexo y reproducción. Sin embargo, tal y como muestra el trabajo de campo de esta tesis, este último vínculo entre sexualidad y reproducción, pero también entre estas dos y las categorías "sexo" y "género", sigue todavía en vigor en ámbitos nada despreciables como el de la biología, la botánica, y la biotecnología. Es por ello que propongo que a la reivindicación de Haraway habría que añadirle todavía un tercer vínculo a deshacer, aquel establecido entre reproducción, sexualidad, sexo, y género.

Schneider (1968) en uno de sus trabajos referenciales, *American Kinship*, habla del parentesco norteamericano. Sin embargo, muchas de las características que encuentra en ese modelo son compartidas en los modelos de parentesco "occidentales". Schneider definió el parentesco norteamericano como un sistema cultural basado en la cópula sexual, supuesto reflejo del amor y vínculo entre marido y mujer, y supuesto origen de los vínculos de parentesco, contruidos a partir del hecho de compartir una misma sustancia biogenética. Siguiendo a este autor, Jociles y Rivas afirman que es un modelo basado en la genética y la biología que establece las siguientes asociaciones: sexualidad y reproducción, reproducción y relaciones heterosexuales, relaciones heterosexuales y matrimonio, matrimonio y familia, y familia y modelo nuclear de clase media (2017, 64). Ahí encontramos, entonces, ese vínculo a deshacer entre reproducción y sexualidad, y también entre estas últimas, y sexo y género.

En la definición de estos sistemas de parentesco y en la creación de estos vínculos la biología como ciencia moderna ha tenido un papel fundamental. El mismo Schneider (1968; 2007)

plantea en ese y otros textos el lugar que tiene la biología en ese sistema de parentesco. Los elementos biológicos tienen significación simbólica, propone, y afirma lo siguiente:

Constituyen un conjunto integrado de símbolos en el sentido de que son un modelo de cómo la vida, en ciertos aspectos, está constituida y de cómo habría que vivirla. Los símbolos son 'biológicos' en el sentido de que la definición culturalmente dada del sistema de símbolos es que procede de los hechos de la biología en tanto que proceso de la naturaleza misma. Pero es fundamental para nuestra comprensión que nos demos cuenta de que estos elementos biológicos son símbolos y de que sus referentes simbólicos no son la biología como proceso natural en absoluto (2007, 446).

Un poco más adelante, se reafirma: "yo insisto en que estos elementos 'biológicos' tienen una importancia fundamentalmente simbólica y en que su significado no es en absoluto la biología" (Ibid., 447). Así, el sistema de parentesco que establece los vínculos mencionados arriba se basa también en los "supuestos hechos de la biología". Es decir, se basa en los símbolos definidos culturalmente como procedentes de los hechos de la biología, lo cual no quiere decir que su referente sea la biología "como proceso natural".

Esta forma de definir el parentesco es coherente con las explicaciones generadas por la biología -ahora como ciencia o disciplina- acerca de los procesos reproductivos. Como hemos visto ya en el capítulo 4, al hablar acerca de las nociones básicas sobre reproducción vegetal y cómo se han explicado desde la biología y la botánica, en estas explicaciones las definiciones de sexo y reproducción aparecen estrechamente vinculadas²⁵². De hecho, varias autoras -citaré ahora a Haraway y Franklin- muestran de forma crítica el lugar que ha tenido la biología moderna en la definición de categorías como la de sexo, pero también especie, raza, y naturaleza, entre otras.

En la misma dirección que ya había hecho Schneider, Haraway (1995; 1999; 2004) y Franklin (2000) plantean que la biología es un discurso o marco discursivo que hace referencia a los "hechos de la vida", de modo que la biología no es "el mundo viviente en sí". Asimismo, Haraway vincula la biología moderna con el capitalismo y el patriarcado, de tal modo que se acerca a la biología "como un aspecto de la reproducción de las relaciones sociales capitalistas que se ocupa del imperativo de la reproducción biológica" (1995, 28:72). La biología nos habla de los orígenes, la génesis y la naturaleza, todas ellas cuestiones relevantes en estos capítulos, y nos habla de estas cuestiones para la producción de un objeto científico

252 A pesar de que en biología se estudien también formas de reproducción asexual, es relevante el lugar predominante que se le da a la reproducción sexual al hablar de reproducción en general, confundiendo muchas veces la parte por el todo. Lafuente Funes (2017), en su trabajo de tesis doctoral, analiza cómo se explica la reproducción en grados de biología, y muestra precisamente el lugar predominante que tiene en ellos la reproducción sexual.

determinado. Haraway plantea que la tarea epistemológica de la biología es la producción de un tipo determinado de humanidad, es decir, la definición y por lo tanto la producción de aquello que será considerado humano. Asimismo, categorías como la de sexo, naturaleza y raza se han convertido desde hace alrededor de 200 años en objeto de conocimiento para "las ciencias de la vida" y son, por lo tanto, producto del discurso biológico (2004).

En definitiva, la biología viene definiendo en los últimos dos siglos categorías como el sexo, la especie, la naturaleza, la raza y la humanidad, y lo hace apelando a una supuesta naturaleza externa a las relaciones y acciones -humanas y no humanas-. Además, esta explicación biologicista de los "hechos de la vida", en las últimas décadas ha sido genitizada (Franklin 2000). Estas explicaciones biologicistas sobre los hechos de la vida, el género, el sexo y la reproducción son también las que han esencializado estos procesos y categorías, y han creado el vínculo entre ellas, que Schneider (1968) ubica en el centro del parentesco norteamericano, y que podríamos ubicar también en el centro del parentesco occidental. En otras palabras, "la forma en que la biología entiende y explica la reproducción es central en la (re)construcción de los imaginarios en torno a la misma" (Lafuente Funes 2017, 27)²⁵³.

Sin embargo, las transformaciones generadas en el ámbito de la reproducción humana por los avances en las TRA en general, y las TRA-D en particular, han facilitado romper ese vínculo entre sexualidad y reproducción, y para el caso de las clonaciones incluso entre sexo y reproducción, pues en este último caso la reproducción ya no es el resultado de la combinación de material genético de dos individuos. La separación que han generado estas técnicas de los ámbitos anteriormente asociados muestra, de forma explícita, la "arbitrariedad" de dichas asociaciones. No existe una relación y asociación constante e inevitable entre sexo, género, sexualidad y reproducción, de modo que aquella planteada hasta el momento aparece ahora más como el producto del discurso científico biológico y de la organización social y cultural de la reproducción, que como "un hecho de la vida" en sí mismo.

6.1.2. Pero... ni el sexo ni el género son categorías prediscursivas

A pesar de que el supuesto vínculo entre sexualidad, reproducción, sexo y género haya sido cuestionado, en el caso de la reproducción vegetal, y concretamente de la producción de semillas híbridas, las asociaciones y confusiones entre estas categorías siguen en vigor, y con

253 Es por ello, apunta Lafuente Funes (2017), que son tan relevantes los estudios sociales y feministas de la ciencia, pues nos ayudan a entender cómo esos discursos se generan y cómo generan realidad.

fuerza. El trabajo de campo realizado en la finca LimaHazi fue especialmente ilustrativo al respecto. Ahí pude ver cómo opera la performatividad y materialidad del sexo y del género en la hibridación de las semillas de tomate. Asimismo, en ese proceso fue constante la confusión terminológica entre términos referidos al género, al sexo y a las funciones reproductivas. Finalmente, a pesar de la fuerte intervención humana y la complejidad del proceso reproductivo de estas semillas, el discurso científico construido al respecto sigue sustentándose sobre una -falsa a mi parecer- lógica dicotómica sexual.

Para analizar estas cuestiones quiero antes hacer una breve aclaración terminológica, principalmente sobre las nociones de sexo y género, y cómo voy a utilizarlas. Judith Butler ha planteado en varios de sus textos la cuestión de la performatividad del género y del sexo. En *El género en disputa* (2007), analiza cómo se han construido las categorías "sexo" y "género" y la relación entre ambas, y hace precisamente un trabajo de deconstrucción de las mismas y de dicho vínculo. Desde el feminismo se venía asumiendo la dicotomía sexo-género para enfatizar el carácter cultural y construido del segundo. Sin embargo, se había cuestionado menos cómo se definía el primero y cómo se establecía la asociación entre ambos²⁵⁴. Dándole la vuelta a ese planteamiento y en un marco en que ya se estaban haciendo aportaciones y reflexiones similares, Butler plantea que el sexo es también construido e, incluso, que es la idea del género como constructo cultural la que permite la reificación de la noción de "sexo biológico". Lo expone del siguiente modo:

El género no es a la cultura lo que el sexo es a la naturaleza; el género también es el medio discursivo/cultural a través del cual la 'naturaleza sexuada' o 'un sexo natural' se forma y establece como 'prediscursivo', anterior a la cultura, una superficie políticamente neutral *sobre la cual* actúa la cultura (2007, 56).

Y, sigue: "en esta coyuntura ya queda patente que una de las formas de asegurar de manera efectiva la estabilidad interna y el marco binario del sexo es situar la dualidad del sexo en un campo prediscursivo" (Ibid., 56). Situar el sexo en el ámbito de lo que podríamos llamar ahora "los hechos de la vida" o la "biología" hace que sea presentado como "natural", "dado", "esencial", es decir, del lado de la "naturaleza" más que del lado de la "cultura".

Además de presentar el sexo como una construcción social, producto del género, en este texto Butler también desarrolla la que se ha llamado "la teoría de la performatividad del género" para

254 En el artículo "La mujer es puro cuento: la cultura del género", Verena Stolcke (2004) hace un repaso de las diferentes nociones de sexo y género desarrolladas y teorizadas por feministas, así como de la relación que han establecido entre ellas.

explicar cómo se crea el género y las personas generizadas. La acción es fundamental en su teoría, pues es mediante actos de repetición, presentados a un público que "lee" o interpreta, que se construye la realidad. En este caso, se construyen sujetos sexuados o generizados, mediante sus propios actos performativos. Sin embargo, estos sujetos en acción, performando el género, no preexisten a dichos actos, sino que son consecuencia de los mismos:

Género no es un sustantivo, ni tampoco es un conjunto de atributos vagos, porque hemos visto que el efecto sustantivo del género se produce performativamente y es impuesto por las prácticas reguladoras de la coherencia de género. Así, dentro del discurso legado por la metafísica de la sustancia, el género resulta ser performativo, es decir, que conforma la identidad que se supone que es. En este sentido, el género siempre es un hacer, aunque no un hacer por parte de un sujeto que se pueda considerar preexistente a la acción (Ibid., 84).

En resumen, Butler plantea que tanto el género como el sexo son categorías construidas, y que se "construyen" como consecuencia de la acción, que es ahora acción performativa²⁵⁵. Los debates en torno a estos conceptos posteriores a la propuesta de Butler han sido abundantes en el feminismo, y no es ahora el momento de ahondar en ellos. Sin embargo, es necesario dejar clara la terminología utilizada y a qué hacemos referencia con ello.

En este apartado, como he dicho, me baso en las aportaciones de Butler. Sin embargo, partiendo de que, a nivel *emic* podríamos decir, seguimos diferenciando las nociones de "sexo" y "género", seguiré utilizando ambas. En este caso, al utilizar el término "sexo" haré referencia a la percepción e interpretación de las características biofisiológicas "sexuales", normalmente basadas en criterios fenotípicos pero a veces también en análisis cromosómicos y otros, utilizadas para clasificar a las personas, generalmente con carácter dicotómico, entre "hombres" y "mujeres", pero también como "intersex", "andróginas" u otras. Es decir, el sexo está relacionado con la interpretación de las características biofisiológicas de las personas. El término "género", por su lado, se ha construido vinculado a la idea de "sexo biológico" y se ha definido como la interpretación cultural de esas características. En este caso, hablaré de "género" como un proceso dinámico, conformado por esos actos o prácticas performativas a las que apuntaba Butler, que define el significado de ser "hombre" o "mujer" en una sociedad concreta, nuevamente en términos dicotómicos. Sin embargo, igual que más allá del sexo dicotómico existen otras categorías sexuales, para el caso

255 El trabajo de Butler se nutre y se basa de los debates y trabajos previos realizados por feministas en diferentes lugares y desde diferentes disciplinas, cuestionando y teorizando las categorías de sexo y género. En este capítulo no tengo por objetivo profundizar en esos debates y nociones, sino establecer unas bases teóricas y conceptuales claras para exponer con claridad los conceptos que utilizaré en las siguientes páginas. Es por ello que he hecho referencia principalmente al trabajo de Butler, referencia en el ámbito, pero con ello no quisiera dejar de reconocer los debates y trabajos que se han venido haciendo en torno a estos conceptos desde hace ya varias décadas, y que son imprescindibles para el pensamiento de Butler. El trabajo de Stolcke referenciado en el pie de página anterior hace un repaso minucioso por esos debates.

del género fuera de esas dos categorías dicotómicas y autoexcluyentes podemos hablar también de otras identidades y subjetividades de género: queer, transgénero, o identidades no binarias, por poner algunos ejemplos.

6.1.3. Generización y sexualización de los parentales. Performatividad del género y el sexo en la reproducción vegetal

Tras esta breve introducción teórica y conceptual, vamos a ver cómo se construyen el sexo y el género en la re-producción de semillas híbridas de primera generación. En el apartado final del caso de la variedad Jack he explicado cómo se produce la polinización de las variedades parentales para la producción de semillas F1. En LimaHazi, según Diego me iba mostrando las instalaciones y explicándome cómo era el proceso de re-producción de las semillas híbridas, mi atención fue centrándose poco a poco cada vez más en algunas pocas cuestiones. Cuando le escuché hablar de los "papitos" y las "mamitas" se me encendió una primera luz de alarma frente a la cuestión del género en la reproducción de estas semillas. Está claro que, en este caso, el "choque" cultural acentuó mi reacción, pues al escuchar en otras ocasiones "parentales femeninos" o "masculinos" no se me había despertado tanto el interés frente a esta cuestión, a pesar de estar reflejando algo muy similar. Tuve que encontrarme en LimaHazi con esas plantas convertidas ahora en papitos y mamitas para centrar mi atención antropológica en ello.

En otro momento compartido en uno de los invernaderos, le pregunté por qué las plantas parentales "masculinas" no estaban podadas. Rápidamente, Diego me respondió que era para que "a las hembras no les falte nunca su polen". Esta segunda explicación, que me llevó a un imaginario algo exagerado de "machos donadores de semen a hembras necesitadas", más la continua referencia a los parentales en términos generizados, acabó de dirigir mi atención a la construcción del género y del sexo en la re-producción de estas semillas.

Una primera cuestión que observé en esa finca fue el proceso de "sexualización" de las plantas, de la mano del cual también se produce la generización de las mismas. Como ya he dicho, las plantas de tomate tienen flores perfectas y son muy autógamas. Esto quiere decir, recuerdo, que en las flores están tanto el estambre -"parte masculina"- como el carpelo o pistilo -"parte femenina"-, y que tienden a autopolinizarse. Como digo, se las llama flores perfectas, y a veces también "hermafroditas" o "bisexuales". En esta denominación ya vemos cómo hay una terminología vinculada a lo reproductivo que, a la vez, utiliza términos propios

de lo que hemos definido como "sexo". En este sentido, el "sexo" de estas plantas se define de acuerdo con la percepción de sus características biofisiológicas, en este caso vinculadas a las funciones y aparato reproductor de las flores.

En cualquier caso, por el momento tenemos unas plantas que, como plantas, no tienen una función propiamente sexual o reproductiva, pues sus flores, estas sí sexuadas y con un determinado funcionamiento y función reproductiva, tienen capacidad para autopolinizarse. Sin embargo, para la producción de semillas F1 es necesario el cruce controlado de las variedades parentales. Como he indicado anteriormente, en este cruce solo es válida una de las direcciones del mismo. Es decir, las semillas F1 no serán iguales si se saca el polen del parental A para polinizar con él el parental B, que si el proceso se hace a la inversa. Esto requiere de lo que ahora llamo un proceso de "sexuación" de los parentales, que se convierte también en un proceso de "generización" de los mismos vinculado a la forma de entender y explicar la reproducción vegetal y a los "roles" que se les asigna en ella a los parentales. Se trata de dos procesos que no pueden entenderse por separado, y que van sucediéndose de forma paralela e interrelacionada. Vamos a ver cómo ocurre.

Hemos visto que los parentales llegan a la finca LimaHazi anonimizados. Pierden su identidad como variedad -el nombre con que los identifica la casa semillera- y se identifican con el código utilizado para referenciar la variedad F1 que va a producirse. En este caso, se identifican con ese código y con una primera referencia a la función reproductiva de esa variedad parental, recogida e interpretada en términos de género. Así, los dos parentales que comparten el mismo código -el de la descendencia- se identifican también como "femenino" o "masculino". El primero será el que cumpla el supuesto "rol reproductivo femenino", y el segundo el "rol reproductivo masculino". Por ejemplo, Monsanto manda la variedad Jack con un código -imaginemos TR05-. Entonces, Monsanto mandaría a la finca los dos parentales de la variedad Jack, identificado uno como TR05 femenino, y el otro como TR05 masculino.

En la finca, cuando siembran las semillas de los parentales, y cuando más tarde las trasplantan, es necesario también tener constantemente identificadas las variedades. Como ya he explicado, para facilitar el trabajo del personal, en lugar de identificarlas con el código de letras y números mandado por la empresa semillera, asocian a ese código un dibujo fácilmente distinguible, por ejemplo, un animal, un instrumento de música, o un alimento. Asimismo, se identifican las plantas con un color. Hay uno para los parentales "femeninos" y otro para los "masculinos". En la imagen 31 vemos una hilera de tomateras en la finca LimaHazi. Al inicio

de la fila hay la ficha identificativa de la variedad, donde apreciamos el dibujo de un helado, y un cuadrado de color verde. En este caso, la imagen sustituye el código enviado por la empresa semillera, y el color verde hace referencia a la función reproductiva de esta variedad. Si no me equivoco, en este caso se trataba de una variedad hembra. De este modo, cuando estas semillas de los parentales, e incluso las pequeñas plantas derivadas de aquellos previo trasplante, todavía son "hermafroditas" o "bisexuales", es decir, cuando estas semillas o plantitas todavía darían lugar a plantas con flores perfectas capaces de autopolinizarse, ya se han clasificado y catalogado en términos sexuales y/o genéricos. Como decía, no sabemos su "identidad" -de qué variedad son- pero sí su función reproductiva. Su identidad, entonces, entendida ahora en términos procesuales como algo móvil, cambiante y basado en la acción, tiene que ver tanto con la negación de su origen y el secreto respecto con su genética, como con su función reproductiva. Estas variedades, de acuerdo con su codificación, son principalmente "parentales de", pues llevan el código de la descendencia, y concretamente "parentales femeninos de" o "parentales masculinos de". La definición sexual y genérica de estas plantas, por lo tanto, se establece antes de la modificación morfológica de las mismas, de modo que es la función reproductiva que deberán cumplir la que define el sexo y género de las plantas, vinculando desde un inicio estos tres elementos.



Imagen 31: Identificación y codificación de las variedades en una finca de producción de híbridos. Fuente: Elaboración Propia.

Una primera práctica que diferencia estas variedades es la de sembrarlas por separado y bien identificadas. En unas bandejas se siembran los "parentales femeninos" y en otras los "masculinos". Cuando estas plantas han crecido lo suficiente, se llevan a los invernaderos en que serán plantadas ya en la tierra. Aquí nuevamente se plantan en filas separadas, y claramente identificadas y diferenciadas unas y otras. A partir de ahora, el color asociado al código de estas variedades indicará cómo hay que tratarlas y modificarlas para llevar a cabo la polinización en la dirección adecuada. Es ahora el momento en que se empiezan a modificar físicamente estas plantas para adaptarlas a su "rol reproductivo" y, ahora sí, convertirlas en plantas "femeninas" y "masculinas", también referenciadas como "hembras" y "machos", y "madres/mamitas" y "padres/papitos". Como ya he dicho, las primeras se podan como suele hacerse a las tomateras destinadas a la producción de tomates, pues el objetivo es que las plantas den menos frutos -y por lo tanto menos flores- y que esos frutos sean más grandes, para luego extraerles las semillas. Para el caso de las plantas "masculinas", como el objetivo no es que den tomates, sino el máximo polen posible, estas no se podan. Así, darán más flores y, por lo tanto, también más polen.

Además de la poda, es fundamental la modelación que se hace de las flores de los parentales. Para el caso de los parentales "femeninos", como ya he explicado, la primera tarea que se hace con ellos es la emasculación. La emasculación es el proceso de extraer la parte "masculina" de las flores, es decir, de extraerles los estambres²⁵⁶. Las flores de estos parentales se emasculan una a una unos días antes de que vayan a abrirse, que es el momento en que su polen está maduro y pueden autopolinizarse. Con esto, se quiere evitar precisamente la autopolinización. Al emascularse las flores se marcan, cada día de diferentes colores, para saber cuándo han sido emasculadas, y más o menos dos días después son polinizadas con el polen del parental masculino. Como he explicado ya, este proceso se hace con muchas medidas higiénicas y de limpieza para evitar la polinización no deseada con polen de una variedad que no es el parental masculino adecuado.

Según se van emasculando las plantas del parental definido como "femenino", podemos decir que estas plantas, ahora sí, se convierten en plantas "hembra", pues su fisionomía se ha

256 Al buscar en internet esta palabra, para asegurarme cómo se escribía, una de las primeras referencias encontradas es de wikipedia. La primera definición que da al respecto hace referencia a los órganos sexuales "humanos" y la define como "la ablación total de todos los órganos genitales externos masculinos". A continuación, en otro párrafo, añaden que "también se denomina emasculación a la eliminación de los estambres de las flores". En este caso, ya no solo la terminología para denominar los parentales implicados, sino también las acciones realizadas con ellos, es la misma que aquella utilizada con humanos y que hace referencia al sexo y sexualidad de estos. Se pueden consultar estas definiciones en: <<https://es.wikipedia.org/wiki/Emasculaci%C3%B3n>>. [Última consulta: 08/04/2020].

adaptado a los rasgos que se han establecido como definitorios de las plantas o flores "hembra". Sin embargo, llevando la teoría de la performatividad a sus extremos, las plantas de tomate producen durante mucho tiempo y casi hasta el final de la producción, nuevas ramas, nuevas partes vegetativas diríamos, y con ellas nuevas flores. Es por ello que, constantemente, el personal de LimaHazi debe estar haciendo este trabajo de emascular. En un tono entre beauvoriano y butleriano, como las mujeres, estas plantas que no nacen hembra, sino que se hacen, nunca acaban de serlo del todo, tienen que estar constantemente realizándose actos sobre ellas para que devengan "hembra" y así se mantengan. En este caso, viene primero la definición genérica de estas plantas -"parentales femeninos"- que la definición y caracterización sexual de las mismas -"hembras"-, que se produce con el conjunto de acciones que se realizan para modificar la morfología de estas plantas, con el fin de que cumplan la función reproductiva que les ha sido asignada.

Para el caso de los parentales "masculinos", estos también son emasculados. En este caso, la cuestión no es evitar que se autopolinicen, pues no hay interés en las semillas que saldrán o saldrían de estos parentales. En este caso, el objetivo de la emasculación es extraerles los estambres, que se llevarán a la casa polen dónde les será extraído el polen para luego polinizar las plantas femeninas. Esta primera acción sobre las plantas masculinas es la misma que se realiza sobre las plantas femeninas. También se hace esta "ablación" según se expone en wikipedia, y podríamos decir que con ella se deja a estas plantas igual que se está dejando las "femeninas". En cierto modo es así, de modo que se hace el mismo "trabajo o intervención corporal y sexual" con unas y con otras. Entonces, ¿qué es lo que cambia? Mientras que las plantas femeninas son emasculadas y su polen es desechado para posteriormente ser polinizadas con el polen de las masculinas, en el caso de las plantas masculinas se les extrae la parte masculina de las flores precisamente para obtener su polen. Con la acción de emascular las plantas masculinas se activa precisamente la capacidad reproductiva "masculina" de estas. Así, la misma acción realizada sobre los dos parentales, la emasculación, tiene dos significados y consecuencias bien distintos en uno y otro debido a la finalidad de la misma actividad, y a la finalidad que se le otorga a las flores de ambos. A las plantas femeninas se les quitan los estambres para luego "recibir" el polen, y a las plantas masculinas se les quita los estambres para que "den" polen para las plantas femeninas. Así, la función reproductiva de esas plantas es la que les da un rol o identidad de género e incluso sexual. A pesar de que las transformaciones morfológicas son similares en ambos casos, en uno de los casos nos llevan a leer esas plantas como "hembras", pues se emasculan para luego

ser polinizadas, y en el otro de los casos a leerlas como "machos", pues se emasculan precisamente para usar su polen. El uso de ese polen es lo que convierte a esas plantas en "machos", en parentales "masculinos" y, por lo tanto, también en "padres" o "papitos".

Lo que he querido mostrar hasta el momento es que estas plantas "no nacen" femeninas y hembras, o masculinas y machos, sino que se hacen. Primero se hacen como femeninas y masculinas, como hemos visto con la codificación y diferenciación que se hace de ellas, siempre de acuerdo a la función reproductiva que se les otorga, y luego se actúa sobre su fisionomía para convertirlas también en parentales de "un solo sexo". Los límites ahora entre el sexo y el género me parece que son bastante difusos y confusos. Sin embargo, he querido diferenciar estas dos dimensiones o categorías porque el lenguaje utilizado al hablar de estas plantas también mezcla cuestiones de sexo y de género. Esto muestra, precisamente, que en estos procesos las dimensiones del sexo y del género son inseparables y se construyen de la mano. Sin embargo, creo que no hacen referencia exactamente a lo mismo y que precisamente por ello es necesario diferenciarlas. Asimismo, al diferenciarlas, vemos más claramente cómo se están construyendo de forma asociada, construyendo una supuesta correlación, que no necesariamente debería por qué ser así, entre lo que ahora podemos llamar "características sexuales" de estas plantas y sus "características genéricas". Además, vemos que si bien parecería que el género es la consecuencia del sexo, en este caso ocurre lo contrario. Primero se habla de unas supuestas características de estas plantas, supuestamente vinculadas a sus características sexuales, pero sin embargo estas características sexuales son construidas como tales de forma posterior.

6.1.4. Sexualización y generización de las plantas según su función reproductiva. El ideal heteronormativo en la reproducción vegetal

Pero, ¿cuáles son entonces las características de género de estas plantas? En primer lugar, está la forma de denominarlas: femeninas y masculinas. Pero, además, aparece toda una caracterización y narración sobre las mismas, que tienen que ver con el género y, más concretamente, con una construcción dicotómica y jerárquica del mismo, que además está estrechamente vinculada a los roles o funciones reproductivas. En este caso, en la reproducción de estas semillas de tomates F1 se reproduce -¿o regenera?- el ideal y narrativa heteronormativa utilizada para explicar y normativizar la reproducción humana. En ella, los espermatozoides se han presentado como la parte activa del proceso, y los óvulos como la parte pasiva (Martin 1991; Moore 2007). Una explicación que se ha presentado como

"natural" o como reflejo de los "hechos de la naturaleza", pero que como han mostrado varias autoras es más el reflejo de un discurso que de un "hecho natural en sí" (Martin 1991; Moore 2007; Lafuente Funes 2013). Pues bien, esta narrativa la vemos también en la reproducción de las semillas F1, incluso cuando la intervención humana es, en cierto modo, la "parte activa" de la ecuación. Como decía Diego, para que a las plantas femeninas "no les falte nunca su polen" las plantas masculinas aparecen como las "donadoras" de ese material reproductivo, mientras que las plantas femeninas serían aquellas que reciben. Sin embargo, como hemos visto, al desarrollo y acción de las propias plantas les acompaña una constante retahíla de acciones humanas dirigidas, entre otras cuestiones, a modificar el comportamiento "reproductivo" de estas plantas y direccionarlo para cumplir con los intereses de las empresas semilleras. En este caso, las plantas masculinas más que "donadoras" de polen, son plantas a las que "se les extrae" el polen, de modo que el imaginario heteronormativo respecto las partes masculinas reproductivas, presentadas como agentes activas, no se corresponde con los hechos observados. Sin embargo, los parentales masculinos se presentan como activos frente a los femeninos, pasivos.

En todo este proceso, como ya he dicho, además de aparecer el sexo y el género como características en construcción de estas plantas, hemos visto también dos cuestiones más. En primer lugar, el fuerte vínculo de las categorías de sexo y género con las funciones reproductivas atribuidas a estas plantas, explicadas además en términos heteronormativos. En segundo lugar, hemos visto cómo las características y la terminología de género, sexo, sexualidad y reproducción aparecen asociadas e incluso confundándose entre ellas en varios momentos. Parece que es lo mismo hablar de parentales masculinos, de parentales macho, o de los "papitos", cuando se trata de una terminología que hace referencia a realidades diferentes: sexo, género, reproducción, e incluso parentesco.

En el fondo, lo que vemos en la reproducción de semillas F1 es, sobre todo, la organización de la reproducción de las mismas, con lo que podríamos pensar que se está hablando solamente de esta con una terminología confusa. Sin embargo, la forma de hablar al respecto excede las cuestiones puramente reproductivas o descriptivas; se hace referencia a roles y características vinculadas a un ideal heteronormativo, pero que ya no hacen referencia explícita a lo reproductivo, sino a otras supuestas características vinculadas a ella, ahora de las plantas. Además, hay una intervención sobre la fisionomía de estas plantas, sobre lo que podríamos considerar ahora el sexo de aquellas. De este modo, parece pertinente hablar de estas tres dimensiones o categorías en el proceso reproductivo de estas plantas. Es interesante

ver también cómo en el centro del proceso está la función reproductiva asignada a estas plantas, y como en función de esta son modificadas, tratadas, definidas y, por lo tanto, sexuadas y generizadas. Lafuente Funes analiza cómo se reproduce el imaginario heteronormativo incluso en un caso en el que la reproducción no se basa en él, como es la partenogénesis. Al analizar cómo se está reproduciendo este imaginario, afirma lo siguiente:

La imagen de la familia nuclear (¡humana!), compuesta de madre, padre e hijos, tiende a funcionar de filtro a través del que se mira la reproducción (en diferentes niveles, en diferentes especies). Esta imagen, heteronormativa, está en este caso definiendo los imaginarios posibles e imposibles de la partenogénesis en la comunidad científica (2013, 17).

Igual que para el caso de la partenogénesis, esta imagen de la familia nuclear aparece también en la reproducción "asistida" de tomates, en que las referencias a los "padres" y las "madres" tienen poco que ver con las funciones parentales -de cuidado, y demás- que hacen los parentales para con "su" supuesta descendencia. No quiero negar con esto las posibles parentalidades entre plantas, o entre plantas y humanas. Por lo contrario, quiero mostrar cómo y cuándo se construyen estas parentalidades, y qué discursos refuerzan.

Se podría alegar que lo que nos lleva a ello es la herencia del lenguaje de la biología de hace un par de siglos, que como decía Haraway y ya he citado anteriormente "surgió en medio de los inventos y reformulaciones más importantes de las categorías de nación, familia, tipo, civilidad, especie, sexo, humanidad, naturaleza y raza" (2004, 250). Sin embargo, precisamente en un momento en que la intervención humana en estos procesos re-productivos está tan presente, resulta significativo el mantenimiento de este tipo de explicaciones. Esto muestra, entre otras cuestiones, que estas explicaciones no se basan en "los hechos de la naturaleza", sino precisamente que son proyecciones y modelaciones -o intentos de las mismas- hechas sobre aquellos. En este caso, nos encontramos nuevamente con el rol de la biología, de una narrativa todavía muy moderna en algunas cuestiones, y de las prácticas agronómicas y biotecnológicas vinculadas a las anteriores, para seguir creando y re-creando las categorías de sexo, género, sexualidad y reproducción, y seguir alimentando explicaciones heteronormativas al respecto, que vinculan y asocian estas categorías entre ellas. En palabras de Paul (B.) Preciado, todas estas prácticas, formas de nombrar y clasificar y transformaciones realizadas sobre estas plantas de tomate funcionan como "dispositivos sexopolíticos disciplinarios" de "naturalización del sexo" (2008, 62-63).

Frente a ello, creo que es necesaria una revisión, incluso en la propia biología, de la noción de "sexo", vinculada a la combinación de material genético de dos individuos, pero que sin embargo, cuando esos dos individuos son "hembras" esa combinación pasa a considerarse asexual, como en el caso de la Ratona Kaguya (Lafuente Funes 2013). O revisamos la definición de esta categoría, o directamente no nos vale, pues no hace referencia a lo que la definición diría, sino solo a lo que apunta la definición cuando eso corresponde con una lógica y discurso heteronormativo. Junto a lo anterior, creo que es necesario también un trabajo de imaginación y de creación terminológica para cambiar la forma de explicar la reproducción vegetal en la botánica, la biología, la agronomía, y en el mismo campo. Pues, como hemos visto, se nutren de un discurso e ideal reproductor que no se corresponde con los hechos y prácticas que se realizan.

6.2. Pureza, anonimato y trazabilidad en la re-producción de semillas híbridas. Procesos de genetización y mercantilización de la vida en la reproducción vegetal y humana

En la finca de LimaHazi, a la vez que me llamaba la atención la forma de referirse a los parentales y cómo se mezclaban sexo, género, sexualidad y reproducción en las explicaciones que Diego me daba sobre cómo re-producen ahí semillas híbridas F1, me sorprendió también la cantidad de paralelismos que pude ver entre la reproducción vegetal -en este caso de variedades híbridas-, y la reproducción "asistida" humana²⁵⁷. Las referencias a los "parentales femeninos" y "masculinos" como las "mamitas" y "papitos" de las semillas F1 despertaron mi atención en un primer momento; la "casa polen" me hizo pensar en los bancos de semen como lugares de almacenamiento de genes y material reproductivo; las continuas referencias al anonimato no hacían sino reafirmarme en la posibilidad de buscar paralelismos entre la reproducción humana y la vegetal; y, finalmente, el uso de jeringas para polinizar la flores de las plantas "femeninas" me convenció. Debería, por lo menos, darle unas vueltas a los

²⁵⁷ Entrecomillo el participio, que funciona ahora como adjetivo -"asistida"- pues entiendo que toda reproducción, en cierto modo, lo es. Este término, que se utiliza para hacer referencia a unas prácticas muy concretas de reproducción, me parece que se basa en la dicotomía naturaleza/cultura, ahora planteada en términos de "natural-espontáneo/artificial". Parecería así que la reproducción "no asistida" fuera, por lo tanto, aquella que sucede de forma espontánea o "natural", casi "la normal". Entiendo la necesidad de diferenciar conceptualmente diferentes formas y prácticas reproductivas, pero con este entrecomillado quiero poner sobre la mesa los peligros de hacer esta diferenciación en base a la supuesta "artificialidad" de estas técnicas. En cualquier caso, para facilitar la comprensión del texto usaré esta denominación, que es la comúnmente utilizada.

posibles paralelismos, similitudes y diferencias que puede haber -o no- entre los procesos de reproducción "asistida" humana y vegetal.

Así, si en el subapartado anterior hemos visto cómo se explica y organiza la reproducción vegetal de acuerdo con un discurso y prácticas heteronormativas, en este subapartado mostraré cuáles son las lógicas, prácticas y valores que guían estos procesos reproductivos, pero en este caso poniéndolos en diálogo con lo que sucede en la reproducción asistida humana. Esto nos permitirá empezar a abstraernos del ámbito más concreto de la reproducción vegetal para ver qué lógicas tecnobiopolíticas atraviesan de forma similar la reproducción de diferentes tipos de seres vivos o diferentes especies. La pureza, el anonimato y la trazabilidad me llevarán a reflexionar acerca de la importancia que tiene la genética en la "identidad" de los productos biotecnológicos, en este caso semillas.

6.2.1. Fetichismo del gen y genetización de los "hechos de la vida"

Desde que a finales del siglo XIX Gregor Mendel "descubriera" las "leyes de la herencia", asentando las bases de la genética, son muchos los avances que se han hecho en la biología y la genética, dando lugar a nuevas áreas de conocimiento como la biología molecular, y fomentando nuevas aplicaciones de la ciencia y nuevas relaciones entre ciencia y tecnología, como lo es claramente la biotecnología moderna²⁵⁸. Si la ciencia era ya considerada la "religión de la modernidad", con capacidad de "crear" y no solo de "descubrir"²⁵⁹, a finales del siglo XX e inicios del XXI esto es todavía más evidente. El cuerpo, "tecnocuerpo" (Haraway 2004) o "cuerpo tecnovivo" (Preciado 2008), es inseparable ya de las tecnologías que lo rodean, de las que forma parte, y que lo habitan y constituyen. Asimismo, el cuerpo o sujeto ya no es algo "molar", sino "molecular" (Rose 2007), fragmentado, de acuerdo con una nueva noción de sujeto y vida como "conglomerado de sustancias neuroquímicas y hormonales", que están interconectadas entre ellas y que son inseparables de elementos o cuerpos biotecnológicos (Zapata 2019, 179). Autoras como Haraway (2004) usan el término tecnociencia para hacer referencia precisamente a esa hibridación, y esta última al hablar de

258 En el capítulo 4 defino y diferencio las nociones de "biotecnología" y "biotecnología moderna".

259 Ian Hacking (1986), y Bruno Latour y Steve Woolgar (1995) hablan de la "autoridad material" de la ciencia para hacer referencia, precisamente, a la capacidad que tiene para crear o producir artefactos vivos. Haraway en varios de sus textos también ha mostrado la ciencia como un lugar de producción de la realidad, más que de descripción de la misma. Si bien, como ya he apuntado en el capítulo 4, se muestra crítica con el posicionamiento de Latour y Woolgar. Paul (B.) Preciado (2008), en *Testo Yonki*, recoge las aportaciones de las anteriores y afirma también que la ciencia es la "nueva religión de la modernidad", que más que describir, tiene la capacidad de crear.

sus aplicaciones políticas y poblacionales utiliza el término "tecnobiopolítica", desarrollado en base al de "biopoder" de Michel Foucault (1987).

En este contexto, se da una centralidad creciente a los genes en la definición y gestión de la vida, una "genetización de los hechos de la vida" en palabras de Sarah Franklin (2000). Esta centralidad de los genes no se da solo en el contexto de la agricultura y las tecnologías de reproducción humana asistida, sino que nos habla de un contexto más general en que los genes aparecen -casi- como unidades independientes, como origen de la vida y como una "cosa-en-sí-misma" (Haraway 2004). Haraway dedica un capítulo del libro *Testigo Modesto@Segundo Milenio.HombreHembra*©_Conoce_Oncorotón®. *Feminismo y tecnociencia* a hablar precisamente de esto²⁶⁰. Por un lado, plantea que la "vida" se materializa como información -genética-, que es significada por el gen. Los genes aparecen como "cosas-en-sí-mismas" y como unidades de la vida y unidades reproductivas. Con ellos se sustituirían las relaciones y prácticas que dan lugar a la re-producción, ubicando los genes en su lugar. Es por ello que la autora, en tono marxista, habla del "fetichismo genético" o "fetichismo del gen" que, en sus palabras, "trata sobre la confusión de la relacionalidad *heterogénea* por una cosa fija aparentemente objetiva" (Ibid., 169). Unas líneas antes, Haraway plantea que

Los procesos 'en el interior' de los cuerpos -como las cascadas de acción que constituyen un organismo o el juego de genes y otras entidades que actúan para inventar una célula- son interacciones, no cosas congeladas. Para los humanos, una palabra como *gen* especifica un conjunto multifacético de interacciones entre personas y no humanos en el trabajo históricamente contingente y práctico de creación del conocimiento. Un *gen* no es una cosa, mucho menos una 'molécula principal' o un código auto-contenido. Por el contrario, el término *gen* significa un nodo de acción duradera en el que se encuentran muchos actores, humanos y no humanos (Ibid., 168-69).

De este modo, y sigo con sus palabras, "el gen como fetiche es un objeto fantasma, de la misma manera y a diferencia de la mercancía. El fetichismo del gen implica 'olvidar' que los cuerpos son nodos en redes de integraciones" (Ibid., 169). Se objetiviza y cosifica el gen, se ubica en él el inicio de la vida, y se instrumentaliza por lo tanto la vida, pues es sobre y en torno a los genes que se promueve mucha investigación y desarrollo biotecnológico, para los cuales los genes como mercancías son información muy valiosa y una gran fuente de ingresos.

Sarah Franklin (2000), en diálogo con Haraway²⁶¹, apunta hacia unos procesos similares cuando habla de los "hechos de la vida" y de la "vida misma". Si en la modernidad los

260 Ver capítulo: "Gen. Mapas y retratos de la vida misma".

261 En los dos textos ahora referenciados las autoras se citan mutuamente en varias ocasiones, y es llamativo el lugar que en ambos textos le dan a la raza y al parentesco al hablar de estas cuestiones.

"hechos de la vida" fueron biologizados²⁶², a partir de la segunda mitad del siglo XX la biología es genetizada, de modo que se genetizan e individualizan comportamientos y patologías. Esta genetización de la naturaleza y los hechos de la vida, plantea la autora, es inseparable del proceso de instrumentalización de los mismos. Esta instrumentalización, sigue, viene de la mano de la capitalización de la vida humana y de la mercantilización de la genómica. En la misma línea de lo propuesto por Haraway, Franklin afirma ahora que en esta época la vida misma se convierte en información: "nature becomes biology becomes genetics, through which life itself becomes reprogrammable information" (2000, 190)²⁶³.

Estos procesos afectan, entre otros ámbitos, a la agricultura y a la reproducción -asistida- humana, y atraviesan procesos y prácticas como los que he analizaré a continuación. Las semillas se valoran como material reproductivo y por sus combinaciones genéticas y debe mantenerse su pureza para asegurarse, asimismo, la pureza y control de su descendencia. El control sobre esas semillas-genes es lo que permite el control sobre su descendencia, y es en estos procesos de genetización de las semillas que estas últimas se mercantilizan. Las prácticas de anonimato, trazabilidad y para garantizar la pureza de las variedades son fundamentales en estos procesos de genetización y mercantilización de las simientes. Para el caso de las TRA-D suceden procesos similares. Igual que ocurre con las semillas, el material reproductivo o los gametos se genetizan y mercantilizan, y el anonimato es nuevamente una práctica clave en estos procesos. Así, y siguiendo a Franklin (2000), tanto en la reproducción humana asistida como en la reproducción de variedades híbridas F1 la vida y la naturaleza se convierten en genética y en información reprogramable, y la genética aparece en la base de lo re-productivo. Es en este contexto también que se da una fuerte privatización y mercantilización de los materiales reproductivos, en este caso semillas y gametos, y una cosificación de los mismos.

6.2.2. La producción de la pureza y la construcción de la propiedad y paternidad en la reproducción de semillas híbridas

Cuando estaba en la finca o fundo de LimaHazi me sorprendió la continua alusión que hacía Diego, el ingeniero agrónomo que me atendió, a la cuestión de la pureza. Debían asegurarse

262 La autora plantea en el mencionado texto que el marco discursivo de los hechos naturales de la variación humana es la biología (Franklin 2000, 189).

263 "La naturaleza que se convierte en biología, se convierte en genética a través de la cual la vida misma se convierte en información reprogramable". En este capítulo, yo misma he hecho las traducciones de textos y citas que originalmente no estaban en castellano.

de que las semillas híbridas que producían eran al 100% el resultado del cruce deseado de los parentales pertinentes. Para ello, se realizaban toda una serie de prácticas para evitar la autopolinización de las variedades; es decir, los cruces no deseados. LimaHazi, productora de semillas híbridas, debe asegurarles a las multinacionales semilleras para las que trabaja que produce las semillas demandadas. Asegurar la pureza y genética de las semillas es ahora, supuestamente, asegurar que estas producirán las plantas y cultivos deseados.

La pureza se convierte así en un valor añadido fundamental de estas semillas, ahora medio de producción y mercancía. La pureza se consigue y garantiza mediante el cruce adecuado de los parentales deseados, de modo que para producir estas semillas puras y de calidad hace falta tener por un lado los parentales de las mismas, y por el otro lado la "receta" o forma de cruzamiento que hay que realizar entre ellas para producir la variedad F1 o de primera generación. El control sobre los parentales proporciona el control sobre las semillas F1, que es la mercancía que va a comercializarse, de modo que son necesarias prácticas, leyes, derechos y normativas sobre los primeros -parentales- que garanticen el control y propiedad sobre las segundas -semillas F1-. Una de las primeras cuestiones necesarias para ello es crear el vínculo entre el producto o la mercancía -las semillas y parentales- y las empresas propietarias de las mismas -Seminis, Monsanto y Bayer-.

Franklin, Lury y Stacey (2000b) ponen sobre la mesa el término "parentesco de la mercancía", relacionan la propiedad y la paternidad, y explican cómo en las marcas de productos se construyen genealogías que establecen relaciones de parentesco, por un lado entre productos, y por el otro entre productos y personas. Estas tres autoras desarrollan también la idea del "parentesco de las marcas", con la que analizan cómo suelen asociarse unos determinados productos con una marca. Esta les proporciona un origen y establece una relación de propiedad con la que ahora llaman la "empresa parental". De este modo, las relaciones de copyright, según las autoras, son análogas a las de descendencia, y en ellas podemos ver semejanzas o conexiones entre las relaciones de autoría, de propiedad y de parentalidad -mayoritariamente paternidad, debido al lugar predominante que tienen los hombres en la propiedad de marcas y como "autores" y propietarios-.

Siguiendo a estas autoras y volviendo ahora al caso estudiado, es en torno a la pureza de estas variedades que se construyen las relaciones de propiedad y paternidad, en este caso entre las semillas y las empresas propietarias de las mismas. Hay dos procesos clave para esta "privatización": por un lado la legislación relativa a la propiedad intelectual y al registro de

variedades vegetales, y por el otro el proceso biotecnológico de obtención y re-producción de variedades híbridas de primera generación, que da directamente el control sobre las mismas a las empresas que controlan sus parentales²⁶⁴. Una vez tienen la capacidad de control sobre estas variedades, deben establecer los mecanismos para asegurárselo, especialmente en aquellos casos en que las semillas F1 no las producen las mismas empresas semilleras, sino que externalizan este trabajo, contratándose a empresas como la visitada en Perú. La cuestión de la pureza es central aquí, pues crea una dependencia absoluta de los parentales, que como me decía Diego, son el gran tesoro de las transnacionales semilleras.

De este modo, es fundamental controlar y tener el monopolio sobre el origen de las semillas F1 a comercializar -en este caso genético-. Ello implica conocer cuáles son las variedades parentales y tener también la propiedad sobre las mismas, sea porque esa propiedad es reconocida en el registro de variedades protegidas, o sea porque monopolizar el conocimiento sobre esas variedades te convierte, a la práctica, en propietario de las mismas. Así, las empresas semilleras se guardan para ellas la capacidad de reproducción de las variedades parentales, que es la que finalmente les da la propiedad sobre las semillas F1. Aquí es donde entra en juego el anonimato.

6.2.3. Anonimato, manos expertas, cortes en el origen e identidad en la reproducción "asistida"

Al exponer el caso de la variedad Jack, hemos visto cómo se articula y configura el anonimato en la producción de estas semillas, y concretamente en la producción de semillas híbridas F1 en la finca LimaHazi. El anonimato se construye mediante la codificación de las variedades parentales y de las variedades F1, de modo que las empresas contratadas para la producción de semillas híbridas desconocen qué están produciendo. El anonimato establece, por lo tanto, un corte en el origen y genealogía de estas semillas, que es el que permite a las empresas tener el control y propiedad de las mismas. Por otro lado, permite también esconder los orígenes de estas variedades, es decir, los procesos mediante los que han sido re-producidas, y, con ello, re-construir otros orígenes y vínculos genealógicos. En nuestro caso, el anonimato y corte en el origen tiene que ver con la producción del vínculo de los tomates de la variedad Jack con el territorio vasco²⁶⁵.

264 Ver capítulo 4.

265 En el próximo capítulo profundizaré en esta cuestión.

Para el caso de la reproducción humana, el anonimato funciona también como un mecanismo para el control, privatización y mercantilización de los materiales reproductivos. La legislación española establece que debe haber anonimato en la donación de gametos y que es el personal médico quien debe elegir el donante idóneo para cada persona que se somete a TRA-D. Esto obliga a estas personas a pasar sí o sí por las clínicas de reproducción asistida, y les da a estas últimas el control sobre el proceso. Así, son las clínicas -en muchos casos privadas- las que sacan beneficio de este negocio. El anonimato y la capacidad de decisión del personal sanitario es lo que asegura el control de las clínicas sobre el proceso.

Por otro lado, el anonimato afecta directamente a la identidad de las variedades y a la forma en que esta se configura. Al codificarse y anonimarse tanto las variedades F1 como las variedades parentales, se esconde la identidad de las mismas. Sin embargo, codificar y anonimizar no hace sino poner sobre la mesa la relevancia de la identidad de estas variedades. Se esconde su identidad precisamente porque es relevante. En el caso de las TRA-D, y añadiría aquí también de las adopciones, se esconde la identidad de las personas que han donado gametos o criaturas en adopción, y con ello se esconde también parte del proceso reproductivo y procreativo de estas personas. En este caso podríamos pensar que el anonimato esconde personas y relaciones porque no son relevantes. Sin embargo, la imposición del anonimato nos habla precisamente de la importancia que se está dando a esas personas y/o relaciones, a esas posibles generaciones que quieren borrarse de la identidad de sus descendencias. Irène Théry (2009) analiza precisamente el debate sobre el levantamiento o no del anonimato en las TRA-D, y muestra que con el anonimato, sobre todo en el caso de la donación de semen y la recepción del mismo dentro de familias heterosexuales, se refuerzan las ideas de la importancia genética y de la rivalidad entre dos posibles "padres", el genético o biológico, y el social. Así, afirma la autora que el anonimato se basa en la paternidad legítima tradicional. Mientras tanto, ahí donde ha habido un levantamiento del anonimato ha habido un cambio en la concepción de la filiación, y se han establecido dos estatus claramente diferenciados: por un lado el estatus de donante de engendramiento, y por otro lado el estatus de padre por filiación. Tanto en la reproducción humana como en la vegetal, el anonimato tiene la función de esconder determinados vínculos de la historia de personas y variedades de cultivo y, por lo tanto, de sus identidades.

Por otro lado, en ese mismo texto, Théry (2009) recoge otra cuestión directamente ligada al debate sobre el levantamiento del anonimato: el derecho a los orígenes de las personas engendradas a través de TRA-D. Según la autora, lo que se busca cuando se levanta el

anonimato no es el origen genético, sino conocer el proceso mediante el cual esas personas han sido engendradas, y no sentir así que son vidas que nacen en "un punto cero". Asimismo, según Théry, en torno a las TRA-D se ha construido una visión clásica en la que se crean dos imágenes o escenas que aparecen separadas: por un lado la donación de gametos, y por el otro la reproducción asistida. Ambos procesos se dividen: en la donación desaparecen los médicos, y en la reproducción asistida las personas donantes; de tal modo que en esta última aparecen los médicos como los originadores de la vida.

Me interesa que nos quedemos ahora con el lugar que tiene el anonimato en ello y con cómo aparecen las semillas F1 o las personas frutos de engendramiento con TRA-D en estas historias. Las manos de médicos, científicos o ingenieros agrícolas aparecen ahora como donadoras de vida, purificando el material genético utilizado para ello, y creando una falsa imagen sobre estas coreografías reproductivas o estos engendramientos²⁶⁶, de los cuales hacen desaparecer a muchos agentes y prácticas. Así, los parentales aparecen "de la nada", escondiéndose saberes, técnicas y experticias previas, también a menudo expolio y explotaciones, y vinculándolos solamente a su "padre-propietario": Monsanto. El anonimato es lo que permite, precisamente, borrar las imágenes y relaciones previas a la intervención de estas manos expertas.

6.2.4. Del anonimato a la trazabilidad. Del corte en el origen a la (re)construcción de la identidad de las semillas

El anonimato, sin embargo, necesita de su contraparte: la trazabilidad. Podríamos decir que la trazabilidad es, en cierto modo, la otra cara de la moneda del anonimato. Mientras que el anonimato establece "cortes" en el proceso re-productivo de estas semillas y entre las generaciones que participan en él, la trazabilidad hace todo lo contrario: pretende hacer un seguimiento y registro exhaustivo de todas las acciones, intervenciones y personas que participan en el proceso re-productivo de las semillas. La trazabilidad tiene que ver, por lo tanto, con todos los registros que hacen en LimaHazi, y que tuve que hacer yo misma cuando visité el fundo: registro al entrar a la finca, incluyendo nombre y apellidos, filiación y hora de entrada, y registro también al entrar a cada una de las dependencias de las instalaciones, como los invernaderos y la casa polen. Por otro lado, la trazabilidad tiene que ver también con toda la información que se genera asociada a la movilidad de estas semillas: cómo se empaquetan, qué

266 Théry plantea el término "engendramiento", y no "procreación", para enfatizar que el engendramiento no es solo el resultado de un conjunto de actos biológicos, sino que tiene también una "dimensión significativa que atestigua que siempre está inscrito en un contexto: el del mundo humano" (2009, 30).

información se registra al empaquetarse, de dónde a dónde viajan, cuándo llegan, qué pruebas se les hacen, y un largo etcétera de prácticas y registros. Con esos registros y prácticas de trazabilidad se busca dejar anotado quién ha hecho qué y cuándo para, si fuera necesario, atribuir responsabilidades e identificar los posibles errores o fallos del proceso re-productivo.

Sin embargo, cuando estaba con Diego, y entraba y salía de invernaderos y de la casa polen, me cambiaba ropas, limpiaba manos una y otra vez, y escribía mi nombre en los registros de las entradas de los invernaderos, pensaba hasta qué punto lo que estábamos haciendo no era más bien un rito mediante el cual generábamos y reiterábamos la confianza en estas semillas²⁶⁷. En este sentido, más que la posibilidad real de que se rehaga y conozca el proceso vivido por estas semillas, la trazabilidad genera la esperanza, creencia y confianza de que ello puede hacerse. Genera, más concretamente, la confianza en que el proceso de re-producción de estas semillas ha seguido los estándares estipulados. Así, la calidad del producto y la confianza en la misma, a veces difíciles de diferenciar, necesitan de la trazabilidad.

Por otro lado, como he dicho, la trazabilidad es la otra cara del anonimato. Como apuntaba anteriormente, con el anonimato se esconde la identidad de estas semillas, y con ello se le da precisamente importancia a esta identidad. La trazabilidad, en cierto modo, viene a asegurar que estas semillas "son las que son" y que no hay engaño o estafa de por medio, si bien la trazabilidad sigue siendo un hipotético, una esperanza o ilusión: de ser necesario, permitiría saber y trazar la identidad de estas semillas.

Igual que con el anonimato, la importancia de la pureza y la genética, la trazabilidad también aparece para el caso de la reproducción asistida humana. Al consultar las legislaciones y normativas europeas y españolas sobre TRA y TRA-D ha aparecido de nuevo la trazabilidad de forma explícita²⁶⁸. La trazabilidad en las TRA-D tendría un objetivo doble. Por un lado, permitir contactar o tener información de las personas donantes tanto en los casos en que haya efectos o reacciones adversas, como en casos de enfermedades que puedan ser de origen

267 Escribo estas líneas a finales de marzo del 2020, en la segunda semana del "confinamiento" establecido por el Gobierno español para hacer frente a la expansión del Covid-19. Muchas de las expresiones escuchadas y prácticas observadas en el trabajo de campo para prever la propagación de virus entre las plantas de tomate -invernaderos en cuarentena, limpieza y desinfección de las manos, registros y controles de entrada y salida, entre otras- las estoy viendo ahora aplicadas a humanas, para evitar la propagación del virus mencionado. Del mismo modo que estoy haciendo un análisis paralelo entre la reproducción "asistida" humana y vegetal, las similitudes entre la gestión de los virus y contagios en producción agrícola y entre personas humanas nos invitan a un análisis compartido de ambos procesos.

268 Asimismo, y haciendo eco de estas legislaciones, Consuelo Álvarez e Ignacio Pichardo (2018) hablan también de la trazabilidad en la donación de semen.

genético. Por otro lado, con la trazabilidad se busca contabilizar cuántas personas nacen de los gametos de cada donante, pues en muchos estados del mundo se establece algún tipo de límite al total de personas que pueden nacer del material de un mismo donante, con el argumento de evitar la consanguinidad futura. Para ello, las legislaciones y normativas establecen toda una retahíla de prácticas que deben asegurar la trazabilidad del material donado. Entre otras, es fundamental para la trazabilidad el establecimiento de un registro de donantes unificado, al menos a escala estatal. Sin embargo, cabe destacar que en el Estado español en el año 2017 todavía estaban realizando las pruebas pilotos de este registro, con lo que esta trazabilidad todavía no quedaba del todo asegurada²⁶⁹. Nuevamente, parece que la trazabilidad busca generar más la confianza en el proceso, que realmente certificar que "las cosas se hacen como deben hacerse".

Resumiendo, la trazabilidad, junto al anonimato y las prácticas para definir y asegurar la "pureza" en los procesos reproductivos, nos hablan de las lógicas de reproducción de la vida, en un contexto en que la biologización de la vida ha dado lugar a una genetización de la misma (Franklin 2000). Las semillas, así como los gametos, se aíslan de sus entornos y son genetizadas, obviando que los genes son "nodos de acción" donde interaccionan diferentes actores (Haraway 2004). Al objetivizarse los materiales reproductivos como genes se posibilita su instrumentalización y mercantilización, y es esta una de las características principales de los procesos y materiales reproductivos en pleno siglo XXI, su mercantilización.

6.3. Tecnobiológicas de la reproducción vegetal. Un análisis xenofeminista de las lógicas de generación y reproducción en la variedad Jack

En los anteriores subapartados he puesto en diálogo la reproducción "asistida" humana y la vegetal. Estamos hablando de re-producción y, por lo tanto, de la producción, gestión y gobierno de la vida. Los paralelismos entre los procesos re-productivos humanos y vegetales, y la importancia que toman en ellos determinados valores y prácticas de catalogación y clasificación de los seres vivos, nos invitan a realizar un análisis biopolítico conjunto de estos procesos para mostrar cuáles son las políticas de la vida que se activan y articulan en ambos

269 A pesar de que en el *Real Decreto 413/1996, de 1 de marzo, por el que se establecen los requisitos técnicos y funcionales precisos para la autorización y homologación de los centros y servicios sanitarios relacionados con las técnicas de reproducción humana asistida*, establecido más de 20 años antes, ya se instaba a la trazabilidad de los donantes (Álvarez y Pichardo 2017). Consultar el decreto en: <<https://www.boe.es/boe/dias/1996/03/23/pdfs/A11256-11260.pdf>>. [Última consulta: 22/07/2020].

ámbitos, unas políticas que ya no son solo biopolíticas sino también tecnobiopolíticas (Haraway 2004; Preciado 2008).

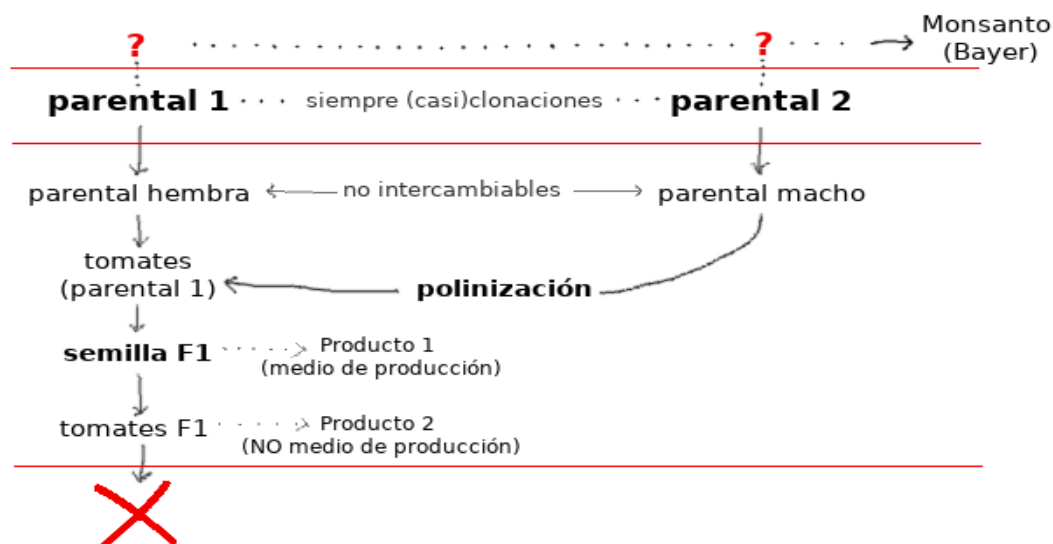
Como digo, los paralelismos entre reproducción humana y vegetal invitan a un análisis biopolítico compartido. En este caso, me interesa realizarlo explícita y principalmente desde una mirada feminista. Me parece, ahora, la más adecuada, tanto para mirar desde otro lugar la reproducción vegetal, como para desde esta última repensar cuestiones que tienen que ver con la reproducción asistida humana y visitar, así, debates importantes para el feminismo, como por ejemplo la cuestión de la diversidad, el futurismo y la obligatoriedad o no de la reproducción.

A lo largo de esta tesis he hecho referencia ya en varias ocasiones a la diferenciación que establece Haraway (1999) entre la terminología de la "generación" y la de la "reproducción". La segunda hace referencia a la "repetición de lo mismo", lo que lleva a Haraway a plantear que el término reproducción debería referirse solo -o casi- a la clonación. Frente a ello, como ya he dicho anteriormente, la autora plantea que "casi nunca se *reproduce* nada; lo que sucede es mucho más polimorfo que todo eso" (Ibid., 125). De este modo, incluso en el mundo de la tecnociencia, Haraway apuesta por utilizar la terminología de la generación. Recogiendo estas aportaciones, en este apartado al hablar de reproducción haré referencia a la "producción de lo mismo" o de lo "idéntico", y al utilizar el término generación a la producción de lo "distinto", "nuevo" o "emergente".

A partir de estos dos conceptos o terminologías analizaré el proceso de hibridación de las variedades F1 para ver qué posibilidades de generación hay o se "cortan" en él, y hacer una lectura xeno-trans-feminista al respecto. Será una lectura "xeno" en tanto que ponga especial atención a la cuestión de la diversidad y, junto a ello, a la otra cara de la moneda: la homogeneización y reiteración casi-racista o eugenésica de lo mismo. Será una lectura "trans" y "feminista" -transfeminista- en tanto que rehuye esencialismos, que en este caso no serán solo o necesariamente esencialismos de género, sino también asociados a la reproducción vegetal.

6.3.1. El proceso de hibridación para la re-producción de semillas F1

Antes de mostrar y analizar las lógicas de generación y reproducción que guían los procesos de reproducción de variedades F1, voy a recordar brevemente cómo es el proceso de hibridación de estas variedades, que ilustro con el esquema 7.



Esquema 7: Proceso hibridación semillas F1. Fuente: Elaboración propia.

Al intentar reconstruir el proceso de producción de las semillas Jack he llegado solo a saber de la existencia de dos parentales, pero me ha faltado la información relativa al origen de estos. Si bien es cierto que estos no se consiguen siempre del mismo modo, también lo es que al no conocer la identidad de los parentales de las variedades F1, tampoco conocemos ni de dónde han salido estas o cómo se han generado, ni cómo se re-producen para producir anualmente semillas de las variedades parentales. Es por ello que el esquema empieza con los dos parentales, que he nombrado "parental 1" y "parental 2", y los interrogantes ubicados encima de cada uno de ellos muestran la falta de información acerca de su origen y cómo han sido producidos. Los parentales son siempre "(casi)clonaciones". A veces se reproducen *in vitro* y por lo tanto son literalmente copias genéticas unos de los otros, y las veces en que no se reproducen de este modo, su reproducción es tan controlada que se producen "individuos" genéticamente idénticos -o casi- entre ellos.

Estos parentales llegan de forma codificada a fincas como la visitada en Perú. A cada uno se le asigna también una función determinada en el proceso reproductivo -en la polinización-, de modo que no son intercambiables, y en función de ello son sexualizados y/o generizados. Así, el que viene codificado por la empresa semillera como parental hembra siempre deberá tratarse como tal, y lo mismo sucede con el parental macho. Las plantas hembra son polinizadas con el polen de las plantas macho y se cuidan para que produzcan tomates. Estos tomates tienen todavía las características de la variedad parental hembra, pues genéticamente son todavía de esa variedad. Las semillas de estos tomates, en cambio, son ya el resultado del

cruce de las dos variedades parentales y, por lo tanto, las que pertenecen a la variedad híbrida. Estas son las semillas F1, que son el primer producto o mercancía resultado de este proceso de hibridación. Los parentales, como ya hemos visto, son propiedad de las casas semilleras, "su gran tesoro", y no se comercializan. Es por ello que digo que el primer producto o mercancía de este proceso re-productivo son las semillas F1, pues los parentales no se comercializan. En este caso, sin embargo, además de ser producto, las semillas también son medio de producción. Estas semillas serán el material necesario para la producción de tomates de estas variedades. Estos tomates F1 son el segundo producto y/o mercancía de esta cadena re-productiva. Es el alimento que se vende.

Estos tomates, por su lado, tienen semillas. Sin embargo, esas semillas no se han producido a partir del cruce controlado de los parentales 1 y 2, sino que normalmente son el resultado de la autopolinización de los tomates F1. De este modo, estas semillas, que ya no son la F1 de la variedad sino la llamada "F2" o "segunda generación", ya no dan lugar a plantas con las características de la variedad F1, es decir, ya no son semillas de esa variedad²⁷⁰. Son semillas que si las siembras, van a germinar y van a dar plantas de tomates. Sin embargo, esos tomates no son de ninguna variedad reconocida y valorada, a menudo no dan una producción estable y predecible y, por lo tanto, no suelen cultivarse²⁷¹. Asimismo, en los casos en que las variedades F1 están protegidas, directamente es ilegal la resiembra de esas semillas.

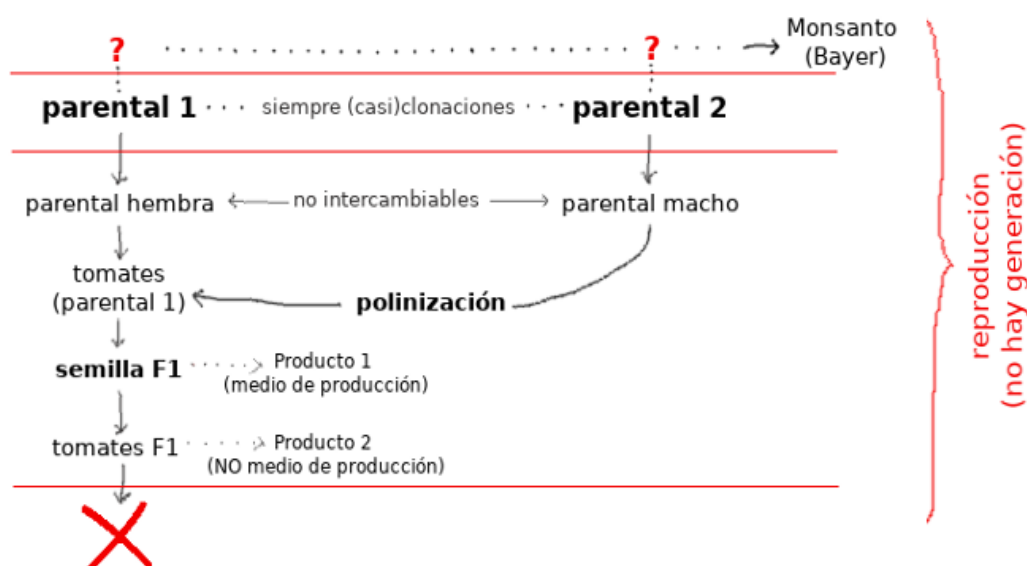
6.3.2. Momentos de reproducción y generación en la re-producción de semillas de la variedad Jack

A lo largo del proceso de hibridación de variedades de tomate F1 aparecen diferentes momentos para la generación que, en este caso, son cortados o controlados, de modo que lo que encontramos en un proceso de reproducción, hablando en términos de Haraway (1999), en el que se busca constantemente la "reproducción de lo mismo o lo idéntico". Como ya he expuesto, los parentales utilizados para la polinización que dará lugar a las semillas F1 son siempre "(casi)clonaciones". En su reproducción no hay, por lo tanto, generación. Tampoco en su descendencia, pues precisamente se busca que los parentales sean puros y siempre

270 Normalmente, las semillas F2 suelen tener características que tienden a asemejarse más a uno de los dos parentales de la F1. Es decir, en lugar de ser el resultado de la mezcla de esos dos parentales -que es lo que es la F1-, cuando la F1 se reproduce ese cruce se desestabiliza y la descendencia tiende a uno de los parentales originales.

271 Sin embargo, en el trabajo de campo he encontrado alguna persona que durante unos pocos años reproducía las variedades híbridas, incluso la variedad Jack, pues decían que en la generación F2 o incluso F3 todavía se mantenían bastante las características de la variedad F1.

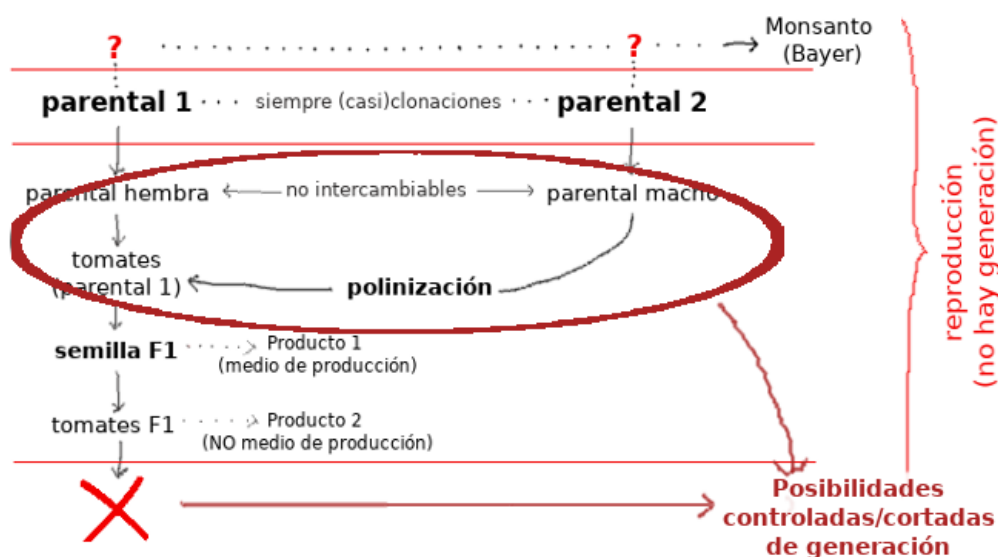
idénticos para asegurar la pureza genética de las F1. En este caso, el proceso controlado y supervisado de polinización busca precisamente asegurar la pureza genética de esas F1; es decir, que sean idénticas entre ellas. El objetivo último es asegurar que la producción de tomates F1 responda a las características de la variedad. Así, el proceso de producción de semillas F1 es un proceso de "reproducción", en el que se usan siempre las mismas e idénticas variedades para la reproducción de las semillas híbridas deseadas (ver esquema 8).



Esquema 8: Proceso hibridación semillas F1 (II). Fuente: Elaboración propia.

Sin embargo, en este proceso biotecnológicamente sí que hay posibilidad para la generación (ver esquema 9). No estamos hablando de clonación, sino del proceso de "reproducción sexual" de estas variedades, en el que interactúa el material genético de dos seres diferentes - en este caso de los parentales-. En este cruce existiría y en cierto modo existe la posibilidad, al menos a nivel biotecnológico, de generar vidas nuevas, vidas distintas, o vidas inesperadas. Como se trata ahora de vidas "no deseadas", en el proceso de hibridación de los parentales deben activarse todos los mecanismos y prácticas posibles para evitar la generación. La primera posibilidad de generación "cortada" la encontramos en el proceso de polinización. El control que se hace sobre los parentales "hembra" y "macho" en su cultivo y en la polinización de los primeros con polen de los segundos establece este "corte" en la posibilidad de generación existente en este proceso re-productivo. La segunda posibilidad de generación que encontramos en la re-producción de F1 está en los tomates de esta variedad. Como hemos dicho, estos tomates tienen semillas, y son semillas que pueden sembrarse y, de hacerlo, germinarían y darían lugar a variedades distintas a la F1 -serían semillas F2, concretamente-.

Es decir, el fruto de las F1 es una puerta a la generación. Pero, nuevamente, esto no interesa, y hay que establecer otra vez "cortes" en las posibilidades generativas de estos frutos. En algunos casos se utilizan los mecanismos legales ya mencionados. Mediante el registro privativo de determinadas variedades se imposibilita su multiplicación sin el permiso de la empresa propietaria. En otros casos, incluso sin este registro privativo, el hecho de que esas variedades no respondan a criterios productivos y comerciales deseados hace que no se guarden las semillas de los tomates F1 para resembrarlas nuevamente.

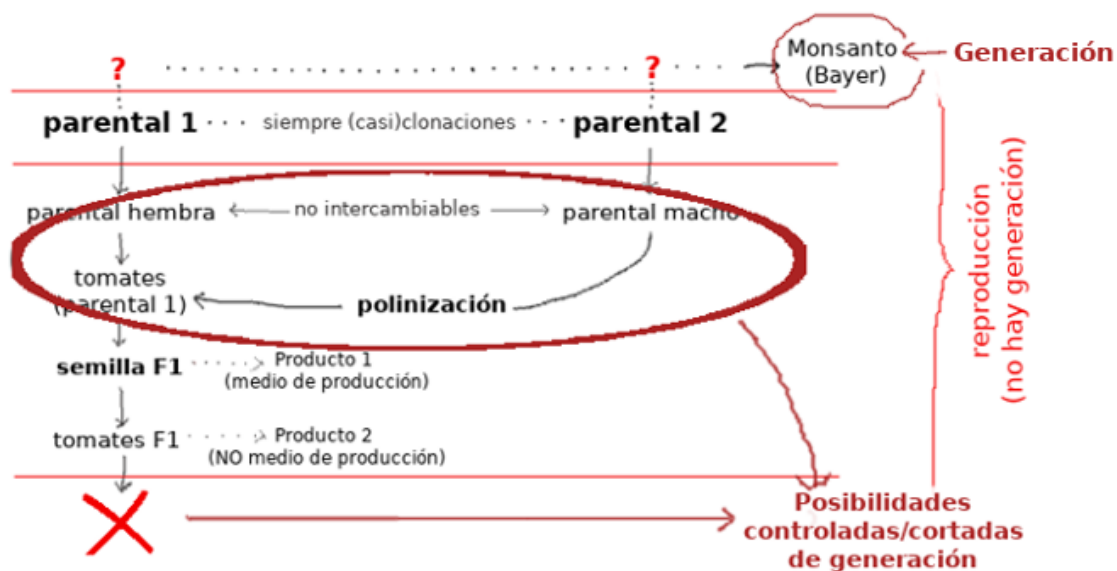


Esquema 9: Proceso hibridación de semillas F1 (III). Fuente: Elaboración propia.

No hay, entonces, generación en las fases del proceso re-productivo de las variedades F1 que hemos visto hasta ahora. Sin embargo, sí que hay posibilidad para la generación, y esto es relevante. De acuerdo con la idea de Haraway de que "el mundo o los seres no preceden a sus relaciones" podríamos pensar que la posibilidad para la generación no es significativa en tanto que en las relaciones y prácticas en que se producen estos tomates estas posibilidades son constantemente cortadas. Sin embargo, precisamente esa posibilidad es la que hace que sean necesarias las prácticas y medidas de control. Asimismo, en el contexto de "crisis ecológica" y de "extinción de muchas formas de vida" que estamos viviendo actualmente a nivel planetario, es relevante que se mantenga esa posibilidad. Las llamadas "semillas terminator"²⁷² tienen la característica, precisamente, de impedir que se generen nuevas generaciones. Frente

272 Con el término "semillas terminator" se ha denominado de forma informal aquellas semillas generadas mediante técnicas de modificación genética y una de cuyas características principales es que la segunda generación de estas semillas es estéril. Es decir, estas semillas, cuando se siembran, producen el cultivo deseado, pero las semillas derivadas de este último ya no van a germinar. Se trata de una tecnología desarrollada en la década de los 90 del siglo XX principalmente en EE.UU., que generó gran oposición, y que por el momento no ha sido autorizada para su uso comercial.

a aquellas, resulta relevante que las híbridas de las que hablamos todavía mantengan esta posibilidad. Pero es que además, no se trata solo de una posibilidad en abstracto, de un hipotético. A lo largo del trabajo de campo me he encontrado por lo menos en dos ocasiones con gente que resemebraba las semillas de la variedad Jack. Es decir, sacaban semillas de los tomates Jack que producían a partir de las semillas F1 adquiridas en el mercado. Guardaban esas semillas, y las sembraban y cultivaban de nuevo. En uno de los casos, esto lo hacían solo



Esquema 10: Proceso hibridación de semillas F1 (IV). Fuente: Elaboración propia.

uno o dos años, mientras las semillas todavía conservaban algunas de las características de la variedad y se mantenían bastante homogéneas. En el otro de los casos, según me explicaron, han ido seleccionando semillas de esa variedad año tras año y adaptándola a su forma de cultivo y terreno, dando lugar ya a una nueva variedad. La posibilidad de generación que existe en la variedad de primera generación Jack es, por lo tanto, relevante.

En cualquier caso, para la producción de las semillas Jack, y para el resto de híbridos F1 de forma similar, ha tenido que haber en algún momento un proceso de generación de las mismas. Es decir, a pesar de que actualmente la producción de semillas Jack se limite a la reproducción de lo mismo, en algún momento dado esta variedad fue generada. La generación de la variedad la ubico en ese espacio y relaciones que desconocemos, y que recojo en los dos interrogantes que ubico en la parte superior del esquema sobre el que estoy trabajando (ver esquema 10). La generación está, por lo tanto, en el proceso de generación de las variedades parentales, ese proceso que desconocemos. Es el lugar en el que encontramos también a

Monsanto, y anteriormente a Seminis y Petoseed. Es el lugar privilegiado de diseño, control y privatización de la vida.

6.3.3. Interrogantes iniciales desde una mirada xeno-trans-feminista

Desde la antropología feminista, desde otras disciplinas académicas feministas, y también, cabe destacarlo, desde diferentes activismos feministas, se ha problematizado mucho y en diferentes momentos el uso de técnicas de reproducción asistida, y ha habido tanto posiciones a favor como en contra de aquellas (Puigpelat 2004). Mientras que algunas han planteado que el uso de estas técnicas podría liberar(nos) de la "necesidad" de los hombres en lo reproductivo e incluso hacernos más autónomas en los procesos reproductivos o generativos (Firestone 1976)²⁷³, otras han venido a señalar que estas técnicas y conocimientos son contruidos y aplicados desde posiciones de poder -mayoritariamente por hombres, blancos, de clase media, y heterosexuales- (Stolcke 1998; 2018)²⁷⁴. En este caso, y de la mano de aquellas que han problematizado anteriormente la relación entre feminismo, género, relaciones de poder y (bio)tecnología, quiero analizar, y si cabe valorar, desde una mirada xeno-trans-feminista, las transformaciones que suponen en las prácticas, relaciones y lógicas de re-producción y generación las transformaciones generadas por la re-producción de híbridos F1, que es el caso que nos ocupa en este trabajo.

Una de las diferencias principales que he encontrado entre la re-producción de la variedad local Rosa de Aretxabaleta y la re-producción de la variedad Jack tiene que ver precisamente con las lógicas de generación y reproducción que vemos en ellas. En la variedad local periódicamente se renuevan las semillas, dando lugar a nuevas generaciones de la variedad. Asimismo, no solo se renuevan esas semillas y se crean nuevas generaciones de la variedad, sino que co-evolucionan y se co-configuran junto a las personas y comunidades que las cultivan y reproducen, y también junto a los lugares en que esto sucede. Son variedades abiertas que se configuran en un proceso de afectación mutua entre personas y semillas que,

273 Shulamith Firestone ha sido a menudo referenciada como una gran defensora de la tecnología, y concretamente de las tecnologías reproductivas, desde una perspectiva feminista. Hester (2018) recoge los debates feministas en torno a esta cuestión y las aportaciones de Firestone, así como también las críticas que se le han hecho. Entre ellas, Franklin (2010) cuestiona que el texto de Firestone (1976) haya sido objeto de tantas críticas, y muestra, además, que muchas de las críticas que se le han hecho obvian las aportaciones críticas que la autora también hace respecto a las tecnologías reproductivas.

274 Verena Stolcke en diferentes textos y momentos se ha mostrado muy crítica con el desarrollo de las "nuevas tecnologías reproductivas", siempre desde una mirada feminista. Por otro lado, Helen Hester (2018) recoge algunos de estos debates y evita posicionarse, si bien a lo largo de su texto trasluce un posicionamiento favorable o cercano a estas tecnologías, pues omite hablar de muchos de los efectos que estas tienen y de las relaciones de poder que las atraviesan.

además, sucede anualmente y en diferentes lugares. En el caso de la variedad híbrida, en cambio, esto no sucede; se cruzan siempre los parentales -casi- idénticos, y de ellos se sacan solo las semillas de la primera generación, de las cuales ya no se volverá a sacar semilla. Son, asimismo, variedades diseñadas en campos de grandes transnacionales, sus parentales no sabemos dónde se producen, y sus semillas se re-producen muy lejos del lugar donde van a ser finalmente cultivados los tomates. Así, se trata de variedades cerradas a las relaciones que rodean estos tomates y, por lo tanto, a la posibilidad de afectarse y co-constituirse, en este caso, junto a la población agrícola vasca. Este corte en la posibilidad evolutiva y reproductiva de las variedades F1 me ha tenido durante tiempo atrapada en la búsqueda de su significación y del lugar o significado en el que quería centrar mi crítica respecto a ello.

En un primer momento, mi primera reacción fue pensar que con esas variedades se "cortaba el ciclo natural" de la vida; se cortaba la evolución y creación de diferentes generaciones, y se mantenía la vida -estos tomates- en un lugar estanco infinitamente. Este argumento, sin embargo, me pareció incoherente con los planteamientos teóricos fundamentales de esta tesis. Por un lado, estaba asumiendo alguna supuesta "naturalidad" de los "hechos de la vida" y los "hechos de la reproducción"; es decir, estaba pensando en una lógica esencialista y naturalizadora que no es la que planteo y defiendo en este trabajo. Por otro lado, desde una mirada feminista ese argumento me pareció bastante peligroso. Si desde el feminismo estamos reivindicando la no obligatoriedad de la maternidad y otras articulaciones entre sexo, sexualidad, y reproducción, ¿cómo encajar ahí un argumento que critica el corte de esta evolución y "generacionalidad" de la vida y la reproducción? Algo no funcionaba en mi argumentación. Sin embargo, seguía pensando que esa diferencia era clave entre la reproducción de las variedades locales y las híbridas.

Íntimamente ligada con la anterior, otra crítica o argumentación que me generaba dudas tenía que ver con los cortes establecidos en la re-producción de estas semillas y cómo afectaban a la forma de establecer relaciones y genealogías. Estos cortes implican desconectar estas variedades de las relaciones y prácticas que las generan, e incluso de las formas de vida que las preceden; es decir, separarlas de las variedades anteriores que han sido necesarias para su generación y, junto a esas variedades, de las relaciones, prácticas y saberes que han acompañado la crianza y mejora de las mismas. De acuerdo con lo que plantea Théry para el caso de las TRA-D, estas desconexiones o cortes respecto al "origen" hacen que estas variedades, igual que las personas engendradas mediante dichas técnicas, "no puedan ir más allá de sí mismas" y, por lo tanto, no haya lugar para su historia (Théry 2009). Se cortan las genealogías.

Franklin et al. (2000b) nuevamente dialogando con Haraway, plantean algo similar al hablar de la crianza (*breeding*), término con el que también se hace referencia a la mejora vegetal. Las autoras comparan los modelos genealógicos previos a los transgénicos y los establecidos con estos últimos, y plantean que antes de la producción de estos organismos las formas de vida habían emergido todas conectadas con ancestros compartidos, de tal forma que la vida podría definirse y conectarse toda ella en un árbol genealógico común. La reproducción -entendida en términos de Haraway como generación-, en tanto que el proceso mediante el cual se combina el material genético de dos individuos, sería la base o "máquina" de este proceso. En el caso de los transgénicos, estas autoras dicen que el engendramiento se aleja del modelo anterior y que la técnica reemplaza el sexo o genealogía (Ibid., 88). Así, sugieren que "the transgenic breed emerges as a kind or sort marked no longer by genealogical continuity or lineage (that is, by the narratives of evolutionary time secured in the fossil's imprint) but by commercial ownership as intellectual property, that is, *as information*" (Ibid., 88)²⁷⁵.

Esta argumentación, sin embargo, me llevaba directamente a lugares de los que quería alejarme, pues al leerla me trajo directamente a la mente la idea de las 80 abuelas de Oteiza (1963) ya mencionada anteriormente y algunas de las escenas claves de la película Amama (Altuna 2015). En esta película, en un momento dado aparece Gaizka, el que supuestamente debería ser el heredero del caserío en torno al cual se estructura la trama del film, atado al caserío del que se quiere marchar con una cuerda que lo conecta con la abuela que vive en la casa. En otro momento de la película, la hija del caserío, Amaia, tiene un conflicto importante con su padre y, como consecuencia, ella coge la motosierra y corta uno de los manzanos de los que cuida él. La reacción del padre es bajar al bosque donde han plantado un árbol para cada una de las personas que ha nacido en la casa y cortar el de su hija. Las genealogías que nos presentan Oteiza y el largometraje son rígidas, cerradas, y atrapantes como esa misma cuerda muestra, y basadas en el ideal heteronormativo de familia. Como digo, la crítica de Franklin et al. (2000b) me conectaba con estas genealogías, de las que, como he argumentado ya en el capítulo 5, quiero precisamente distanciarme.

Al analizar el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta he puesto sobre la mesa ya mi deseo de mantener, en algunos casos, el vínculo entre genealogía y parentesco, pero abriéndolo a otras posibles genealogías. En este caso, si bien me parece acertado el análisis de las

275 "La raza transgénica emerge como una especie o género marcado ya no por la continuidad o linaje genealógico (es decir, por las narraciones del tiempo evolutivo basadas en la huella fósil), sino por la propiedad comercial como propiedad intelectual, en tanto que *información*".

diferencias entre los transgénicos y los modelos anteriores de reproducción vegetal que hacen Franklin et al. (2000b), tampoco me sirve para articular esa crítica que estoy buscando a los cortes en la generación y reproducción de las variedades híbridas, pues me llevan a este imaginario genealógico sexista y heteronormativo que ya ha sido suficientemente alimentado en la cultura vasca y del que quiero, precisamente, alejarme.

¿Dónde focalizar, entonces, la crítica a las transformaciones en la reproducción vegetal que supone la producción de semillas F1? Llegada a este punto, empecé a preguntarme si la clave para analizar y hacer una crítica trans-xeno-feminista al respecto debía encontrarla en el propio cambio reproductivo y en la propia biotecnología, o si quizás era más adecuado centrarme en aquello que la rodea: es decir, en los valores, intereses, y formas de vida a las que da lugar. Asumo que son inseparables unas de otras, pero poner la atención en esto último me ha permitido identificar algunas claves relevantes de las lógicas de generación y reproducción en la producción de semillas F1. Así, son tres las cuestiones principales a las que quiero hacer referencia ahora para aportar una lectura feminista crítica de la hibridación de variedades F1, que nos ayude también a pensar el tema de la (bio)diversidad. En primer lugar, está la cuestión ya apuntada con anterioridad de la "re-producción de lo mismo", que nos lleva hacia un análisis tecnobiopolítico del tema. En segundo lugar, está el tema de qué tipo de generación tiene lugar en la producción de variedades F1. En tercer lugar, y ahora sí como cierre de las anteriores, está la cuestión de los cortes establecidos en los procesos reproductivos o generativos, que limita la posibilidad de una evolución genealógica de la vida. En este último punto el reto será hacer una lectura crítica que evite esencialismos y naturalizaciones.

6.3.4. Tecnobiopolítica de las F1. La reproducción de lo mismo y el cierre a la afectación mutua

En relación a la primera de estas cuestiones, en la reproducción de variedades F1 se reproduce constantemente "lo mismo", o "casi-lo-mismo". Se parte de una generación inicial, que en el caso de la variedad Jack es aquella ubicada en manos de la empresa Petoseed, para que luego, año tras año, se busque la reproducción de lo mismo. Se impide, por lo tanto, la reproducción -o generación- genealógica, en cierto modo "evolutiva", propia de la reproducción de variedades locales o variedades de polinización abierta. Así, mientras que por ejemplo para el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta las semillas van sembrándose año

tras año, dando lugar cada uno de estos años a varias nuevas generaciones de la variedad²⁷⁶, para el caso de la variedad Jack se parte siempre de los mismos parentales -las mismas líneas- para producir siempre la misma F1, que no dará lugar a nuevas generaciones.

Si miramos esto desde una mirada tecnobiopolítica, vemos que se está controlado la vida, y decidiendo qué vidas son vivibles (Butler 2006; 2010), legítimas (Fassin 2009), o reconocidas cómo vidas (Pérez Orozco 2019), y qué otras se rechazan. Además, al hablar de reproducción, es decir, de la producción -o no- de nuevas formas de vida, esto nos lleva a hablar también de una tecnobiopolítica del futuro, o de un control sobre el futuro, como decíamos Zapata y yo (2018) en el artículo ya referenciado en diferentes ocasiones. Al analizar desde esta perspectiva la reproducción de la variedad Rosa de Aretxabaleta y de la variedad Jack, vemos que en ambos casos hay un fuerte control sobre la vida y el futuro. Para mi sorpresa inicial, también en el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta existe un control deliberado sobre las semillas que se guardan y sobre la reproducción de la variedad. Se elige deliberadamente, aunque a menudo no de forma racional y sin una clara consciencia al respecto, de qué plantas y tomates sacar semilla para el año siguiente tener una buena cosecha y unos tomates y plantas que se adapten a las características de la variedad. Me pregunto, entonces, ¿cuál es la diferencia entre la biopolítica de las variedades locales y la de las híbridas F1? ¿Se trata solo de una cuestión de grado en las biotecnologías utilizadas?

La diferencia, propongo, no está en la existencia de una biopolítica sobre esas variedades y de la tanatopolítica implícita en ellas, pues a la vez que se decide qué semillas guardar y con ellas qué características de la variedad preservar, se elige también qué otras se dejan fuera, y se ejerce un control sobre el futuro a través de ellas. Una primera diferencia tiene que ver, más bien, con una cuestión de grado; las posibilidades para la generación de vidas "nuevas, "raras" o "diferentes" son mucho menores en las variedades híbridas y, de hecho, lo que se busca precisamente es evitar la producción de estas nuevas vidas. Se trata de algo relevante, me parece, en el contexto ecológico actual.

Otra diferencia hace referencia a la lógica de estas tecnobiopolíticas. Si bien en ambos tipos de variedades uno de los objetivos es seguir cultivando dicha variedad, en el caso de las variedades locales la noción misma de variedad está mucho más ligada a los lugares y formas de cultivo, a las personas que las cultivan, e incluso a las culturas de esos lugares, personas y

276 Digo varias porque esta variedad no se está re-produciendo -generando- en un mismo lugar, sino que hoy en día se reproduce en diferentes fincas, originando diferentes líneas genealógicas de la misma.

comunidades. Las variedades van evolucionando y transformándose junto a las comunidades que las guardan y cultivan. Hay una relación de afectación mutua entre ambas. Asimismo, la variedad incorpora mayor diversidad y heterogeneidad, y esta es precisamente una de sus características principales y una de sus virtudes. En cambio, la tecnobiopolítica de las variedades híbridas es mucho más rígida y cerrada. Basada en las nociones de "pureza", ya referenciadas en las últimas páginas y estudiadas por Aistara (2011), la tecno-tanato-biopolítica de los híbridos, y en concreto de la variedad Jack, se caracteriza por buscar y fomentar formas de vidas homogéneas, estables, previsibles y productivas. También "limpias", sanas, puras, bonitas y sabrosas. Como diría Roberto Esposito (2006), se trata de una biopolítica basada en una perspectiva y práctica eugenésica sobre la vida, que afecta tanto a aquellas vidas que se fomentan y promueven, como a aquellas que se marginan o eliminan²⁷⁷. Por otro lado, al reproducirse anualmente las F1 a partir de parentales idénticos y alejadas del lugar donde van a cultivarse posteriormente los tomates, se cierran estas variedades a las posibilidades de afectación que sí vemos para el caso de la variedad local. Las semillas de la variedad F1 y las fincas tomateras vascas no pueden afectarse mutuamente, pues las semillas están fuera del marco temporal y productivo tomatero vasco.

Por otro lado, en el artículo que escribí junto a María Zapata, al preguntarnos por cómo eran esas tanato-bio-políticas desarrolladas mediante semillas F1 y psicofármacos, formulamos en un momento dado la siguiente cuestión: "¿cuáles son exactamente esas vidas permitidas y potenciadas, y cuáles desechadas, impedidas o incluso suprimidas?" (2018, 423). Al responder a esta pregunta para el caso de las semillas de la variedad Jack, destacamos varias cosas. En primer lugar, algo a lo que hemos apuntado ya: los cortes en las posibilidades de generación. Por otro lado, hacíamos notar que esas semillas, a pesar de que pasan por muchas manos a lo largo del proceso productivo, estaban entonces en manos de la multinacional Monsanto, propietaria de las mismas. Siendo la base de las explotaciones tomateras vascas, destacábamos la vulnerabilidad de las mismas al estar uno de sus *inputs* principales -las semillas- en manos de dicha empresa, que en cualquier momento podría decidir dejar de producir las semillas de la variedad y dejar el sector tomatero literalmente "vendido". En tercer lugar, al analizar cuáles eran las vidas permitidas en la re-producción de semillas Jack y cuáles las que se descartaban, destacamos que se buscaban: vidas controlables; identificadas, identificables y predecibles; homogéneas, diferenciables y estables; y productivas. En definitiva, afirmamos entonces y sigo haciéndolo ahora que con estas semillas se impone una

²⁷⁷ Volveré a la cuestión de la eugenesia en el capítulo 7, al hablar del lugar que tiene el origen y la pureza -genética- en la producción de alimentos de calidad.

tecno-tanato-bio-política de lo mismo o de lo idéntico. Además, no se trata de algo aislado o propio de estas variedades. Algo que mostramos precisamente con el artículo al poner en diálogo la gestión de la vida en psicofármacos y en semillas fue que se trata de una lógica de producción y control de lo vivo que atraviesa la biotecnología en general, y por lo tanto diferentes áreas de investigación, producción y re-producción de lo vivo. Se trata, también, de una cuestión que está en el centro de muchos de los debates en torno a la reproducción humana asistida y las técnicas de clonación y crioconservación.

6.3.5. La generación única como base para la producción de lo mismo

La segunda cuestión que quería analizar en este análisis crítico de la hibridación de F1 tiene que ver con el proceso de generación de las mismas. La generación la ubicamos en un único lugar: Petoseed en un primer momento, y luego Monsanto -y Bayer-, que se han hecho con el control de la variedad. Este tipo de generación, que da lugar luego a una constante reproducción/repetición de lo mismo, es muy diferente también a aquella que se da anualmente al re-producir/generar variedades locales. Volviendo nuevamente al trabajo de Franklin et al. (2000b), al hablar de la crianza y mejora (*breeding*) de Organismos Modificados Genéticamente -OMG- dicen que en ellas se ven dos grandes novedades. La primera tiene que ver con la propiedad intelectual que se instaura sobre las mismas y cómo los propietarios o "creadores" la utilizan para convertir su producto en mercancía y proteger su "valor". La segunda tiene que ver con el proceso reproductivo. En relación a este, Franklin et al. plantean que los OMG no son el resultado de la conocida hasta entonces actividad procreativa, fruto de la reproducción. Estos organismos son ahora el resultado de la manufactura industrial, que en este caso, dicen, utiliza "techniques unknown to 'to nature'" (2000b, 87)²⁷⁸. En el caso de estos organismos, en los laboratorios la acción humana -y de máquinas- interviene sobre la genética de los mismos y se genera reproducción de forma nunca vista antes. En el caso de las variedades híbridas esto no sucede así. Sin embargo, en la generación de estas últimas hay un grado de especialización y experimentación mucho mayor al que se da en la reproducción de variedades locales. Es habitual que deban producirse varias generaciones previas -a menudo más de 5 y de 10- a los parentales para llegar a producir estos últimos. Este proceso responde nuevamente a los criterios comentados anteriormente de acabar produciendo variedades estables, homogéneas, y productivas. Además, este proceso queda en manos de una empresa, que se convertirá en la propietaria de los parentales y los F1

278 "Técnicas desconocidas para 'la naturaleza'".

producidos. En variedades locales o de polinización libre, como es el caso del tomate Rosa de Aretxabaleta, la generación de la variedad tiene lugar año tras año y en las manos y bajo el control de todas aquellas personas que deciden sacar semillas y conservar la variedad. En el caso de los híbridos F1, en cambio, hay un monopolio sobre el control, la producción y la generación de la vida.

6.3.6. Rumiando desde el feminismo. Críticas xenofeministas a la (no) generación y a las (no) genealogías en las variedades híbridas F1

Finalmente, la tercera cuestión que quiero analizar, y que es inseparable de las dos anteriores, nos lleva de nuevo a la cuestión ya mencionada, acerca de la generación genealógica y de la participación, en cierto modo, en un árbol genealógico compartido. Como decía, una de las cosas que más llamó mi atención cuando empecé a conocer mejor el proceso de re-producción de la variedad Jack fue el hecho de que se estaba reproduciendo todo el rato "lo mismo" o "casi lo mismo" y que se cortaba lo que, en un primer momento, se me aparecía como "el curso natural de la vida". Sin embargo, de acuerdo con el planteamiento teórico de esta tesis y con un planteamiento que he definido como xeno-trans-feminista, esta valoración naturalista y esencialista no es suficiente para sacar conclusiones y analizar con calma la cuestión. Entonces, ¿cómo enfrentarme desde el feminismo a esa cuestión concreta?

Por un lado, está el tema de las genealogías. Diferentes autoras han profundizado en la crítica a la asociación que se establece entre parentesco y genealogía y como ya he dicho en el capítulo 5 al hablar de las genealogías en la variedad Rosa de Aretxabaleta, estoy de acuerdo en cierto punto en deshacer ese vínculo. Sin embargo, quiero también poner en valor la importancia de las genealogías. En este caso, la clave está en pensar, estructurar, visibilizar y legitimar otro tipo de genealogías que no sean solo o necesariamente las biogenéticas o aquellas establecidas en los términos parentales propios de las familias nucleares y/o heteroparentales. Théry (2009), al problematizar que el anonimato y el relato general respecto al engendramiento mediante TRA-D deja a las criaturas sin una historia que vaya más allá de sí mismas, alimentó las preocupaciones que tenía acerca de esta cuestión, y me hizo concluir que sí, las genealogías son importantes. En el contexto neoliberal actual, que fomenta el individualismo, y con él una ideología del emprendimiento individual y de las autorías individuales, me parece importante reconocernos como seres sociales, con historia y conexiones, con vínculos y parentescos, y que venimos de determinados lugares a la vez que transitamos hacia otros. Como he dicho ya al hablar de la variedad Rosa de Aretxabaleta,

desde diferentes lugares diferentes voces feministas han enfatizado precisamente la importancia de las -"otras"- genealogías. En este caso también, creo que es importante mostrar las genealogías de estos tomates, que las tienen, las coreografías reproductivas que los generan y re-producen, y las prácticas, sujetos e intereses que buscan, precisamente, esconder estos vínculos y genealogías.

Es en este sentido que me preocupa la cuestión de las genealogías y los vínculos -sociales y biogénéticos- que se cortan al re-producir todo el rato lo mismo en la producción de variedades F1. Asimismo, biotecnológicamente también me parece relevante cómo se establece ese corte en la posibilidad de generar vidas nuevas anualmente; es decir, el corte que se establece en la "co-evolución" que se da año tras año al producirse nuevos cruces entre nuevas generaciones en el caso de las variedades locales. Es por ello que, llegada a este punto, he querido profundizar algo más en las cuestiones ya apuntadas anteriormente, y preguntarme políticamente acerca de lo que implica imposibilitar "nuevas generaciones".

No quisiera defender ahora el valor intrínseco de la reproducción y generación de nuevas generaciones para el caso vegetal. En relación a esto último hay posiciones feministas, transfeministas y *queers* que, en el caso de la reproducción humana, hacen una apuesta clara por lo contrario: la no reproducción. Lee Edelman (2014) en el texto titulado *No al futuro. La teoría queer y la pulsión de la muerte* hace una crítica a lo que llama el "futurismo reproductivo". Frente a ello, apuesta por el "no al futuro" que es también un "no a la reproducción". La misma Haraway (2016; 2019) nos propone hacer parientes y no bebés.

Hester (2018), desde el xenofeminismo, toma en consideración los trabajos y textos de Haraway y Edelman, pero se desmarca al respecto. Sin hacer apología del futurismo y la reproductividad, apuesta por futuridades xenofeministas. El xenofeminismo, nos dice, quiere construir "un futuro extraño". Para ello, Hester indaga otras maneras de pensar el futuro, que sean feministas y que no se basen en la idea de "el Niño" analizada y criticada por Edelman. El problema, según la autora, está en que el futurismo reproductivo cierra las posibilidades de lo "xeno", si vincula la procreación con la propagación de lo mismo. En la misma línea, critica que el eslogan de Haraway abre puertas a una peligrosa política de control poblacional, pero se queda con la propuesta que hace de otro tipo de futuridad reproductiva, en la que se evite la prolongación consciente de lo mismo -en este caso de la propia línea genética- "podando" el árbol familiar, y en la que tengan cabida y se fomenten otras maneras de generar intimidad y sociabilidad (Hester 2018, 64). Es decir, nuevamente, se queda con las

posibilidades para lo "xeno" de la propuesta de Haraway. En su caso, sin embargo y como ya he recogido en el capítulo 5, reivindica las posibilidades que la reproducción -o generación, en términos de Haraway- abre a lo "xeno". La reproducción, si es salvaje, no lo es

en lo impredecible del embarazo y el parto, ni en un rechazo al cyborg médico, sino en la posibilidad siempre presente de que se produzca algún tipo de disrupción que atente contra los distintos esfuerzos tendentes a asegurar la duplicación de lo mismo. Entre una iteración y la siguiente, se abre un espacio susceptible a la aparición de lo extraño (Hester 2018, 72-73).

Y continúa,

La mutación no es un proceso que se pueda programar de antemano, sino un fenómeno que se puede alentar, fomentar o favorecer por medio de la adopción de prácticas de xenohospitalidad, del mismo modo que en la actualidad se cultiva la duplicación de lo mismo por medio del elaborado memplexo de la futuridad reproductiva (Ibid., 73).

En resumen, para Hester la reproducción tendría el valor de tener la capacidad de abrir puertas a lo xeno. La generación sería uno de los espacios salvajes donde se puede crear lo extraño, la mutación, lo impredecible o lo incontrolado, y este es el valor que le otorga esta última autora.

Después de esta regresión por el pensamiento de estas autoras feministas, creo que estoy ya en el punto de volver a los casos de los tomates estudiados y las variedades F1, e intentar dar una respuesta diferente, xeno-trans-feminista, a las preguntas que me generaban las diferencias entre la forma de re-producción de las variedades híbridas F1 y las variedades locales. En la reproducción de variedades F1, al cortarse en este último caso la posibilidad de generación, y al reproducirse siempre lo mismo, se pretende cortar también la posibilidad de lo "xeno", de lo "raro", lo "otro", lo "imprevisible", lo "diferente", o lo "no-productivo". Se corta la posibilidad de vidas diversas en un sentido casi-ontológico diría ahora; es decir, huyendo por el momento de valoraciones morales y éticas respecto la diversidad. Es en este punto donde creo pertinente centrar la crítica feminista a la reproducción de variedades híbridas F1.

De acuerdo con la distinción que establece Aistara (2011) al hablar de cómo se entiende y genera la diversidad en las variedades comerciales y registradas y cómo se hace ello en la reproducción de variedades locales y en el intercambio de semillas, en este caso la diversidad no haría referencia solo a la cantidad -a cuántas cosas o vidas diferentes tenemos o producimos- sino que adquiere también matices cualitativos. En este caso, relativos a la posibilidad de esas vidas "otras", vidas "inapropiables" podríamos decir también siguiendo ahora a Haraway (1999). Vidas que no encajan en el modelo de producción de semillas F1,

basadas en la estabilidad, la homogeneidad, y la productividad. De este modo, la reproducción de semillas F1 nos lleva hacia los "monocultivos de la mente" de los que habla Vandana Shiva (2007), y nos habla de los riesgos eugenésicos de estas tecnobiopolíticas basadas en lo genético y lo productivo, algo de lo que nos advierten varios de los trabajos de Haraway (2004; 2015), y algo sobre lo que trabajan, también en la práctica y activismo, muchas feministas, especialmente desde fuera o en los márgenes del feminismo blanco. Impedir la aparición de una nueva generación y, por lo tanto, la afectación mutua entre agricultoras y semillas es promover lo idéntico y controlado e impedir las posibilidades de esas "otras" vidas: raras, improproductivas, impredecibles e inapropiables.

En este capítulo me he centrado en las semillas como una de las dimensiones que ha emergido en los casos estudiados, junto a los frutos o tomates, y a la variedad. Si bien me he centrado principalmente en el caso y semillas de la variedad Jack, el análisis ahora realizado es extensible a las semillas de variedades F1 e, incluso, me atrevo a decir que a la materialidad de las semillas hortícolas en pleno siglo XXI. Las semillas, un "tecnocuerpo" (Braidotti 2004; Preciado 2008)²⁷⁹ o "cuerpo tecnovivo" conectado (Haraway 2004, 29), nos han aparecido en el centro de toda una serie de "dispositivos disciplinarios" (Foucault 2000) o "dispositivos sexopolíticos disciplinarios" (Preciado 2008) mediante los cuales se regula y gestiona la vida o, mejor dicho, estos cuerpos tecnovivos, como diría Haraway. En este caso, me he centrado especialmente, aunque no solo, en los procesos reproductivos e identitarios -relacionales- que regulan y controlan la vida de estas semillas. Todo esto, valga decirlo, en el contexto que Immanuel Maurice Wallerstein (2004) denomina "sistemas-mundo", y que para el ámbito de la reproducción podemos definir como un marco de *cross-border reproductive care* (cuidado reproductivo trans-nacional)²⁸⁰ (Gürtin e Inhorn 2011).

En la re-producción de variedades híbridas se re-produce y performa un ideal reproductivo heteronormativo, de acuerdo con las explicaciones que la biología ha venido dando de la

279 Ver, también, Arraiza (2016; 2020), que en su tesis doctoral trabaja en profundidad la noción de tecnocuerpo, vinculada al análisis de la construcción del sexo/género.

280 Este término se utiliza para sustituir otros utilizados previamente, como por ejemplo "turismo reproductivo", "viajes reproductivos" o "reproducción transnacional", y hacer referencia a la movilidad y realidad transnacional que estructura actualmente la donación y la reproducción asistida. Concretamente, apunta a la movilidad de personas de una legislación a otra para poder acceder a tratamientos de fertilidad (Gürtin e Inhorn 2011). Para una aproximación al concepto y su desarrollo, puede consultarse el monográfico del año 2011 de la revista *Reproductive BioMedicine Online*, titulado "Symposium: Cross-Border Reproductive Care – Ethical, Legal and Socio-Cultural Perspectives".

reproducción a lo largo de los últimos siglos. Sexo, género, reproducción y sexualidad se nos aparecen entremezcladas y alimentando una supuesta correlación entre las categorías de unos y otros ámbitos. Por otro lado, las similitudes entre los procesos de reproducción de variedades híbridas F1 y de reproducción humana asistida nos hablan de lógicas compartidas en uno y otro ámbito. La genetización y mercantilización de la vida atraviesa ambos ámbitos, en los que cuestiones como la pureza, el anonimato y la trazabilidad son cruciales. Esto hace necesario, a mi parecer, un análisis tecnobiopolítico de la reproducción, vegetal y humana. Desde una perspectiva xenofeminista, hemos visto cómo la reproducción de híbridos F1 se basa en lógicas reproductivas, más que generativas, alimentando la re-producción de lo mismo o lo idéntico, y cortando las posibilidades para la generación de lo raro, lo diferente, lo inapropiable o lo xeno que existen en la producción de híbridos F1. Se separan así las semillas F1 de los lugares donde van a ser cultivadas y se impiden los procesos de afectación mutua entre semillas y comunidades agricultoras que han protagonizado durante milenios la reproducción vegetal. Se sacan así de la historia las semillas F1, a las cuales se les niega el futuro -genealógico y biogénético-, y quedan así cerradas a su origen.

7. La producción del tomate vasco

La producción del origen, la calidad, y de identidades y articulaciones territoriales

[...]

Herri fumigatuan,
Monsanto alkate.
Eli Pagola

Mientras que en el caso del tomate Rosa de Aretxabaleta "semilla", "variedad" y "fruto" no siempre aparecen de forma claramente diferenciada, en el caso de la variedad híbrida estudiada, esta separación sucede de forma mucho más evidente. Esto tiene consecuencias directas en la configuración del producto finalmente comercializado, "el tomate vasco", pues disociar tomates y semillas y esconder junto a ello el origen de las semillas de estos tomates deviene clave en la construcción de su *vasquitud*. De acuerdo con esta diferenciación establecida entre semilla, variedad y tomate, he estructurado también estos dos apartados de análisis. En el anterior capítulo he analizado el proceso re-productivo de las semillas de esta variedad, poniendo atención en las cuestiones biotecnológicas y reproductivas. En este capítulo, en cambio, me centraré principalmente en cuestiones relativas a la identidad y "localidad" de estos tomates y de sus procesos productivos.

Ahora que sabemos de dónde vienen estas semillas en su producción anual, cómo se producen, e incluso cuál es su origen social -desde Petoseed hasta Bayer- es momento de preguntarnos: ¿Cómo es posible que los tomates producidos a partir de estas semillas y variedad de origen transnacional se signifiquen como Euskal Tomatea? ¿Cuál es el proceso que permite esta transformación significativa e identitaria? ¿Cómo se produce, entonces, el

arraigo y adaptación de estos tomates al territorio y cultura vascas? ¿Qué significa, en definitiva, que un producto sea "local", "vasco" y "de calidad"?

7.1. Diferenciación y producción de la calidad. Valores añadidos y estrategias de certificación

En el apartado 3 nos hemos acercado a la antropología de la alimentación y, con ello, al vínculo entre alimentación e identidad y a las transformaciones sucedidas en ese ámbito en las últimas décadas. Frente y junto a la homogeneización e industrialización de la alimentación se está apostando también por la "producción industrial de la diferencia" (Contreras 2013, 55), precisamente en un contexto de globalización o cultura global en que la diversidad se hace cada vez más vendible (Franklin et al. 2000a). En este contexto, convergen diferentes factores que dan lugar al fomento de los productos "locales" y "de calidad", o a los productos, dicho ahora de forma general, "con valor añadido". La homogeneización de los alimentos y los "riesgos" sanitarios de la producción alimentaria industrial aumentan la ansiedad frente a los "OCNI"s (Objetos Comestibles No Identificables) (Fischler 1995), y la necesidad de "saber qué es lo que comemos". Para el caso vasco, y concretamente de las cuatro provincias situadas en territorio del Estado español, la entrada en 1986 en la entonces llamada Comunidad Europea afectó fuertemente a la producción alimentaria. Esta apertura a los mercados agrícolas europeos dificultó la comercialización de los productos vascos, que necesitaron de algún tipo de protección del producto local.

No por casualidad, a nivel europeo en la década de los 80 y frente a los mencionados procesos de homogeneización, industrialización, y riesgos sanitarios de la producción agroalimentaria, desde las PACs empezó a fomentarse la "producción de calidad" y, con ello, las marcas de origen y de calidad; es decir, la producción de alimentos diferenciados. Cuando la cantidad no es posible, se fomentan estrategias de comercialización basadas en la calidad. Para ello, se busca tanto la producción de lo "propio", del "sabor" y de lo de "antaoño", así como también la producción de alimentos "seguros" y "saludables". Se busca también la producción de alimentos con esencia y autenticidad, dando lugar a lo que Ramos Truchero define como una "ontología de los alimentos" (2013). En el territorio vasco, estas estrategias se activan también en esa misma década: en el año 1987 se crea la primera Denominación de Origen -del queso Idiazabal-, y dos años más tarde se crea la marca Eusko Label (Galdós 2004). Asimismo, dentro de la cocina o gastronomía vasca, desde la década de los 80 se enfatiza cada vez más el

uso de productos enteros e identificables, de pocos aderezos, y de formas de cocción que enfatizan el sabor "propio" o "auténtico" del alimento (Iturbe y Letamendía 2004).

En la producción de estos alimentos diferenciados, y principalmente en la producción de alimentos locales y de la propia localidad, se suelen interpelar o poner en juego dos dimensiones complementarias. Ixone Fernández de Labastida (2011, 64) dice que se interpela, por un lado, al territorio para vincular el producto con un origen geográfico, y por otro a la tradición para vincularlo a una comunidad. De forma similar, Cañedo (en prensa) afirma que los procesos de singularización de variedades suelen ir de la mano de algún tipo de predicado de origen. En este caso, dice, el origen hace referencia a una dimensión espacial o geográfica, y a otra temporal o histórica. Así, cuando se interpela el origen suele hacerse referencia a lugares concretos -poblaciones- y a vincular la genética de los productos -variedades o razas, según hablemos de productos vegetales o animales- a esos territorios. Para el caso de las variedades hortícolas, tenemos los ejemplos ya citados de los pimientos de Gernika - *Gernikako Piperra*-, las guindillas de Ibarra -*Ibarrako Piparrak*²⁸¹, o las alubias de Tolosa - *Tolosako Babarrunak*-, entre otras. Cuando no se puede indagar en el acervo genético del producto, entonces se enfatiza el proceso productivo, como artesanal y tradicional propio del territorio donde se produce.

Sin embargo, para el caso de la variedad Jack no tenemos ni una población concreta, ni la interpelación a una variedad o genética "propia", así como tampoco a un procedimiento tradicional. ¿Cómo se produce, entonces, la calidad y la localidad de estos tomates? En los procesos de diferenciación, identificación y creación del *Euskal Tomatea*, la vasquitud del producto nos remite más a una "invención" al estilo de las "tradiciones inventadas" de las que habla Eric Hobsbawm entre otros (Hobsbawm 2002; Hobsbawm y Ranger 2002), que a la existencia de algún tipo de esencia que nos conecte con el pasado de la "comunidad imaginada" (Anderson 1993) vasca. Como veremos, una característica o peculiaridad de la vasquitud de estos tomates es precisamente que "su continuidad con este [el pasado histórico] es en gran parte ficticia" (Hobsbawm 2002, 8). Estos tomates se vinculan a su supuesto -creado- origen vasco, asignándoles también un significado simbólico, y se recrea o reimagina con ellos la comunidad -imaginada- vasca. Se trata de un proceso en el que, además, son fundamentales las estrategias de diferenciación del producto. Es decir, la definición y caracterización del mismo frente a "otros diferentes".

281 El antropólogo Josu Ozaita ha realizado diversas incursiones etnográficas en torno a este último producto, uno de cuyos resultados es el libro *Piparra* (Ozaita 2020).

7.1.1. La producción de *tomates sabor* frente a los *tomates piedra*

El sabor particular de los tomates Jack. El sabor vasco del tomate

Una de las frases que más me ha sorprendido en el trabajo de campo tiene que ver con la idea del "sabor vasco de los tomates". Así, si bien en muchos casos el sabor ha aparecido como un universal o absoluto -son "tomates sabor" o no lo son-, a la vez lo han nombrado también lleno de particularismo. En este caso, parecería que los tomates vascos tuvieran un sabor específico y que, a su vez, hubiera un "sabor vasco" de los tomates. Al escuchar hablar del sabor vasco del tomate y del sabor del tomate vasco, empecé a preguntarme sobre la noción de sabor. Podría ser que el tomate vasco tuviera un sabor especial, pero, ¿el sabor puede ser vasco? Un buen repaso por la antropología de los sentidos y de la alimentación dio sentido a la pregunta, pues se define el sabor no como una cualidad propia de aquello ingerido, sino como aquella sensación producida por un estímulo externo pero, a la vez, mediada por quien la siente y la cultura y sociedad en que se experimenta (Le Breton 2009; Méndez Montoya 2010; Cárdenas 2014). El sabor es, por lo tanto, algo social y cultural, de modo que resulta pertinente hablar de sabores particulares como "el sabor vasco del tomate". Así, frente a esta expresión que despertaba mi curiosidad y duda, la pregunta pertinente es ahora otra: ¿cómo se produce el sabor vasco del tomate? E, incluso, ¿cómo se produce el tomate vasco, que tiene un sabor propio? Se trata, en este caso, de dos procesos inseparables.

Al hacer referencia al sabor vasco del tomate, una y otra vez me han dicho que aquí gustan los tomates ácidos, grandes, y sabrosos. Asimismo, me han comentado que al ponerse en marcha la marca Euskal Tomatea se buscaron variedades adaptadas a este "gusto local por el tomate", para producir tomates que se les asemejaran dentro de la marca. En cierto modo, han apelado al sabor "de siempre" del tomate. Sin embargo, como también me han explicado a lo largo del trabajo de campo, el consumo de tomate en crudo y su cultivo es relativamente reciente en territorio vasco, de modo que este gusto por el tomate también debe serlo. Así, junto al Euskal Tomatea, el gusto vasco por el tomate aparece también como un "invento" o creación que alimenta la invención de la "tradición vasca", en este caso alimentaria. Lo que me interesa ahora es, por lo tanto, entender cómo se produce o construye esta idea del sabor vasco del tomate.

Al hablar de la variedad Rosa de Aretxabaleta, Teo me decía que cuando esta apareció era la época de la gran hegemonía de los tomates que él llama naranjas, tomates principalmente ácidos. Para cuando la variedad local llegó a manos de Teo, la variedad híbrida estudiada

estaba justo llegando a territorio vasco, así que ya había una tendencia por el sabor ácido del tomate. En este caso, Teo apunta a la influencia de las tendencias comerciales promovidas por las grandes casas semilleras, que deciden en qué investigar y qué productos sacar al mercado. En este caso, la afición por el sabor ácido aparece asociada a la presencia principalmente de tomates naranjas en el mercado y campo vasco.

Así, tenemos una afición por los tomates naranjas y ácidos previa a la aparición del Jack, que según Teo tiene que ver con lógicas de mercado más que con un sabor intrínseco y propio de los vascos para con un tipo de tomate concreto. Sin embargo, de ese punto de partida llegamos a la situación actual en que sí que se habla de un gusto determinado hacia los tomates, que aparece además estrechamente vinculado a la variedad Jack. ¿Cómo hemos llegado hasta este punto? ¿Cómo se ha modelado este gusto, desde esos tomates naranjas iniciales?

Por un lado, hemos visto ya cuál ha sido el proceso mediante el cual se ha desarrollado el sector tomatero. La simbiosis entre el sector y la variedad es muy fuerte, y la presencia de tomates Jack en el campo vasco aumenta fuertemente a la vez que aumentan las producciones tomateras y la especialización en este cultivo. Asimismo, poco después de la llegada del tomate Jack -se registra el año 1993, recuerdo- se crea la marca Euskal Tomatea -en el año 1997-, y la proporción de tomates Jack comercializada dentro de la misma es cada vez mayor. De este modo, a pesar de que en el relato que he escuchado varias veces en el trabajo de campo se habla de un "sabor vasco por el tomate" anterior al tomate Jack, al que supuestamente este se habría adaptado, la historia reciente de este cultivo en territorio vasco apunta también hacia lo contrario: la variedad Jack y su hegemonía en el campo y mercado vasco tienen mucho que ver con el establecimiento y refuerzo de este sabor vasco por los tomates ácidos. El Jack, en cierto modo, es co-creador de este gusto vasco por el tomate. Como me decía Ainhoa, en este caso hablando de Navarra, aquí cuando haces algo tres veces ya es "de siempre". Parece que algo así sucedió con el "sabor vasco del tomate" y la expansión de la variedad Jack.

En este proceso, sin embargo, no solo está la propia variedad y tomates Jack, sino que hay una retahíla de prácticas y acciones que han fomentado la producción, comercialización y consumo de estos tomates, y la creación del gusto vasco por los tomates. A lo largo del caso de la variedad Jack hemos hecho referencia a estas acciones y procesos. Por un lado, en diferentes lugares y momentos se han hecho ensayos para caracterizar variedades de tomate, comerciales y locales. Mediante esos ensayos se ha buscado conocer esas variedades y valorar

las que mejor se adaptan al territorio vasco, tanto productiva como culturalmente. Es cierto que en esos ensayos la variedad Jack ha solido destacar. Sin embargo, en el trabajo de campo también he visto cómo esos ensayos refuerzan la referencialidad de esta variedad a la hora de valorar el resto y, con ello, a la hora de definir el gusto vasco por los tomates. Incluso para el caso de variedades locales, el Jack ha aparecido siempre -o casi- como referencia con la que compararlas, tanto productiva como gustativamente.

Otra serie de prácticas que de algún modo han influido en la producción del "sabor vasco" tienen que ver con la producción y homogeneización del "tomate vasco". Ya sea dentro o fuera de la marca Euskal Tomatea, actualmente se identifican claramente estos tomates incluso en los estantes de supermercados o en pequeñas tiendas donde se venden sin el identificativo del label. Visualmente se identifican y se sabe que son los tomates "de aquí" y que "nos gustan". Para ello, han sido claves las normativas de Eusko Label que regulan el tamaño, color, dureza y forma de envasado que tienen que tener los tomates dentro de la marca. La fuerte homogeneización de estos frutos y de la forma de comercializarlos facilita su identificación y afecta incluso a los tomates que no se venderán dentro de aquella. La tarea de calibrar los tomates, exigida por la marca, la realizan también aunque de forma menos estricta aquellos que comercializan sin sello.

Con estas prácticas no solo se homogeneizan los tomates visualmente para ser identificados en tiendas y supermercados, sino que se homogeneiza también el gusto. Esta homogeneización en el gusto de estos tomates, que son la referencia en territorio vasco, facilita también la producción de este "gusto vasco" de los tomates, pues los tomates vascos tienen un gusto muy claro e identificable. Por un lado con un marcado toque ácido y con bastante consistencia, y por otro lado con un pronunciado sabor frente al resto de tomates de los supermercados, importados desde zonas productivas alejadas y donde se producen en gran cantidad. Así, la homogeneización de estos tomates es inseparable de las prácticas de identificación -con sello o sin, visualmente o organolépticamente-. Asimismo, la identificación de estos tomates, y su consideración como tomates locales, han influido también en la producción del "sabor vasco" del tomate. Como ya he apuntado en el capítulo 3, el sabor es un valor en auge y hay que definirlo para poder producirlo.

El sabor universal de los tomates Jack

Frente al sabor particular de los tomates vascos, han sido constantes también las referencias a una noción de sabor más absoluta y universal. Mientras me explicaba los ensayos realizados por su equipo con variedades locales de tomate, Ainhoa, trabajadora del INTIA, empezó a hablarme de los "tomates sabor" y los "tomates piedra". Como ya he explicado, en el caso de los tomates el sabor va asociado a la dureza o fineza de la piel, asociada a la vez a la capacidad de estos frutos para ser transportados y aguantar tiempo desde que se cosechan hasta que se venden y se consumen. Así, frente a los "tomates piedra", que son aquellos de piel dura, que aguantan semanas una vez cosechados pero que no saben a nada, Ainhoa hablaba de los "tomates sabor". Los tomates sabor son aquellos que quienes producían tomates de variedades comerciales -duros- en grandes cantidades, "para vender", ponían en una esquina de sus invernaderos, "para comer". Con estas explicaciones, Ainhoa hacía referencia a una noción "universal" o "absoluta" de sabor. Los tomates "tienen" o "no tienen" sabor.

En el contexto de producción industrial alimentaria, se han creado zonas especializadas en diferentes tipos de productos, donde es más fácil producirlos en cantidad y a precios más bajos. La zona mediterránea-sur del Estado español se ha especializado, entre otras, en la producción de hortalizas en invernaderos, entre ellas tomates. Este tipo de producción en cantidad, sin embargo, necesita productos que aguanten mucho desde que se cosechan hasta que maduran, para soportar no solo las distancias que van a recorrer, sino sobre todo los períodos de almacenaje a los que son sometidos. Para el caso del tomate y como ya he apuntado en otro momentos, por el momento cuando se han conseguido variedades que aguanten tiempo y distancia, sucede que se deteriora fuertemente su sabor -aroma y textura-.

Frente a estos tomates "sin sabor" que se producen en grandes cantidades para exportar a toda Europa, más o menos en los alrededores del cambio de siglo empieza un proceso de revalorización del sabor de los "tomates de antaño" o, simplemente, "del sabor de los tomates". Además, como hemos visto, en los procesos de "producción de la diferencia" (Contreras 2013, 55) que surgen precisamente como respuesta a los alimentos procedentes de la producción agroindustrial, se apela a la pureza y autenticidad de los productos (Ramos Truchero 2013), de modo que "sus cualidades y características intrínsecas" son puestas en valor. Encaja en esta tendencia la valorización de productos como los tomates para el consumo en crudo, cuyas características sensoriales pueden llegar a ser muy intensas, mientras que otras veces estos frutos son muy insípidos.

El tomate es un alimento adecuado para este tipo de políticas de diferenciación, y en este contexto la piel del tomate Jack ha sido una gran aliada de la variedad y del sector tomatero vasco: ha impedido su producción a gran escala para la exportación; ha conservado parte importante de las características organolépticas de estos frutos; y, por lo tanto, ha permitido su venta a precios más altos en territorio vasco. Pero no solo se valora el sabor en el caso de tomate Jack. Cada vez son más los tomates que se venden como "tomate sabor", y es mucha la investigación realizada para obtener tomates comerciales "sabrosos". De hecho, en los últimos años ha aumentado significativamente la diversidad de tomates que podemos encontrar en las estanterías de tiendas y supermercados. Entre otros, el Tomate Monterosa, de la casa de semillas Fitó, pero construido ya como "marca" que tiene hasta una web propia, es otro claro ejemplo al respecto.

En todos estos casos el sabor aparece como un valor en sí mismo; es decir, como una cualidad propia de los alimentos, que se expresa en términos universales o absolutos. Los alimentos tienen sabor, o no lo tienen. El sabor se presenta, por lo tanto, como algo autónomo a las relaciones sociales y significados culturales, con un significado ontológico propio. Sin embargo, sucede justo todo lo contrario. Como estamos viendo, el sabor se construye por su valor comercial e identitario, algunas veces como "universal", y otras veces como "sabor particular".

7.1.2. La producción local y de calidad frente a la cantidad y a los tomates "de ahí abajo"

La calidad frente a la cantidad

Cuando Ainhoa hablaba de los "tomates sabor" frente a los "tomates piedra" interpelaba, aunque indirectamente, otra dicotomía clave para la diferenciación del tomate vasco: aquella que contrapone la cantidad a la calidad. En muchas de las referencias a ese "ahí abajo" que he recogido en el trabajo de campo se vinculaba la zona productiva agrícola del sur peninsular con la producción industrializada de alimentos, en grandes explotaciones de invernaderos, y dedicadas a producir vegetales para exportarlos a todo el continente europeo.

Esta producción en cantidad tiene varias implicaciones: por un lado, la "pérdida del sabor" y la homogeneización de los productos; por otro lado, la producción de "alimentos baratos"; y, finalmente, la producción de alimentos totalmente desarraigados. Frente a ellos, encontramos la producción de tomates vascos, "locales y de calidad", que precisamente por ello pueden

venderse a precios mayores. Frente a los anteriores, estos son tomates que se venden más caros, "tomates sabor", y tomates arraigados o localizados. La diferencia en el sabor y calidad entre los tomates Jack producidos en territorio vasco y los tomates importados desde otros lugares, así como la imposibilidad de importar este tipo de tomates a precios baratos, permite el encarecimiento de este producto, que es lo que a su vez permite la continuidad de las explotaciones tomateras. Incapaces de competir con los precios de los tomates industriales, producir un tomate diferente, basado en la calidad y el sabor, es lo que permite a estas explotaciones vender a precios superiores.

Lo local como bueno, y lo bueno como local. El contenido de la calidad y la calidad como valor añadido

En esta diferenciación del tomate vasco, que permite su venta a precios más elevados, el sabor, la calidad y el origen aparecen como valores o categorías difícilmente separables o diferenciables²⁸². El sabor va ligado a la calidad, y la calidad va vinculada al origen vasco del producto. Estos tomates son buenos precisamente porque se producen "cerca" y, sobre todo, porque pasan pocos días desde que se cosechan hasta que se venden y son consumidos. Así, no solo se producen cerca, sino que su comercialización se basa generalmente en circuitos cortos de comercialización. Incluso cuando entran distribuidoras y grandes plataformas comerciales como el propio *Eroski*²⁸³, lo hacen con la rapidez suficiente para que estos tomates de piel fina no lleguen reblandecidos a las cocinas.

Pero la calidad y el origen no solo van de la mano debido a las limitaciones que impone el propio tomate a una comercialización más masiva del mismo. Calidad y origen son dos valores que la misma marca Eusko Label busca asociar, pues pretende ser tanto un distintivo de origen, como de calidad. Frente a ella, está la marca Euskal Baserri, también de Eusko Label. Esta busca identificar los productos producidos en el campo vasco, pero con menores exigencias de calidad. Por ejemplo, algunos de los tomates que por diferentes razones -tamaño y dureza, entre otras- no cumplen con las exigencias de la marca



*Imagen 32: Logo de Eusko Label.
Fuente: Eusko Label.*

282 Suelen, por lo menos, triplicar el precio de otros tomates que encontramos en fruterías y supermercados.

283 *Eroski* es una de las cadenas de supermercados más extendida en la CAPV e implantada ya fuera de la misma, que forma parte del conocido grupo de cooperativas Mondragón Corporación Cooperativa (MCC).

Euskal Tomatea y, por lo tanto, no pueden comercializarse con este sello pasan a venderse con la etiqueta Euskal Baserri, en este caso a precios algo más bajos.

Como vemos en el propio distintivo de Eusko Label (ver Imagen 32), hoy en día encontramos esta doble referencia al origen -sello vasco- y a la calidad. Esto es algo que sucede de forma todavía más clara en la marca Euskal Tomatea. Desde que en el año 1997 se creó este sello se le ha cambiado el nombre varias veces, buscando precisamente enfatizar una de estas dos cualidades, o ambas. El que ahora se llama *Euskal Tomatea – Tomate del País Vasco*, acompañado siempre de la *K* de *Kalitatea* -calidad-, distintivo de la marca general Eusko Label, en otras ocasiones se llamó *Kalitateko Euskal Tomatea (Tomate Vasco de Calidad)*. De este modo, en la denominación del producto se ha enfatizado en algunos momentos la cuestión de la calidad, y en otros la del origen. En cualquier caso, han ido generalmente de la mano, recreando la idea de que los productos vascos son de calidad, y de que la calidad tiene sello vasco. Como decía en el capítulo 3, se vincula la producción diferenciada de calidad a la necesidad de proteger el mercado agrícola vasco, asociando también el "producto del país" con "el producto de calidad". Como dirían Iñaki Martínez de Albeniz y Andrés G. Seguel, ahora en términos de autoctonía, se construye una eficaz tautología entre el origen, lo vasco y lo local y la calidad:

La autoctonía es una red de factores construida sobre una malla de inscripciones muy diversas que, remitiendo unas a otras, al modo de una eficaz tautología, se sostienen entre sí: desde los informes científicos, hasta las campañas promocionales de los productos de caserío. *Es de calidad porque es de caserío. Es de caserío porque es de calidad* (2006, 149).

En cualquier caso, para justificar su distintividad hay que darle un mínimo de contenido a la calidad y regularla. He hecho ya referencia a la importancia del sabor y del origen -vasco- a la hora de definir la calidad de este producto. Sin embargo, se trata de dos cuestiones relativamente abstractas si no se establecen algunos criterios al respecto, por lo menos dentro de la marca Eusko Label, que debe garantizar de algún modo que estos tomates sean locales y de calidad. De este modo, se establecen las prácticas ya mencionadas anteriormente, de calibrado de los tomates, de medición de la dureza, color de la piel y dulzura de los mismos, e incluso de envasado y etiquetaje. En este sentido, es una calidad basada en la homogeneidad de los productos, en una estética muy definida -limpieza, redondez, tamaño, y color, entre otras-, y en la posibilidad de identificarlos.

Sin embargo, se trata de unos tomates producidos bajo invernaderos, en la mayoría de ocasiones mediante la técnica de hidroponía, con el uso casi exclusivo de la variedad Jack, y en explotaciones cada vez más orientadas al monocultivo de tomates. Puede sorprender que estos tomates sean los "tomates sabor" y "de calidad", y es fácil pensar que la marca es "un engaño" o una "estafa", pues, podríamos preguntarnos, ¿cómo pueden ser de calidad unos tomates que no tocan ni tierra?. Sin embargo, frente a los tomates "baratos" que vienen de grandes zonas de producción hortícola europeas, sobre todo del sur de la península, pero también de Holanda e incluso de Marruecos, los tomates producidos en los invernaderos vascos destacan por su sabor y características organolépticas. La calidad, por lo tanto, tiene más que ver con el sabor y características de los frutos que con el proceso productivo de estos tomates

De este modo, la calidad, que se define en términos absolutos -los productos son o no son "productos de calidad"-, aparece ahora como una característica gradual que tiene que ver también con los productos con los que se comparan y de los que se diferencian. La calidad no la definen tanto las propias características de estos tomates, sino el hecho de que frente a esos otros tomates -todavía más- industriales, los tomates vascos tengan más sabor y mejor consistencia y textura. La calidad se define así mediante la diferenciación, a la vez que la calidad misma es uno de los elementos utilizados precisamente para diferenciar esos productos. De este modo, junto al sabor, y al origen, la calidad es también un "valor añadido" de estos tomates, que los diferencia de los importados, baratos, y "que no saben a tomate".

7.1.3. La identificación y garantía de la calidad del producto. Etiquetaje, trazabilidad y confianza

La producción de la identidad de estos tomates

Michael S. Carolan (2010), al hablar sobre las patentes biotecnológicas, vincula la necesidad de identificar con la propiedad, en este caso intelectual. Para poder obtener una patente sobre algo es necesario previamente identificar claramente qué es ese algo. Para el caso de los organismos vivos, durante mucho tiempo fue muy difícil definir la identidad de aquellos, pues no había información sobre la llamada "identidad biológica", vinculada actualmente al ADN y los tipos de sangre, entre otras cuestiones. Esto impide establecer patentes o derechos de propiedad sobre ellos. El autor vincula así el desarrollo de las herramientas para establecer la identidad biológica de los organismos vivos a la expansión de las patentes sobre la vida. Dejando la cuestión de las patentes de lado, lo que nos dice Carolan es que para patentar algo

es necesario producir primero la identidad de ese producto, y diferenciarlo de otros. De forma similar, para el caso de los tomates vascos Euskal Tomatea, de la marca Eusko Label, es necesario darle una identidad al producto para luego poder diferenciarlo del resto como producto de calidad.

Hemos visto en las páginas anteriores cómo estos tomates buscan diferenciarse de aquellos "sin sabor", "de otros lugares" y "producidos en cantidad". Esta diferenciación necesita de algún tipo de identificación. Una estrategia clara para ello ha sido la utilizada por el label: etiquetar los productos con una marca concreta. Pero como hemos visto, no es suficiente el sello, sino que hace falta que el producto mismo sea identificable y reconocible por parte de las personas consumidoras. Es por ello que se busca un producto homogéneo y estéticamente identificable.

Este proceso es el que acaba creando al propio producto -tomate-, y la misma idea del tomate vasco, e incluso del gusto vasco por el tomate. En este sentido, es significativo que incluso los tomates producidos fuera de la marca son fácilmente reconocibles. Esto nos muestra que, más allá de la estrategia identificativa del sello, útil sobre todo en grandes superficies comerciales, la delimitación e identificación del producto mediante todas las prácticas mencionadas ha sido igual o incluso más eficaz que la etiqueta.

Circuitos cortos de comercialización y cercanía como garantía y confianza en el producto

En el caso concreto de estos tomates en el territorio guipuzcoano, para comprender los procesos de identificación y valoración que surgen en torno a ellos es necesario tener en cuenta otra cuestión: la importancia de los circuitos cortos de comercialización y del contacto -casi- directo entre quienes producen y quienes consumen estos tomates. En Gipuzkoa, sobre todo en pequeños establecimientos y en mercados, se conocen estos tomates no tanto -o no solo- como tomates vascos, sino también como tomates de "x" productor o caserío. La cercanía entre quienes consumen y quienes producen es central en la construcción de la calidad de estos tomates y en la confianza en ellos.

Como contaban José Zelai aita y José Zelai semea -padre e hijo- en los terrenos donde tienen alrededor de 4.000 metros de invernadero dedicados a la producción de tomate, la calidad de sus tomates la garantiza el trato directo con los clientes y la confianza establecida en esa relación. En este caso, la calidad de los tomates no es algo dado, sino que deben demostrarla

continuamente, y cuando alguien nota que sus tomates no son tan ricos como habitualmente, se lo hace saber. Así, contaban, por ejemplo, que una vez que les faltaba producto compraron a otro productor cercano, que trabaja en hidroponía, y que cuando vendieron esos tomates varias personas les vinieron luego quejándose. En este caso, ellos vinculaban la calidad -sabor y textura- de esos tomates a haberlos producido en tierra, y no en hidroponía. Sin embargo, en esa escena no solo aparece la tierra, sino la relación directa y de confianza que tienen con la clientela. Es esa relación la que garantiza la calidad del producto. En este caso, ese producto ya no es tanto "el tomate vasco" sino el tomate de "Zelai", un tomate ahora con nombre y apellidos, en este caso el apellido de los productores, mientras que en otros casos ese apellido hace referencia al caserío donde se ha producido, como es el caso de Eguzkipe.

La confianza ha sido también una constante en el trabajo de campo. Confianza en las semillas, confianza en las plantas, confianza en comerciales o distribuidores, confianza en productores, o incluso confianza en la antropóloga. Del mismo modo que el sabor en relación a los tomates, la confianza ha aparecido como un valor importante en el sector agrícola. Si la llevamos, en este caso, a la confianza en el producto, vemos cómo esta se construye de diferente manera en función del circuito de comercialización por el que pasan estos tomates y las relaciones establecidas en ellos. Mientras que Itsaso depositó confianza en mí en base a la relación directa establecida y en base a lo que le contaron de mí personas de su alrededor, cuando he ido a las instalaciones de Neiker, del Gobierno Vasco o de la Diputación de Gipuzkoa, la confianza en mí se ha basado en otros mecanismos de control e identificación, como la entrega y registro de mi DNI en la entrada a estas instalaciones. De forma similar, la confianza generada en torno a estos tomates es también muy diferente cuando la relación entre productores y consumidores se basa en el contacto directo o casi directo, es decir, en la posibilidad de conocer e incluso identificar a las personas productoras, a cuando los intermediarios que hay entre producción y consumo imposibilitan saber exactamente de dónde vienen esos frutos, y quiénes y cómo los han producido.

Cuando hay contacto directo entre quienes producen y consumen, la confianza hay que alimentarla y mantenerla, y la calidad de los productos sirve para ello. Más que estar la calidad garantizada por esa relación y confianza, es la calidad misma la que reafirma constantemente esa relación de confianza. La calidad no viene dada, sino que hay que demostrarla constantemente. Si bien es cierto que la confianza lleva a consumir una y otra vez los tomates de los mismos productores y creer en la calidad de aquellos, esa calidad y confianza deben ser corroboradas constantemente. En cualquier caso, conocer a esas personas,

saber dónde y cómo producen los tomates, y poder quejarse cuando el producto es de peor calidad es fundamental para establecer estas relaciones de confianza.

Cuando no hay contacto con las personas productoras, entonces se hace necesaria la intermediación de la marca. Así lo reflejan los productores mismos. En Eguzkipe, solo venden tomates con la marca Eusko Label cuando tienen excedente que no llegan a vender mediante sus circuitos habituales, en los que quienes compran sus tomates saben que ellos los han producido. Cuando deben salir de esos circuitos, y llevar tomates a distribuidores de ciudades como Gasteiz o Iruñea para que luego sean vendidos en grandes supermercados, entonces sí que los venden dentro de la marca Eusko Label. La etiqueta reemplaza, en este sentido, la confianza basada en el contacto directo.

La marca como garantía y generadora de confianza en el producto: ¿se abre realmente la caja negra de la producción alimentaria?

Guadalupe Ramos define los sistemas alimentarios modernos como "cajas negras", donde se oculta tanto la procedencia y contenido de los alimentos, como las consecuencias que estos pueden tener en la salud de quienes los consume (2013). Sin embargo, frente a la producción alimentaria industrial y a estas cajas negras plantea lo siguiente:

En un plano individual, resulta evidente que la nueva gobernanza permite una mayor implicación del sujeto consumidor, que de forma particular o a través de los grupos de interés, pretende tener una mayor participación en la configuración, producción y comercialización de los alimentos que come. En la nueva sociedad civil comercial del capitalismo globalizado, la soberanía del consumidor solo adquiere sentido si se establecen mecanismos que permitan una mejor interacción entre el propio consumidor y el productor de alimentos de calidad. Frente a la "caja negra" de los sistemas de alimentación homogéneos, emerge un nuevo mundo dominado por la proximidad que proporcionan las relaciones entre productores y consumidores y la transparencia que proyectan la multitud de normas sanitarias (Ibid., 18).

Frente a esta afirmación, que encontramos en un artículo de la autora sobre la producción de queso Idiazabal y quesos artesanales en territorio vasco, me pregunto cómo se abren o no estas cajas negras en la producción de calidad. Si bien Ramos habla de la cercanía entre producción y consumo y de una supuesta soberanía del consumidor, en su propio texto muestra los conflictos y divergencias que hay en la producción de queso, donde se diferencian incluso tres marcas: *Artzaigazta*, *Denominación de Origen Idiazabal*, y *Etxegarai*.

Esta diferenciación dentro de los propios productos "locales" o "de calidad" responde principalmente a las posibilidades que abren algunas de las regulaciones de estos productos

para, bajo la etiqueta de local y de calidad, comercializar productos que, a menudo, responden a lógicas de la producción alimentaria industrial. Cuando esto sucede, además, los productores más pequeños y artesanos suelen resultar perjudicados por dichas regulaciones, lo que les lleva a buscar nuevas identificaciones y sellos, o a salir de las marcas que no les dan cobertura. Otras veces, esta diversificación de la calidad busca precisamente la complementariedad con la producción de alimentos de diferentes gamas. Este sería el caso, por ejemplo, de la complementariedad entre las etiquetas Euskal Tomatea y Euskal Baserria, o también el caso de la producción de queso, en que hay productores que comercializan su producto usando las tres marcas existentes, según más les conviene (Ramos 2013). En el caso del Jamón Ibérico, se han establecido también diferentes gamas o calidades de este producto. En este caso, cuando se crean subcategorías entre los productos locales y/o de calidad, el nombre acaba requiriendo de apellido. Así, en una campaña de publicidad del Jamón Ibérico, se insiste en la necesidad de mirar "el nombre y el apellido" de este producto. El nombre hace referencia al producto en sí -jamón o paleta- y el apellido a la raza y al tipo de alimentación que ha tenido el cerdo. El producto de mayor calidad es entonces el "jamón -nombre- ibérico puro de bellota -apellido-" (Amaya Corchuelo y Aguilar Criado 2012a).

Toda esta diversificación incluso dentro de los propios productos de calidad, así como la necesidad de nombrar, renombrar y apellidar, suelen generar confusión en los consumidores, que a menudo confían en la marca como indicador de la calidad, sin saber mucho más acerca de las regulaciones que supone producir dentro de la marca, ni acerca del contenido de los términos "calidad" y "origen", "vasco", o "local". De hecho, si en la comercialización basada en el contacto directo este contacto es la base de la confianza en el producto y de la garantía de la calidad del mismo, cuando entran marcas, sellos y supermercados de por medio, la marca es el generador principal de confianza; es decir, la garantía de la calidad del producto. Sin embargo, como acabo de decir, poco se sabe de lo que hay detrás de la misma, algo que he podido comprobar cada vez que decía que el tomate de Eusko Label era de Monsanto. La sorpresa era instantánea, y a menudo la gente me respondía diciendo que esto era un fraude o engaño. Sin embargo, tal y como la normativa de la marca lo establece, no hay ningún problema en que esos tomates se cultiven a partir de semillas de Monsanto, producidas quién sabe dónde.

Como apunta Fischler,

En la marca se cristalizan fenómenos no menos poderosos y oscuros que los que se fundan en el nombre de los individuos. La marca es un nombre y, en consecuencia, una identidad en potencia para

los productos. Ella se construye lentamente, agregando a su alrededor redes de significaciones tutelares totémicas casi clánicas (1995, 212).

Estas marcas, por lo tanto, más que abrir las cajas negras de la producción alimentaria tal y como apuntaba Ramos (2013), crean la ilusión de hacerlo, produciendo otras nuevas cajas negras. Aprovechando el contexto sociocultural de necesidad de diferenciación e identificación de los alimentos, se crean nuevas marcas que no son necesariamente mucho más transparentes que los alimentos que no tienen este tipo de sellos. Con ellas, se consume más la idea de localidad y calidad, que el propio producto. No niego con esto que los tomates de Eusko Label o incluso los tomates Jack que se venden fuera de la marca no sean de "mayor calidad" y "más locales" que aquellos importados de otros territorios. La marca, de este modo, apela y recoge algún tipo de calidad y localidad. Sin embargo, el contenido exacto de estas dos categorías, ahora valores añadidos de los alimentos, son normalmente desconocidos por parte de quienes los consumen, dando lugar a definiciones muy abiertas y flexibles de lo "bueno" y lo "local", que a menudo no se corresponden con las expectativas que sí que tienen hacia esos productos quienes los están consumiendo. Como dice Díaz Maderuelo (2006), la certificación y trazabilidad son principalmente generadores de confianza, pero no necesariamente de conocimiento. De forma similar a lo que sucede en los invernaderos de LimaHazi, las prácticas de trazabilidad acaban cumpliendo más la función de generar y mantener la confianza, que de establecer realmente un control y conocimiento sobre el proceso productivo de esos alimentos o productos agroalimentarios. En la época de los productos locales, saludables y de calidad, seguimos sabiendo mucho menos de lo que creemos acerca de lo que comemos, si bien esto no es óbice para que la frase "somos lo que comemos" funcione en base a esos identificativos. De este modo, deberíamos matizarla para decir que "somos lo que creemos que comemos", por lo menos en parte.

7.2. La producción y performatividad del origen. Cortes en/del origen y adaptación

La producción de la calidad de los tomates Jack es inseparable de la producción misma de la "localidad" u origen de este fruto. Así, al hablar de cómo se produce la calidad de este producto hemos hecho referencia ya a la cuestión del origen e incluso a cómo se produce la idea del "sabor vasco" del tomate. Al vincular origen y calidad, se llena de significado tanto la calidad como la noción de origen y de "vasco". En este apartado profundizaré en la noción de

"origen" y en la "localidad" de estos tomates, analizando principalmente cómo se produce el origen de este producto y qué significado(s) de origen se actualizan para ello.

Registro en mi diario de campo el extraño efecto que me produce el discurso de las variedades de los pomólogos catalanes en relación con su modo de considerar *originaria* una variedad *foránea* y *local* una variedad *globalizada*. Creo que es algo más que una cuestión de *marketing* -la localidad como argumento de venta. Pero, inicialmente, solo alcanzo a comprender que el sentido que yo doy a estos pares de términos es evidentemente disyuntivo, mientras que para ellos, en alguna dimensión al menos, se trata más bien de conjunciones (Cañedo, en prensa).

De este modo expresa Cañedo su extrañeza, el menos inicial, frente a la "localidad" de variedades que a ella le parecen foráneas. Esta extrañeza ha estado también presente en mi trabajo de campo, y de forma recurrente. Una vez normalicé que los tomates vascos fueran de Monsanto, e incluso dejé de sorprenderme, pues en este caso sí que me parecía una cuestión fundamentalmente de *marketing*, la sorpresa y extrañeza me ha venido de fuera una y otra vez. "¿Cómo era posible que los tomates vascos fueran de Monsanto? Debía tratarse de una estafa". Esta extrañeza ha sido un buen punto de partida para muchas de las preguntas de este trabajo, dirigidas a entender cómo se produce lo "local" y el "origen", y qué significado se le da con ello a "lo vasco".

Cañedo ha hecho trabajo de campo en Girona, en torno a la IGP "Poma de Girona", y en Asturias, en torno al trabajo realizado con "*variedades tradicionales*" de manzana "asturiana". En Girona se utilizan principalmente variedades híbridas y comerciales, mientras que en Asturias se trabaja sobre la base genética de variedades tradicionales, si bien también se realizan mejoras. En ambos casos se genera un vínculo entre esas variedades y/o manzanas y el territorio donde se producen. Frente a esa extrañeza inicial y aparente contradicción que recogía en su trabajo de campo, Cañedo plantea que la localidad y el origen de las variedades asturianas se construye en base a una noción de continuidad y de "génesis", más que en base a "una suerte de esencia originaria conservada de manera intalterable" (en prensa). Algo similar sucedería con la "Poma de Girona", que es de Girona a pesar de que las variedades no sean originarias de ese territorio. Esas manzanas son de "la tierra" en tanto que esos frutos son el resultado de la interacción de la variedad con una tierra y cultura determinadas. Son también de Girona porque es el territorio concreto donde se producen y se están adaptando. Sin embargo, si bien el origen de estas variedades es algo que se produce y que no apela a algún tipo de comienzo originario, a menudo el lenguaje sí que construye estas variedades apelando a algún tipo de "esencia inalterable".

Algo similar sucede con las variedades de tomate estudiadas en esta tesis. Aparentemente, tenemos dos formas muy diferentes de construir el origen. En el caso de la variedad local, se construye el origen, entre otras cuestiones, a partir de la semilla y variedad, arraigada al territorio desde la producción y reproducción anual de la semilla. Para el caso de la variedad comercial, en cambio, la semilla y el proceso re-productivo de la misma se desligan de su origen, tal y como veremos a continuación.

Sabemos ya que las semillas de los tomates Jack, identificados como "tomate vasco", se producen en diferentes continentes del mundo, y están sometidas a un proceso re-productivo transnacional. El origen de estos tomates, por lo tanto, no apela a la genética ni a un supuesto vínculo remoto de los vascos con esta variedad. La dimensión temporal -en términos de Cañedo (en prensa)- o histórica/tradicional -en términos de Fernández de Labastida (2011, 64)- no tiene una presencia principal en la construcción del origen de estos tomates, al menos en relación a la genética de los mismos. Así, el vínculo con la comunidad se construye a partir del sabor, y de la idea de que estos tomates saben como "los tomates vascos" y como "gusta a los vascos". Sin embargo, y de forma similar a como ocurre con la Poma de Girona, estos tomates son vascos sobre todo porque se adaptan "a la tierra": al clima y a la orografía, así como a las formas de cultivo y consumo del territorio en cuestión. Unas formas de consumo y cultivo que, como hemos visto, también se adaptan a la variedad. De este modo, lo que hace a estos tomates vascos es el hecho de que sean cultivados y se adapten al territorio y cultura vasca. Retomando las nociones utilizadas por Cañedo (en prensa), el origen y localidad de estos tomates, por lo tanto, al menos si nos fijamos en el proceso productivo de los mismos, remite a la noción de origen como génesis -como algo que "emerge" en un proceso de transformación y relación entre diferentes sujetos-, y no a la noción de origen como comienzo -que haría referencia a un supuesto estado, esencia o momento primitivo, ubicado fuera del tiempo o el devenir de las cosas-.

Como decía, Cañedo plantea que esta aparente contradicción entre el origen "gironí" de la Poma de Girona y el uso de variedades globalizadas no responde solo a una cuestión de *marketing*. Comparto la necesidad de ir más allá de esto último para analizar cómo se construye y performa el origen. Sin embargo, al menos para el caso de la variedad Jack, me parece imprescindible atender también a la cuestión comercial para comprender cómo se construye el origen en y con esta variedad. Lo vasco, como sinónimo de calidad, vende, y por ello se enfatiza la cuestión del origen en marcas y etiquetas. Asimismo, considerar un producto como vasco o local implica reconstruir de algún modo el vínculo de este con el

territorio vasco, y no con otros territorios. Para el caso de la variedad de tomate Jack esto implica eliminar de la historia del producto la variedad, la semilla, e incluso el plantel del que parten esos tomates. De este modo, el anonimato impuesto por las casas semilleras a las fincas dedicadas a la hibridación de variedades F1 no solo protege la propiedad de las empresas semilleras sobre las F1, sino que a la vez facilita la producción de productos locales a partir de esas semillas transnacionales.

Como hemos visto, en la identidad de estas variedades F1 se eliminan sus relaciones genealógicas previas, y aparece como parental principal la empresa propietaria de las semillas y variedad, en este caso Monsanto o Bayer. El origen de estas semillas, más que a un lugar, está vinculado a una propiedad y, en este caso, a una persona jurídica, una empresa. Como se trata de un origen que no facilita la producción de la vasquitud, se busca eliminarlo del producto final, el "tomate vasco". Para ello, es necesario crear una clara escisión entre semilla, variedad y tomate. Lo vasco es el tomate, y para producir su vasquitud es necesario presentarlo como producto o mercancía en sí mismo, al margen de sus lazos genealógicos - sociales y biogénéticos-. Un resultado claro de este proceso es que mucha de la gente que consume "tomate vasco" no sabe de qué variedad son esos tomates, ni de dónde proceden las semillas. Quienes cultivan en la huerta sí que suelen saber que cultivan tomate Jack, si bien en muchos casos tampoco saben de dónde procede ni de qué marca es. Saben, sin embargo, que es el tomate que se adapta bien a las características de cultivo de la vertiente atlántica vasca, y que da buenos frutos.

La producción del origen de estos tomates, implica la recreación de determinados lazos con el territorio y con la "comunidad imaginada vasca" y, a la vez, la eliminación de otros. El origen se produce estableciendo cortes en algún momento y lugar concreto, sea de la historia de la variedad, sea de la producción del fruto que va a comercializarse. En la variedad Rosa de Aretxabaleta el corte se establecía en un primer momento en la generación de Kepa -lo que sucedía antes era parte más bien de la "pre-historia" de la variedad, como cuenta Badal (2018)-, y que yo he establecido en el caserío Goiko de Aramaio. A pesar de que hagamos referencia a una noción de origen como génesis y no como comienzo, acabamos siempre estableciendo algún tipo de corte para separar el producto o variedad de generaciones que ahora no nos interesan, y producir así el vínculo con el territorio, tiempo y personas que nos interesa enfatizar. En el caso de la variedad Jack este corte se establece en el proceso productivo del tomate, separando la producción de la semilla y la planta, de la producción

final del producto. Inevitablemente, el origen nos aparece desvinculado de algún modo de la re-producción y genealogía de estas semillas y variedades.

El origen y la vasquitud de estos tomates son, por lo tanto, contruidos o incluso imaginados. Tienen una historia muy reciente, lo cual muestra la plasticidad de la identidad -vasca- y su corta memoria²⁸⁴. Sin embargo, con ello y a pesar de los intentos recientes de reconceptualizar la identidad vasca en relación a la ciudadanía, se sigue alimentando una noción e identidad vasca que todavía tiene un componente "racial" importante muy arraigado y que apela a alguna supuesta esencia -genética, social y cultural-. Sucede algo similar a lo que muestra Cañedo para el caso de las manzanas asturianas (en prensa), que se basan en la continuidad y la génesis si bien el lenguaje y discurso en torno a ellas apela a algún tipo de esencia inalterable, a algún tipo de comienzo. Tenemos así un origen e identidad plásticas, cambiantes, y que se basan en la noción de génesis, si bien con ello se alimentan y utilizan discursos basados en algún tipo de esencia inalterable, en este caso, aquellos contruidos en torno a "lo vasco". Estos tomates, por lo tanto, no solo nos hablan de la producción del origen en el ámbito alimentario, sino que son un ejemplo más acerca de cómo se produce la vasquitud o lo vasco en el siglo XXI.

Lo vasco, en este caso, es principalmente una etiqueta que vende. La mercantilización, cosificación y purificación -en términos de Latour (1991)- de estos tomates es necesaria para etiquetarlos o identificarlos como tomates vascos, y para que puedan venderse a precios de "tomates de calidad". Lo vasco es también algo que se produce y que es relacional; es decir, que tiene que ver con las interacciones y la co-configuración del mundo -vasco-, más que con un supuesto origen y esencia originarios e inalterables. Así, lo vasco, la vasquitud o la autoctonía, en palabras de Iñaki Martínez de Albeniz y Andrés G. Seguel (2006), son "producidos", y están mediados por leyes, protocolos, códigos y demás, de modo que solo aquello que supera determinadas pruebas, controles y protocolos puede acabar siendo autóctono. En palabras ahora de Gabriel Gatti y Martínez de Albeniz (2006), lo vasco y la identidad se institucionalizan, naturalizan, consolidan y "banalizan", y en su construcción y consolidación intervienen de forma determinante la "retórica científica y el conocimiento experto". Lo vasco es, en definitiva, una identidad que se presenta sólida y robusta pero que sin embargo se transforma y configura a la velocidad del neoliberalismo transnacional del

284 Iñaki Martínez de Albeniz y Andrés G. Seguel afirman algo similar al hablar de "la producción de autoctonía", centrándose en la investigación en especies animales y vegetales vascas. Afirman así que "a fortaleza con la que antaño se trazaban los rasgos de lo vasco ahora se desdibujan en referencias, más suaves, más sutiles, pero no por ello menos eficaces" (2006, 152).

siglo XXI, fundamentada en "tradiciones inventadas" (Hobsbawm 2002) y alimentando la "comunidad imaginada" vasca (Anderson 1993).

7.3. Articulaciones territoriales y producción de diferentes nos/otros²⁸⁵

Lo que en un principio pretendía ser una tesis sobre semillas, en un momento dado, pareció convertirse principalmente en un trabajo sobre tomates. Las semillas, especialmente para el caso de la variedad Jack, casi llegaron a desaparecer. Sin embargo, a partir de la entrevista realizada al comercial de semillas de esta variedad, Aitor, las semillas volvieron a este trabajo. En el subapartado anterior acabamos de ver las consecuencias de esta separación entre semilla, variedad y fruto a la hora de producir los tomates vascos de calidad. Si mientras hablaba de los tomates el trabajo de campo se localizó en diferentes lugares de la CAPV, las semillas me llevaron a la dimensión transnacional de estos productos y, con ello, a tomar conciencia de que estaba haciendo una etnografía en/del sistema mundo (Marcus 2001).

Si bien hasta ahora he hecho referencia principalmente a la identidad de los tomates vascos, en este apartado quiero analizar la otra cara de esta identidad: el proceso productivo, en este caso de las semillas y las plantas, mediante el cual llegan a producirse esos tomates. Más concretamente, quiero analizar cómo se construyen y articulan diferentes territorios en la producción de estos tomates, y cómo junto a ellos se configuran también diferentes identidades colectivas basadas en diferentes nociones cambiantes de nos-otros imaginados.

En el proceso productivo que acaba dando lugar a los tomates Jack comercializados en el País Vasco, identificamos tres fases principales, que nombraré en el mismo orden que las he conocido yo, y que es el orden inverso al de su producción. Tenemos por un lado la producción de los tomates, que se realiza en fincas de la CAPV, si bien en este trabajo me he centrado principalmente en la producción realizada en territorio guipuzcoano. Por otro lado está la producción del plantel utilizado en estas fincas. Cada vez más se utilizan plantas de tomate injertadas sobre variedades que le proporcionan resistencias y mayor vigor a la planta, de modo que la producción del plantel implica también realizar el injerto de estas variedades. Como hemos visto, si bien hay algunas pocas fincas que producen la propia planta, la mayoría de las explotaciones tomateras la compran. Asimismo, entre aquellas que la compran, son

285 Quiero agradecer a Miriam del Pino Molina los comentarios y aportaciones que me ha hecho sobre este apartado.

cada vez más los que encargan el injerto y producción de la planta a viveros del sur de la península, principalmente de Murcia y Almería. Finalmente, está la producción de las semillas F1, que para el caso de la variedad Jack en los últimos años se han producido en China, Chile y Perú. En este caso, el trabajo realizado en Perú, a pesar de no saber con certeza si en la finca visitada estaban produciendo o no semillas de la variedad Jack, es ilustrativo del proceso que viven estas semillas y de su movilidad.

Por otro lado, la producción de estos tomates y semillas se ubica en el contexto de un mercado de semillas liderado por cada vez menos empresas transnacionales que controlan la mayor parte del mercado semillero mundial, y que invierten en la mejora varietal sobre todo en mira a las grandes zonas productivas. Es decir, invierten en producir variedades adaptadas principalmente a la producción masiva de alimentos. En este contexto, el mercado agrícola vasco queda bastante marginado, pues por sus características orográficas concretas tiene una producción muy pequeña, de modo que a las grandes empresas transnacionales no les interesa invertir en producir variedades mejoradas adaptadas a este territorio que, proporcionalmente, les realizará pequeños pedidos de semilla.

En este contexto, y en el proceso productivo estructurado principalmente en torno a las tres fases señaladas, se producen dos grandes cortes en la explicación que se da del proceso productivo de estos tomates y/o semillas: se esconde la producción de las semillas, y se establece una gran distancia con los lugares donde se están produciendo cada vez más las plantas de tomate Jack, Murcia y Almería. Así, se distancian territorios que a la práctica están conectados y relacionados, y junto a ello se crean también identidades colectivas -y los límites entre ellas- a partir de diferentes ideas de nosotros y otros, que llamo ahora diferentes ideas o nociones de nos-otros. Con estos cortes y límites se producen el "origen" y "vasquitud" de los tomates vascos, se producen identidades basadas en vínculos territoriales, y se producen también esas mismas territorialidades y la relación desigual y de explotación y colonización entre ellas.

7.3.1. La producción de la calidad y la localidad frente a un "allá abajo" generalizado y homogeneizado

En la estancia que hice de marzo a junio del 2018 en Perú me dediqué a la transcripción de las entrevistas realizadas a lo largo de la tesis y al análisis de todo el material acumulado: registros de campo, entrevistas, y otras documentaciones. Fue al escuchar las entrevistas una

detrás de la otra y tomar distancia tanto del trabajo de campo como del día a día que ha rodeado esta tesis cuando se me apareció una nueva dimensión del trabajo a la que no había prestado atención y que no había previsto, aunque pudiera ser muy previsible teniendo en cuenta que estaba haciendo una tesis sobre cómo se produce el origen y la localidad: la cuestión de las identidades y la relaciones territoriales. Concretamente, me sorprendió la forma constante de referirse a un "sur" relativamente muy cercano al territorio vasco: Almería y Murcia, principalmente.

Al hablar con personas tanto del sector ecológico como de la producción tomatera convencional vasca, el sur peninsular aparecía como reflejo de lo que las explotaciones vascas "no" eran: como un "otro" sorprendente y a veces incluso casi-aberrante. Virus, kilómetros y kilómetros de invernadero, o trajes y prácticas de desinfección -al estilo de las que se exigen en tiempos del Covid-19- aparecían en muchos de los relatos que recogí. En ese sur, se producían alimentos en cantidad y baratos, pero insulsos y de baja calidad. Muchas veces percibía en el tono de mis interlocutores cierto rechazo a ese modelo, si bien también en algunos momentos admiración o curiosidad por una forma y modelo productivo que les queda muy lejano. "Lo que en Gipuzkoa se cuenta por metros, en Andalucía se cuenta por hectáreas", me decía uno de los productores tomateros cuando estábamos alrededor de sus invernaderos.

El modo de referirse a esa zona me sorprendió y fue lo que me hizo reparar en la diferenciación y construcción de ese nos-otros entre la producción vasca y la del sur peninsular; es decir, en la forma en que se construían los límites -"étnicos, en términos de Fredrik Barth (1976)- entre la comunidad vasca y la del sur del estado. La mayoría de las veces hablaban de "allá más al sur" o "allá abajo", a veces acompañándolo con un gesto de la mano indicando lejanía y extrañeza. Se me aparecía, entonces, un "sur" marcado y nombrado como sur, en el que además de una cuestión solamente geográfica se marcaba una posición política y económica de esa cardinalidad. Señalaban el sur económico, político y cultural del Norte Global. Asimismo, al utilizar este tipo de denominaciones genéricas, muchas de las veces no me han nombrado territorios concretos, como por ejemplo Almería o Murcia, sino que con estas expresiones denominaban esos territorios de forma generalizada e uniformizante. No eran Murcia y/o Almería, sino ese "ahí abajo" difuso y a la vez homogeneizante.

Finalmente, con estas referencias se marcaba una clara distancia entre un aquí -Gipuzkoa o País Vasco diríamos ahora- y ese otro de "ahí abajo". Establecían, en cierto modo, un límite territorial e identitario entre el País Vasco y esos territorios del sur de la península que tenía que ver también con la diferenciación entre los alimentos producidos en uno y otro territorio. Lo vasco era ahora sinónimo de calidad, de localidad e incluso de "limpieza" o desinfección, mientras que el sur aparecía como ese espacio de producción industrial de los alimentos y lugar de movilidad de mercancías en el que el contacto y esa misma movilidad facilitaban la aparición de nuevos virus y plagas, de modo que ese sur se convertía también en la entrada de determinados patógenos a Europa o al territorio peninsular.

De forma similar a como sucede con los virus que afectan a poblaciones humanas, definidos como "el extranjero, el otro, el extraño" (Preciado 2020), para los virus y plagas que afectan la producción hortícola también se trazan sus recorridos, apariciones y entradas a "nuevos territorios", y se ubica el origen de virus y plagas en territorios *otros*. Así, en un momento en que hablábamos de la tuta, una mariposa que ha aparecido en la última década en la producción tomatera vasca y que afecta bastante este cultivo, me dijeron cuándo y dónde se vio el primer caso en el territorio español, y cuándo sucedió lo mismo en el territorio vasco. Sabían por dónde había entrado, cómo se había expandido, y cómo llegó al territorio vasco.

Si el sur peninsular aparecía como este otro productivo "negativizado", para mi mis sorpresa mis interlocutores del trabajo de campo no se referían del mismo modo a las producciones industriales tomateras holandesas. Igual que han visitado las andaluzas, productores tomateros vascos han podido conocer las instalaciones de ese centro neurálgico europeo de la producción y, sobre todo, distribución hortícola, donde también se reciben, almacenan y distribuyen las semillas de la variedad Jack. Holanda, sin embargo, aparecía ahora por su propio nombre, y no como un "norte" generalizado. Asimismo, enfatizaban mucho más el nivel de tecnologización que caracteriza la producción y distribución agrícola en ese territorio, más que la calidad y la escala de esas producciones. Si bien Holanda y las explotaciones de Murcia y Almería forman parte de un mismo sistema y modelo productivo, en el relato de muchas de las personas que he visitado y entrevistado esos territorios no aparecían ni se nombraban del mismo modo.

Otro factor que contribuía a establecer esta línea divisoria entre la producción vasca y la del sur peninsular tenía que ver con el contexto y mercado de mejora varietal y producción de semillas. El sector agrícola vasco aparecía marginado por ese mercado en los relatos de las personas

entrevistadas. Se quejaban de lo que ahora llamo la "desventaja competitiva" de este territorio frente a las grandes zonas de producción agrícola. En miras a estas últimas se invierte la mayoría de los recursos en mejora vegetal. Sin embargo, lo que en un primer momento me pareció que podría ser, raramente, una de las pocas veces en que el "norte" resultara perjudicado frente a inversiones que se orientaban principalmente a la producción sureña, tomó rápidamente otro significado. Como hemos visto al conocer el caso de la variedad Jack, la marginación del sector vasco frente a las producciones industriales hortícolas y la existencia de una variedad hoy en día considerada vieja y que no es rentable para ser producida en Murcia, Almería u Holanda, han sido las protecciones del sector tomatero vasco. Lo que presentaban como desventaja competitiva y marginación del sector se ha convertido en la protección e impulso de la conformación de un sector basado en la "localidad" y la "calidad", con explotaciones relativamente pequeñas que no hacen un uso intensivo de productos químicos, y que pueden vender los productos a precios rentables, bastante más altos que los de los tomates importados de otros territorios. La gran inversión que hacen empresas semilleras para producir semillas nuevas para la horticultura industrial, más que un aliado de los territorios donde estas se producen, aparece ahora como un condicionante más de su explotación como territorio, y de la explotación que se produce en esas fincas.

Mientras que las explotaciones vascas son principalmente familiares, relativamente pequeñas y con poco uso de productos químicos sintéticos, las explotaciones del sur peninsular se convierten en lo que se ha denominado "un mar de plástico", donde se explota mano de obra muchas veces migrante que trabaja con condiciones laborales de pseudo-esclavitud, y donde el alto uso de productos químicos y la alta ocupación del territorio por parte de estos invernaderos tiene grandes efectos ecológicos y sobre el paisaje. A lo largo de los años en que he estado realizando la tesis doctoral, en diferentes momentos nos han llegado noticias sobre esas explotaciones. Una de las que generó más alarma contaba la situación de mujeres procedentes de Marruecos que hacían la temporada de la fresa y que trabajaban en condiciones de explotación sexual en Huelva²⁸⁶. Miriam del Pino Molina, que está realizando su tesis sobre las mujeres Fulah en Roquetas de Mar, Almería, y que ha conocido más de cerca las explotaciones agrícolas almerienses, me contaba en una comunicación personal la

286 En la primavera del 2018 la revista alemana *Correctiv* publicó un estudio en el que se recogían las condiciones laborales y de explotación sexual en las que estaban trabajando las mujeres marroquíes en los invernaderos de fresas en Huelva. Esta publicación y la denuncia realizada por parte de esas mujeres fue recogida de forma notoria en diferentes medios de comunicación durante esa época. Puede consultarse en castellano en el siguiente enlace: <https://www.buzzfeed.com/pascalemueller/violadas-en-campos-europa?utm_term=.vmLydBwR1W#.sdJL639D4G>. [Última consulta: 12/01/2021].

situación de esos invernaderos, la precariedad en que viven a veces incluso los mismos propietarios y jefes de las explotaciones y cómo se ha visto desde Almería la divulgación de noticias como la que acabo de mencionar. Mientras que noticias como la referenciada los presentan como los "grandes explotadores", del Pino ha podido recoger también las presiones a las que están sometidos esos agricultores por parte de las grandes transnacionales del sector. El libro *El Ejido: Ciudad-cortijo. Claves socioeconómicas del conflicto étnico* (Checa 2001) hace un análisis pormenorizado de la situación y desarrollo agrícola almeriense hasta principios del siglo XX, centrándose principalmente en los conflictos sucedidos en El Ejido a inicios del año 2000. Esto último, más que "liberar" de responsabilidad a estos agricultores, lo que nos muestra es cómo se materializa y "hace cuerpo" este mismo sistema agroalimentario mundial en diferentes territorios. Para el caso del sur peninsular, el modelo agrícola industrial no solo explota esos territorios, sino que además, frente a la "calidad vasca", nos lo presenta como ese "sur" antiecológico y explotador. Lo que a menudo falta en esas noticias es la otra cara de la moneda: explicar para quiénes producen esos territorios y cómo y bajo qué presiones están produciendo.

En cualquier caso, a pesar de que la producción vasca y la del sur peninsular sean presentadas como grandes antagonistas, el límite que se establece entre esos territorios, poblaciones y productos no acaba de corresponderse con la realidad de la producción de los tomates vascos. Por un lado, el consumo de tomate crudo, en ensalada, llegó hace relativamente poco de esos territorios, y en este caso ha sido aceptado e integrado en los hábitos de consumo y hortícolas vascos, hasta el punto de que tener buenos tomates en la huerta parece un símbolo definitorio de un buen hortelano. Por otro lado, actualmente, en muchos casos se trae la planta de Murcia y Almería para producir con ella esos tomates. Nuevamente, ese territorio presentado como el "gran otro" es necesario e imprescindible para el nosotros y la producción de vasquitud. El miedo a los virus que puedan venir de "más al sur" no impide que se traigan plantas desde ahí, pues son mucho más baratas y vienen más fuertes, debido al clima más cálido y luminoso de esas zonas. Así, lo que se nos presenta como "otro" productivo acaba formando parte del sistema y modelo productivo de la calidad vasca, que necesita tanto de las semillas producidas en China, Chile o Perú, como de las plantas baratas injertadas en Murcia y Almería. Así, la producción hortícola de cantidad y calidad aparecen más interrelacionadas de lo que los relatos nos las presentan, integrando un mismo modelo hortícola. No obstante, esto no impide que existan relaciones de explotación o dominación entre esos territorios y, por lo tanto, la construcción de fronteras "norte" y "sur" que en estos casos son fronteras y, por lo tanto,

reposicionamientos entre lo que ahora puede ser un "más al norte" del "Norte Global" -la producción tomatera de calidad vasca- y un "más al sur" de ese Norte Global -la producción del sur peninsular-.

En estos posicionamientos que se presentan como cardinales -norte-sur-, pero que son principalmente económicos, políticos y sociales, el norte y el sur son ahora posiciones móviles y relacionales. Frente al norte vasco, el sur peninsular es también un sur económico y productivo. Sin embargo, ese sur se convierte en el norte de poblaciones situadas todavía "más allá" -cardinal y económicamente-, como por ejemplo Marruecos, desde donde llega anualmente mano de obra temporera a los invernaderos andaluces a hacer los trabajos que nadie más quiere hacer. Asimismo, dentro del propio territorio Andaluz, Almería se convierte ahora en el norte económico de ese territorio. Lo que para la producción vasca se marca claramente como ese sur generalizado, se posiciona como norte frente a otras zonas, tanto aquellas más cercanas -el resto de Andalucía- como otras más alejadas -Marruecos, por ejemplo-. Como decía, por lo tanto, el norte y el sur son posiciones relacionales y móviles.

La forma de explicar y mostrar -o no- estas relaciones se basa en el establecimiento de lo que Barth llamaría "límites étnicos" entre poblaciones y sus territorios. En este caso, se establece un claro límite entre un nosotros -vascos- y ese "ahí abajo", ambiguo y generalizado. Con eso, se alimenta la "vasquitud" de los tomates Jack o los tomates vascos, así como la propia idea o noción de "lo vasco". En otras palabras, para la producción de los tomates vascos es fundamental el proceso de diferenciación del producto -como vasco y de calidad-, que se construye en base a la diferenciación frente a un "otro": los tomates "piedra" que vienen de "más al sur". Pero no solo se diferencian los tomates. La propia diferenciación entre tomates alimenta, asimismo, la diferenciación y los límites que se establecen entre diferentes poblaciones o comunidades. En este caso, entre lo "vasco" y lo "no-vasco".

7.3.2. Explotación y colonización en la producción de calidad y localidad

Ubicada en casa de mi hermana, en el barrio acomodado y algo bohemio de Barranco, Lima, a la vez que fijaba mi atención en los cortes e identidades establecidas en el territorio peninsular y en el marco de la producción de tomates vascos de calidad, la territorialidad de la producción de estos tomates se ampliaba: Perú comenzaba a formar parte del sistema-mundo de mi tema de investigación. En el proceso mediante el cual llegué hasta Diego, que es quien me permitió conocer la finca LimaHazi, contacté primero con una agricultora ecológica,

Nadia, profesora también en una facultad de agronomía limeña, y luego con un compañero suyo de la universidad, este dedicado al ámbito de la producción convencional.

En la primera conversación que tuve con Nadia, se me empezó a dibujar claramente la historia colonial de "mis tomates", y de los tomates en general. Acucillada yo a su lado, entre la mesa de su puesto y la contigua en el mercado "Bioferia" del barrio de Miraflores, y al lado de bandejas con gran diversidad de tomates, en color, forma y tamaño²⁸⁷, me explicó cómo ha sido el proceso de pérdida de variedades locales y de variedades "para la mesa", vinculado principalmente a la expansión de la producción de "tomates pasta", que cuando le pregunté me tradujo diciendo que eran "tomates para la industria". En su explicación aparecieron también de repente los "tomates españoles", que captaron mi atención al instante. Nuevamente, en un juego de dicotomías y contrastes, estos últimos eran la contra-parte del "tomate pasta". Una vez forzada la pérdida de las variedades locales por la imposición de producir para la industria conservera, y perdida también la diversidad asociada a las mismas y el cultivo y consumo de tomates en crudo, empezaban a llegarles "tomates para mesa" del otro lado del Atlántico. Se trata de algo que ya me había sorprendido; todos los tomates que encontraba en ferias y supermercados eran iguales, del tipo "pera" que llamamos aquí, y que yo por lo menos utilizo para hacer conserva. Según me dijo Nadia, cultivaban principalmente dos tipos de tomate del que yo llamo "pera", unos más pequeños destinados a la industria conservera, y los más grandes al consumo en fresco y crudo. Aun así, estos últimos eran también tomates insulsos y de piel dura. ¿Cómo podía ser que en uno de los lugares originarios de los tomates tuvieran frutos de tan mala calidad? Lo más irónico es que ahora, a los tomates para el consumo en crudo, grandes y diversos, se les llamara tomates españoles. El sabor y calidad parecían venir del Norte Global, como ya he dicho siempre móvil y relacional. Una vez realizado el expolio, volvían los tomates "sabor", podríamos decir ahora, que ya no se llamaban "tomates para mesa" sino "tomate español". Nuevamente, la corta memoria caracteriza la producción de identidades -de los alimentos en este caso- en el siglo XXI, escondiendo además historias de expolio, colonización y explotación.

Después de estar con la profesora-agricultora, que trabaja en ecológico tanto en su versión productiva como investigadora y docente, tuve la oportunidad de juntarme con su compañero

287 Como he explicado al exponer el caso de la variedad Jack, al puesto de Nadia regresaron estos tomates de la mano de Pedro, el amigo catalán de mi hermana que me llevó a ese puesto. Fue hablando con él, cliente habitual de Nadia, que agricultora y cliente empezaron a hablar de diferentes tipos de tomate, y que ella le pidió que le trajera semillas desde Catalunya para empezar a cultivar esos tomates, "tomates españoles". Parte de los tomates que tenía ese día en su puesto era fruto de las semillas traídas por Pedro desde Catalunya.

de facultad, Ignacio. Él me proporcionó algo más de información sobre la producción agrícola peruana y, concretamente, sobre la producción de semillas. Desde aproximadamente inicios del siglo XXI, se ha abierto un nuevo nicho de producción agrícola en Perú destinado a la producción de semillas híbridas para las grandes empresas transnacionales del sector. El clima, pero también las condiciones laborales, han sido dos condiciones muy favorables a la creación de este sector, pues la producción de semillas híbridas necesita de mucha mano de obra, que cuanto más "barata" sea mejor les resulta a las empresas que las producen. Para ello, las empresas semilleras deslocalizan la fase de la hibridación a territorios donde pueden abaratar los costes de la mano de obra. Perú encaja perfectamente con esta necesidad.

Estando ya con Diego, ingeniero agrónomo de la finca LimaHazi, empezó a darme más detalles de la producción semillera. Para la producción de semillas utilizan el mejor agua de la zona, el agua subterránea, para cuya extracción hace falta tecnología cara que no se utiliza para la producción de vegetales pues, me decía, que un virus llegue a un cultivo no es tan dañino como que ese virus llegue a la semilla, pues afectaría al conjunto del nuevo cultivo. Sin embargo, a esa explicación me parece que hace falta añadirle otro factor. Esas semillas se producen para exportarlas, principalmente a Europa y Estados Unidos, y debe garantizarse que a esos territorios no llegan determinados virus mediante la semilla. Parece que los virus no tienen el mismo valor y riesgo en esos diferentes territorios.

Asimismo, y al contrario de lo que pasa con el agua, como estas semillas no son alimento, la legislación que afecta a la producción de las plantas de la que saldrán estas semillas es mucho más flexible en relación al uso de agroquímicos que la que regula la producción de alimentos. Como no van a ser ingeridas, el riesgo para el consumo humano de la aplicación de esos productos parece desaparecer. Sin embargo, me pregunté enseguida cómo se regulaban o tenían en consideración las consecuencias que tiene el uso de tanto agroquímico para el entorno -aire, agua y tierra- y para la salud de las personas que ahí trabajan. Se trata de un factor que no comentan al decir por qué se ha llevado la hibridación de semillas a esos territorios, pero me parece que al clima y al coste de la mano de obra, habría que sumarle la externalización de los costes ecológicos de la producción de semilla y la búsqueda de regulaciones más laxas al respecto. Solo apunto a ello, pues me faltó poder acabar de contrastar estas cuestiones.

Finalmente, otro ejemplo de la colonización en la producción de híbridos F1, concretamente de tomates, lo vemos con el protocolo GSPP, que regula estrictamente la producción de las semillas que llevarán este sello para asegurar que no han cogido un virus que afecta mucho al

cultivo de tomate. Este protocolo se ha definido principalmente por las transnacionales semilleras, europeas y/o estadounidenses, y regula la producción de semilla híbrida en diferentes lugares del mundo. Homogeneiza, por lo tanto, todas esas producciones, en base a unos criterios definidos desde un lugar muy determinado: el capital transnacional del Norte Global.

El expolio, explotación y colonización de territorios en que se producen las semillas híbridas es evidente. Sin embargo, ¿dónde queda eso en la historia e identidad de los tomates Jack y del Euskal Tomatea? Mientras que frente al nosotros "vasco" y de "calidad" se construía ese sur peninsular generalizado como un "otro" productivo, el corte o límite establecido entre la producción de las semillas y los tomates no busca la construcción de ningún "otro", sino directamente su ocultación. En este caso, la construcción de calidad y el origen necesita hacer desaparecer la des-localización de la producción de las semillas y las relaciones de explotación y colonización que la estructuran.

Cuando lo miramos en su globalidad, el proceso que lleva a la producción de los tomates vascos de calidad se estructura en base a relaciones de explotación entre territorios. La producción transnacional no implica la desaparición de diferentes escalas territoriales e incluso de fronteras -jurídicas o de otro tipo- entre territorios y comunidades, sino precisamente una regulación que facilita todavía más la explotación de unos territorios sobre otros y, por lo tanto, la diferenciación y mayores desigualdades entre ellos. Sin embargo, para producir alimentos locales y de calidad es necesario esconder su dimensión transnacional. En este caso, hemos visto cómo se establecen diferentes "cortes" y límites discursivos en la producción de los tomates vascos de calidad que ayudan a la producción o imaginación de un nosotros-otros -que son tanto los tomates, como la calidad y los mismos vascos- frente a un otros -en este caso el sur peninsular dedicado a la producción agrícola industrial-. Se trata también de unos cortes que esconden partes del proceso productivo incompatibles con el contenido de la noción de origen y calidad alimentaria que quiere venderse con esos tomates.

7.4. Pureza, limpieza y tradición. ¿Lógica eugenésica en la producción de calidad y localidad?

El tomate es un fruto originario de los Andes, donde se han encontrado los ejemplares silvestres más antiguos. Domesticado también en tierras americanas, llegó al continente europeo como tantos otros cultivos, plantas y semillas, en los barcos que regresaban del expolio y colonización

de los continentes americanos. Tardó en llegar al País Vasco, y lo hizo desde diferentes lugares, si bien el relato mayormente escuchado hace referencia a la procedencia "extremeña", "gitana", "andaluza" o "maqueta" de este cultivo. Como hemos visto, desde estos territorios no llegó el cultivo de este fruto, sino sobre todo el consumo en crudo de tomate a las cocinas vascas. En contraste con la reticencia a incorporar otros alimentos "foráneos" a la cocina "autóctona", en los últimos años el tomate ha pasado de ser esa "comida de maquetos" al distintivo de un buen hortelano en la huerta -"la reina de la huerta"-, y también de las ensaladas. Asimismo, mientras que dentro de la marca Eusko Label otros frutos se identifican con poblaciones concretas, para el caso del tomate este se identifica como el Euskal Tomatea, convirtiéndose en el fruto que alimenta la "comunidad imaginada" vasca.

Sin embargo, y frente a lo que sucede con muchos de los alimentos localizados, en este caso la producción del origen y localidad de este producto no se basa en un vínculo con el territorio, atravesado y articulado por la genética del tomate -la variedad-, ni tampoco en la interpelación a un procedimiento tradicional de elaboración del mismo, que muestre el vínculo del producto con la comunidad. Es por ello que me preguntaba al inicio del capítulo acerca de cómo se produce la calidad y localidad de estos tomates y que he articulado el mismo para dar respuesta a esa pregunta inicial.

Mientras que en la producción de Jamón Ibérico, queso Idiazabal o Ibarako Piparrak, la genética -raza o variedad- es fundamental para la construcción del origen y localidad de estos productos, no sucede igual con el Euskal Tomatea. Aun así, en el proceso de construcción de la calidad de estos tomates, es igualmente fundamental la apelación a algún tipo de pureza y, por lo tanto, a su genética. En este caso, es en las fincas donde se hibridan los parentales para producir las variedades F1 que la genética de los mismos adquiere mayor relevancia. La pureza genética de estas semillas es una de las bases de la calidad de las mismas. Asimismo, junto a la genética, está también la importancia de la limpieza y desinfección de las mismas.

Sea apelando a la genética de las razas y variedades "tradicionales", o sea enfatizado la importancia de la pureza de variedades F1 que luego se borran del discurso y producción del origen, la pureza genética atraviesa de pleno la producción de estos alimentos localizados y de calidad. Amaya Corchuelo y Aguilar Criado (2012b; 2012a) enfatizan la importancia de la raza, el origen y la higiene en la producción del Jamón Ibérico. Asimismo, Contreras (2013) vincula la expansión de los productos locales al miedo generado frente a determinadas "crisis" alimentarias como la de las llamadas "vacas locas". Frente al miedo a lo de fuera, no solo se refuerzan medidas sanitarias en la producción alimentaria, sino también la idea de que lo

foráneo es más peligroso que lo local. Es en este contexto que emergen con fuerza los productos locales y de calidad, y la genética, y concretamente la pureza genética, toma un lugar relevante en ellos.

Hablamos de eugenesia al hablar de técnicas de selección genética en la reproducción humana. Cuando esto va de la mano de proyectos nacionalistas y/o imperialistas basados en la supuesta superioridad de determinadas razas, hablamos de discriminación, cuando esto sucede de forma generalizada incluso hablamos de genocidio, y suelen emerger en nuestro inconsciente colectivo las prácticas eugenésicas del nazismo. Volviendo ahora a los paralelismos realizados entre reproducción humana y vegetal, ¿podemos hablar de eugenesia vegetal? Propongo hacerlo, y pensar la producción de los alimentos locales y de calidad en estos términos, de acuerdo también con la propuesta biopolítica y tanatopolítica de Esposito (2006) ya referenciada. En este caso, además, no solo es la calidad la que necesita de la pureza genética, sino que la producción del origen y la localidad también va estrechamente de la mano del uso, cultivo o crianza de determinadas razas o variedades. La producción del origen alimentario necesita, por lo tanto, de algún tipo de vínculo de base genética con el territorio, que nos lleve a una historia o tradición lejana arraigada en un lugar concreto. Cuando, como en el caso de la variedad Jack, ese vínculo no existe, es la calidad, indisociable ahora de la producción del origen, la que necesita de la pureza genética.

En un contexto de producción de la diferencia, en el que parecería que se fomentan los particularismos y, con ello, la diversidad y heterogeneidad, a la vez que se produce la diferencia, esta se homogeneiza. Así, los procesos de producción de localidad y calidad son muy similares en diferentes lugares del planeta, y responden a las mismas lógicas de mercado. En otras palabras,

La identidad y el patrimonio son nuevos 'recursos' de la modernidad y de usos polivalentes. Ya no se trata de producciones mundiales que pierden la huella de su lugar de origen, sino de productos que lo encarnan (Contreras 2013, 52).

De acuerdo con Contreras, lo local vende -lo productos que lo encarnan, diríamos ahora-, pero lo hace de forma similar en diferentes lugares. Retomando palabras de Franklin et al. (2000a), en el contexto de una cultura global en que triunfa lo universal, la diversidad cultural tiene ahora la tarea de producir nuevas formas y productos universales. Así, en tanto que lo identitario es un "nuevo recurso", es absorbido y producido desde las lógicas del capitalismo del siglo XXI. La variedad Jack y los tomates vascos han encajado perfectamente en estas dinámicas.

Bukaerako hausnarketak

Bertakotasunaren eraikuntza tomateen historia kolonialean

Andeetan basa-landare gisa sortua, Perun bertan edota Mexikon domestikatua izan zen tomate landarea. Handik Europara ekartzean, ordea, jatorrizko izenari aldaketa txikia ezarri zitzaion jada. Mexikon “jitomatea” (*xtomatl*) zena “tomatea” (*tomatl*) izango zen handik aurrera “mundu zaharrea”, eta bertan emandako izena izan da gerora zabaldu eta egonkortu dena. Historia, badakigu, botere-guneetatik idazten da, eta izenak ere, Atxagak esan bezala²⁸⁸, nagusiak ematen ditu. Kostata, baina zabaldu zen tomateen ekoizpena eta kontsumoa Europan zehar. Egun, Perun, gordinik jateko bertako barietate gehienak desagerrarazi dituzten unean, Europatik “itzultzen” dira mahairako barietate zapoetsuak. Hartara, gaur egun, Perun, mahairako tomateak “tomate espagnolak” dira; kolonizazioaren ironia eta adierazle.

Jack eta *Euskal Tomatearen* kasuekin ere argi agertu zaigu beraien historiak baduela kolonialismotik ere; pobretutako lurralde, ekosistema, eta komunitateen esplotaziotik, espoliaziotik eta kolonizaziotik, hain zuzen. Kasu horretan, historia kolonial hori bateragarria da bertako produktu baten sorrerarekin. “Nola liteke, Euskal Tomatea *Monsantorena* den hazi batekin ekoiztea?”, galdetzen nion nire buruari tesiaren hasieran, eta hala galdetu didate behin eta berriz etnografia honetan zehar ere. Ikusi dugu, jada, nola den posible. Tomatearen historia koloniala eta hazien jatorria ezkutatzeko, barietateen singularizaziorako eta berauen jatorria sortzeko prozesuetan zenbait “mozketa” funtsezkoa izan da, eta badira; barietate eta tomateak

288 Ikus tesi honen 5. kapituluaren hasierako aipua.

ekoizteko eta ugaltzeko prozesua zatikatu egiten da, eta horren kontakizunean aldakorra den zenbait muga jartzen da.

Prozesu horrek, tomate hauetaz baino, elikagaien kalitate eta bereizketaz, identitateaz, bertakotasunaz, eta euskalduntasunaz hitz egiten digu. Elikagaien kalitatea eta jatorria produktuari erantsitako balioak dira, hots, produktuaren balioa areagotzen duten balioak. Hartara, kanpora begira eraikitakoak dira, produktua apaintzeko eta salgarri izateko. Produktuak berak “berez” omen dituen balizko ezaugarriei erreferentzia egin nahi diete baliook, baina lortzen dutena, batez ere, produktua mozorrotzea da, ahalik eta garbien eta osoen erakutsi nahi badute ere. Kalitatea eta jatorria ez daude produktuaren oinarrian, produktuaren ondorio dira; produktuarekin batera (bir)sortzen da kalitate eta jatorriaren ideia bera, baita bertakotasun eta euskalduntasunaren ideiak ere. Jack eta Euskal Tomatearen kasuan, bertakotasuna memoria eta identitate oso laburrean oinarritu da historikoki, eta hala da gaur egun ere. Gutxi dakigu barietatearen historiaz, sortu zutenez, eta EAEn eta Gipuzkoan daraman denboraz. Eta gutxi dakigu egun barietatearen jabeaz eta berorren haziak ekoizteko eta ugaltzeko prozesuaz. Horrek ahalbidetzen du tomate hauen euskal identitatea mundu mailako ekoizpen transnasionalean oinarritzea. Are, pobretutako lurralde, herrialde eta komunitateen espoliazioa du oinarri, eta horren ezkutaketa-prozesua ere, noski.

Euskal Tomatea, halaber, bera bezalako beste hainbat “kalitateko elikagai” bezala, nolabaiteko purutasun genetikoan oinarritzen da. Bertako barietateak edo arrazak erabiltzen diren kasuetan, horien genetikari lotzen zaio bertakotasuna eta produktuaren historia. Jack barietatearen kasuan ez da horrela gertatzen, ez baita bertako barietate bat. Edonola ere, genetikak badu garrantzirik bere identitate eta ekoizpenean: bere purutasuna da hazi-merkatuan bereizten duena eta hazien ugalketa-prozesuetan bermatu beharrekoa. Eraikitzen ari den jatorriarekin loturarik izan gabe ere, purutasuna Jack barietatearen hazien ekoizpenean gakoa da. Hartara, bertako barietateak erabili ala ez, kalitateko eta nolabaiteko jatorri bati lotua den produktu horretan, genetika eta purutasuna bermatu behar diren balio eta praktikak dira.

Purutasun hori iraunarazte aldera, eugenesikotzat har ditzakegun askotariko praktikak abian jartzen dira. Markaren barruan sar daitezkeen produktuek nolakoak izan behar duten zurruntasunez arautzen da -garbiak, homogeneoak, eta egonkorrak izan behar dute, besteak beste-, eta irizpide horiek betetzen ez dituen bizitza-forma oro markatik kanpo uzten da. Horrela, ezin dira bestelako tomateak edo bizitza-formak sortu eta bertako eta kalitateko

produktuen etiketetan txertatu; nolabaiteko bertakotasuna eta euskalduntasuna elikatzen duten “kalitateko bertako/euskal produktuak” nozioak “bestea” baztertu, ukatu edota galarazten duten praktika eugenesisikoetan oinarritzen dira. Kasu horretan, landareen bizitzari eragiten dioten praktika eugenesisikoez ari naiz. Edonola ere, euskalduntasuna, bertakotasuna eta komunitateak zein nazioak *Euskal Tomateak* bezalako produktuen bidez eraikitzeko prozesu eta mentalitatez hitz egiten digu horrek; *gutasun* kolektibo hauek nolabaiteko purutasun genetikoan eta praktika eugenesisikoetan oinarritzen dira, memoria oso motza eta estua duten identitateak sortuz.

Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasuan, jatorriak zein bertakotasunak bestelako ñabardurak hartzen dituzte. Kasu horretan, haziak eta barietateak beraiek dira toki zehatz bati, herri bati, atxikiak agertzen zaizkigunak. Euskal Tomatearen kasuan tomateak EAEn ekoiztuak eta ontziratuak izateak egiten ditu fruituak “euskal”, hala nola fruituaren aurreko ekoizpena ezkutatzek. Aldaera zein eta nongoa den ez da esanguratsua bere jatorriarentzat. Edo, hobe esanda, fase horiek duten garrantziagatik beragatik itzalpean uzten dira, tomateen euskal jatorria eraiki ahal izateko. Bertako barietatearen kasuan, aldiz, guztiz bestelakoa da. Barietatea bera da errota eta bertakotu dena, eta toki zehatz batean gainera: Aretxabaleta herrian.

Kasu honetan, bertakotasunak baditu zenbait ertz eta esanahi. Alde batetik, labore barietateen kasuan “bertakoa” izateak tokian toki landatu, egokitu eta errota izana esan nahi du. Tokikotzat hartua izateko, gutxienez belaunaldi batez egon behar du barietate horrek toki zehatz batean -hau da, 30 urte gutxi gorabehera-. Planteamendua hau da: barietate batek toki zehatz batean belaunaldi baten denbora irauten duenean, kulturalki, sozialki eta ekologikoki toki horretara egokitua da. Bertakoa izateak, baina, baditu bestelako esangurak. Elikadura burujabetza eta agroekologia ideien inguruan batzen direnentzako, bertakoa izateak tokian tokikoa izatea ere esan nahi du, “0 kilometrokoa”. Eta horrek balio ekosoziala du. Bertatik bertara ekoiztua denak garraioan kalte ekologiko gutxiago eragiten ditu, tokian tokiko baldintzetara egokitzen da, eta zirkuitu laburren bidez merkaturatu ohi da. Horri, justizia sozialaren balioa ere erantzen zaio.

Bertako barietateen eta Aretxabaletako Larrosa tomate bezalako barietateen kasuetan, aldiz, bertakoa izateak badu Jacken kasuan ere ikusitako bestelako esanahirik. Bertakotasuna produktuari erantzen zaion balioa da, batzuetan horren atzean zer dagoen edo bertako zerk egiten duen oso ondo jakin gabe. Euskal tomatearekin gertatu bezala, Aretxabaletako Larrosarekin merkantilizazio- eta objektibizazio-joerak atzeman ditugu, eta horrelakoetan

tomatea bere harremanetatik at aurkezten zaigu, balioz osatutako produktu soil gisa. Kasu horretan, Aretxabaleta herriari ondo etorri zaio herria eta tomatearen arteko lotura: bertakoa izatea Aretxabaletakoa izatea da. Herriaren izena zabaldu eta herriari ospea zein mapan toki bat eman dio herriko tomateak.

Halaber, Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasuan, Jackekin gertatu antzera, jatorria hasiera bezala aurkezten da; ez (bir)sortze modura. Tomatearen jatorria Aretxabaletan kokatzen da eta barietatearen historian bertara heldu aurretik gertatutakoa lurrundu egiten da. Horrela, berriz ere, aldaera horren jatorria zera estatiko eta monolitiko bezala eraikitzen da, eta memoria motza dauka. Izan ere, 40 urte baino ez daramatza tomate horrek Gipuzkoan eta Aretxabaletan. Bi barietateen artean aldeak nabarmenak badira ere, Aretxabaletako Larrosa tomatearen kasuan ere ikus ditzakegu Jacken kasuan nagusia den zenbait joera.

Barietateen ezaugarritzea eta singularizazioa bizitzaren kontrol eta kolonizaziorako bide? Singularizazioa eta dibertsifikazioa tentsioan

Un dispositivo de producción de una variedad nueva -el programa de híbridos- es propiamente una ontografía; un procedimiento de singularización sin el cual las nuevas variedades, como entidades materiales, no existirían (Cañedo, prentsan)²⁸⁹.

Barietate berri baten ekoizpenerako dispositibo bat -hibridoen programa- ontografia bat da berez; singularizazio-prozedura bat, zeina gabe barietate berriak, entitate material gisa, ez liratekeen existituko.

Montserrat Cañedo hibridoek ari zaigu baieztapen honen bidez hibridazio programek barietateak sortu egiten dituztela dionean. Barietateak ez dira abiapuntua, helmuga baizik. “No se parte de una variedad, sino que en todo caso se *llega* a ella”²⁹⁰ (prentsan), diosku. Erlazionalak dira. Barietateak sortzeko bidean, barietateei izena eman eta erregistratzeak berebiziko garrantzia hartzen du (Ibid.). Areago, dagoeneko izena duten eta erregistratuta dauden barietateen kasuetan ere, hauek tokiz eta testuinguruz mugitzen direnean estatus prekarioa hartzen dute. Bakarrik tokian tokiko lurrak, klimatologiak, nekazarien jakintza eta ekintzek, eta hazien ugalketan parte hartzen duten bestelako izakien jardunek bilakatuko du barietatea “barietate” (Ibid.).

289 Kapitulu honetan, nik neuk egin ditut jatorriz euskarazkoak ez ziren aipu eta testuen itzulpenak.

290 "Barietatea ez da abiapuntua; aitzitik, gehienaz ere horretara *heldzen da*".

Ikusi dugun moduan haxe da, argi eta garbi, Jack barietatearen kasua. Haziak Monsantoen zelai esperimentaletan sortuak dira, urterik urte modu berean ugaltzeko, elkar-ekintza eta elkar-eraginetarako aukerarik gabe. Hala ere, barietateak EAeko eta Gipuzkoako negutegietan egokitu eta onartua izatea behar du, "izan" ahal izateko, hots, Euskal Tomatea eta "hemengo tomate" bilakatzeko. Aretxabaletako Larrosa barietatearen kasuan ere barietatea singularizatzeko prozesu argia ikusten dugu. Errealaren mundura barietate berri bat sortu, marraztu eta gorpuzten da, kasu honetan ere barietateari izena ematea funtsezko ekintza delarik. Halaber, "Norenak dira haziak" jardunaldiaren baitan egin zen aitortza legalik gabeko erregistro parte-hartzaitetik harago, erregistro praktikekin elementu komunak dituzten praktikak ere nabarmendu dira bertako barietatearen kasuan. Horren historian eta definizioan funtsezkoak izan ziren 2000. hamarkadan zehar egin ziren ezaugarritze-, hautatze- eta hobetze-lanak. Barietatea ezagutu soilik ez, barietatea ezaugarritzearekin batera izenari izaera bat lotu zitzaion, aniztasunaren *continuumean* barietatea puntu zehatz batean kokatu eta mugatuz, behin-behinean bada ere. "Benetako" Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruan sortutako eztabaida eta "gatazka" horren isla da. Barietatea sortu eta identifikatu dela aldarrikatzen da, balizko identitate eta izaera bati erreferentzia egiten baitzaio. "Barietate bat da, eta horren inguruan nahasmena sortzen ari da", transmititzen zidan Patxik bere baratzeko txabolan mokadu bat hartzen ari ginelarik. Baina, era berean, barietatearen definizioa desegonkorra eta zalantzakoa ere badela sumatzen nuen Patxiren hitzetan, barietatea definitzen den unean bertan berorren inguruko zalantza eta gatazkak agertzen baitziren. Nolanahi ere, hibridoaren kasuetan ez bezala, bertako barietateen kasuan aldaketarako, nahasketa "genetikorako", eta deskontrolerako aukera handiagoa da beti. Belaunaldi berriekin batera gurutzaketa berriei eta aldaketei aukerak irekitzen zaizkie, eta berrikuntza eta kontserbazioaren artean dantzan ibiltzen dira nekazariak eta barietateak gordetzen dituztenak; aniztasunaren *continuumean* zerbait sortu eta egonkortu nahian, aniztasuna sortzen duten zenbait praktiketatik aldentu gabe. Tentsio horretan, barietateak sortzeko prozesuek, singularizazio-prozesuek, alegia, aniztasuna mugatu eta bizitza kontrolatzen -eta kolonizatzen- dute; edo, bederen, horretarako joera marrazten dute. Graduan, baina, oso bestelakoa da barietate hibrido eta komertzialekin gertatzen dena, edo bertako barietateekin ikusten duguna.

Hitz egin dut bizitzaren genetizazioaz (Franklin 2000), fetitxismo genetikoaz (Haraway 2004) eta, are hazien fetitxismoaz ere (Aistara 2011). Prozesu hauek argi ikusten dira hazi transgenikoekin (Franklin, Lury, eta Stacey 2000), baita hibridoekin ere, lan honetan erakutsi

nahi izan dudan bezala. Hazien purutasuna goreneko balioa da hibridoen ekoizpenean, eta haziak ugaltu eta ekoizteko prozesuak hori bermatzera bideratuta daude. Hazi hibridoen genealogia eta ahaidetasuna euren baitan eraikitzen da, beraien genetikari estuki lotuta, eta horrek beraien genealogia sozial zehatz eta mugatu batzuetara eramaten gaitu: beraien jabe eta “aita” sozialetara. Jacken kasuan, Monsanto eta Bayerreara. Horrek hazi hibridoen pribatizazio eta merkantilizazioa ahalbidetzen du. Halaber, hazi eta barietateetatik harago, tomate edo fruituekin ere antzeko merkantilizazio eta fetitxizazio prozesuak ikusten ditugu. “Euskal” tomateak, zigiludunak edo zigilurik gabeak, produktu huts bilakatzen dira; beraien harremanetatik kanpo, eta beraien historia sozial eta genealogikoa ezabatuta, balio erantsiek ematen diete salgai izateko balioa tomate horiei. Hazietatik tomate horietara doan historia, bideak, ibilbideak eta harremanak tomate horietatik ezkututzen dira, “Euskal Tomatearen” produktua sortu ahal izateko.

Transgenikoekin jada nabarmenduak izan dira prozesu hauek, eta hibridoen kasuan ere merkantilizazio eta pribatizazio prozesuak nabarmenak dira. Horrek, apika, ez gaitu erabat harritzen baina, hala ere, nabarmendu behar dugulakoan nago. Izan ere, nekazaritzaren inguruko iruditegi kritikoan barietate transgenikoak oso demonizatuta daude, baina hibridoen inguruan, aldiz, askoz gutxiago entzuten da nahiz eta azkenengo hauek diren, bereziki, azkenengo mendean zehar nekazaritzaren eraldaketaren erantzuleetako bat eta, beraz, nekazaritzan sortutako aniztasun biologikoaren galeraren erantzule nagusietakoak. Edonola ere, hibridoetatik at, bertako barietateekin gertatzen ari diren zenbait prozesutan ere merkantilizazio-, objektibizazio- eta fetitxizazio-joerak ikus ditzakegu; bizitzaren kontrol eta kolonizatorako joerak edo arriskuak, alegia. Aretxabaletako Larrosa tomate barietatearen azkenengo faseetan horrelakorik suma dezakegu jada, joera edo arrisku txikiak baino ez badira ere. Nabarmena da, zentzu horretan, azkenengo urteotan tomatearengan jarri den arreta. Hainbatetan, bere harremanetatik at, haziengandik bereizita, eta ekoizpen- zein ugalketa-prozesuetatik aldentuta agertu dira Aretxabaletako Larrosa barietateko tomateak. Produktu bilakatzen edo jada bilakatuta horrelakoetan beren historia, eta inguruko aniztasuna eta harremanak eteten dira, eta izaki isolatu gisa agertzen zaigu.

Barietateak singularitu eta, beraz, ezaugarritu, bereizi eta identifikatzeko praktikak bizitzaren kontrol eta kolonizatorako praktika moduan agertu zaizkigu. Bizitzaren aniztasunaren *continuumean* puntu batean eten eta ugaltu nahi da bizitza, beti berdina -edo ia- ugaltu eta birsortu nahian. Bizitza eta ugalketa -“la generación”, Donna Harawayen terminoetan- basatia da, eta izaki kontrolaezinak, onartezinak, desegokiak eta jabetu ezinak sortzen ditu, *besteak*,

funtsean. Bizitza-formei izena jarri, ezaugarritu eta bere horretan ugaltu nahi direnean, bizitza bera regulatu, sailkatu, eta kategorietan sartzen da, edo horretan sailtu bederen. Harawayen onartezinak eta jabetu ezinak diren besteak taxonetan sartzen ez direnak baldin badira, taxonetan sartzen diren horiek apropiatuak eta, beraz, kontrolatuak eta kolonizatuak dira. Gizakiokin bezala, landareei pasaporteak eta herritartasuna ematen zaie -Guntra A. Aistarak (2014) “citizenship of plant varieties” ideia erabiltzen du-, eta horrek normalizatu eta arautu egiten ditu; bizitza kolonizatu, finean.

Esan bezala, “bertako” barietateetan eta, zehazki, Aretxabaletako Larrosa tomatean barietateak arautu eta mugatzeko joerak ikusten ditugu. Hortaz, barietate horren inguruko zenbait prozesu bizitzaren kontrol eta kolonizaziorako prozesu gisa pentsa dezakegu. Hala eta guztiz ere, hibridoaren ugalketa eta ekoizpen praktiketatik bertakoenetara jauzi kualitatiboa nabarmena da. Hartara, bertakoen kasuetarako joerak edo arriskuak aipatu ditut eta ez, momentuz, kolonizaziorako-prozesuak. Izan ere, pribatizaziorako, objektibizaziorako eta kontrolerako praktika horiekin batera, bizitzaren ugalketa kaotikorako eta “bestelako” izakiak sortzeko aukerak oraindik bertako barietateen ugalketaren baitan dira.

Areago, bertako barietateen ekoizpen, ugalketa eta hedatzean, singularizazio eta dibertsifikazioaren arteko etengabeko tentsioa identifikatu dut. Bertako barietateak bioaniztasuna zaintzeko eta tokian tokiko praktikak, jakintzak eta haziak bizirauteko asmotan aldarrikatu, landatu eta ugaltu egiten dira. Bide horretan, baina, horiei izena jarri, ezaugarritu, forma eman, eta identifikatu egin behar dira; ia-ia produktu gisara-edo, identifikatu gabe zaila baita izaki bati aitortza eta bultzada ematea. Horrek, ordea, egoera kontraesankorreen kokatzen gaitu. Barietateak, esan bezala, aniztasunaren *continuumean* sortzen dira, aniztasun horren ondorioa dira, baita tokian tokiko nekazaritza-praktika zehatz batzuen ondorioa ere. Halaber, barietateak, barietate moduan identifikatuta egon gabe ere, aniztasunaren sorrera dira. Horiek ugaltzen, trukutzen eta zabaltzen sortu egin dira barietate berriak. Barietate bat bere horretan identifikatu eta gorde nahi denean, aldiz, aniztasuna eta izaki berriak sortzeko bide hori eten edo moteltzen da. Sortutako aniztasuna “gordetzeko”, identifikatu, *kosifikatu* eta bere horretan sortu eta gorde behar da, singularizatuz.

Halaxe gertatzen dela ikusi dut, hein batean, etnografia honetan. Baina errealitatea ez da zuri ez beltz; tentsio horretan singularizazioa eta dibertsifikazioa elkarrekin bizi dira, elkarren ondoan, beti orekatua ez den harremanean. Singularizaziorako arriskuak ikusi ditugu Aretxabaletako Larrosa barietatearen kasuan baina, hala ere, aldaeraren bueltan dagoen

aniztasun sozial, kultural eta biologikoari esker, singularizaziorako joerek ez dituzte aniztasuna sortzeko bide guztiak galarazten. Hau da, barietatearen ugalketan eta ekoizpenean parte hartzen duten subjektu, toki eta praktiken aniztasuna erabakigarria da barietatearen inguruan aniztasuna sortzen jarraitzeko. Halaber, barietateak ugaltzeko prozesu bioteknologikoa ere gakoa da honetan. Izan ere, edonork ugaltzeko bere baratzean barietate hori, eta urterik urte egin behar da. Gainera, askotariko toki eta baldintzetan egiten ari da, eta horrek bestelako bizitzak sortzeko bideak ireki eta ugaritu egiten ditu. Azkenik, barietatearen egonkortasuna bilatuta ere, eskuz loreen polinizazioa egiten ez dugun artean hibridazio berrietarako aukerak irekita daude.

Gauzak horrela eta arriskuak arrisku, pribatizaziorako, kontrolerako eta kolonizaziorako joerak ekiditeko, haziak eta aldaerak bere horretan gordetzeko objektutzat baino, nekazaritzako jardunean eta aniztasunaren sorreran bidelagun eta konplize ditugun izakitzat hartzea proposatu dut tesi honetan. Esana zidan jada bere baratzean askotariko haziak gorde eta ugaltzen dituen Juanek elkarrizketa batean: espezieen arteko bizitza-mataza honetan, gordailu batean biltzeko objektu baino, izaki konplize eta aliatuak ditugu haziak, elkar-eraginean, elkarrekikotasunean, eta elkar-zaintzan oinarritutako harremanetan.

Ugalketa-koreografiak²⁹¹ eta transespezie ahaidetasunak: bestelako ekologia batzuetarako bide?

Haziak hibridatzeko etxaldean, Perun, aurreikusi nitzakeen baina ordura arte oraindik “ikusteko” gai izan ez nintzen gaiak gain hartu zidaten: bertakotasunaren lurraldetasuna, batetik, eta ugalketa eta ahaidetasunari lotutakoak, bestetik. Lehenengo une batean, bertan sexu eta generoaren erretorikak zuen presentzia deigarri egin zitzaidan eta, horrekin batera eta berehala, bertan ikusten ari nintzena eta gizakion “laguntza” bidezko ugalketaren arteko paralelismo edo zubiek ere nire arreta bereganatu zuten. Maria Zapatarekin egina nuen jada bi eremu “ezberdinen” arteko lanketa bateratua eta konparatiboa eta, oraingoan ere, antzeko ariketa egin nezakeen gizakion eta landareen ugalketaren artean. Ariketa hori, beraz, hibridoaren ugalketari loturik hasi nuen. Berehala, baina, bertako barietatearen kasuarekin ere antzera egiten hasi nintzen. Esan bezala, aurreikusten ez banuen ere, ugalketa eta ahaidetasuna lekuan lekuko lanean azaleratu eta tesian nabarmendu diren gaiak izan dira. Denboraren

291 Horrela euskaratzen dut Thompsonen "ontological choreography" terminoa.

begiradarekin harrigarria egin zait lehenago horretan arreta jarri ez izana. Edonola ere, hori lekuan lekuko lanaren indarraz ari zaigu. Horretarako, baina, lekuan lekuko lanera irekita joan behar gara, asalda gaitzan eta ikusten ez ditugun bideak ireki diezazkigun.

Ugalketari dagokionean, alde nabarmen bat identifikatu dut Jack edo hazi hibrido eta Aretxabaletako Larrosa edo bertako hazien artean. Hibridoen kasuan, beti berdin-berdinak diren parentaletatik sortzen dira, eta horietatik aurrerako bizitza-aukerak galarazten dira. Bizitza toki batean finkatu eta mantentzen da, izaki berdinak sortu eta bilatuz. Bertako barietateen kasuan, berriz, urtero hazi berriak erein eta ugaltzen dira, baita barietatearen belaunaldi berriak sortu ere. Horien inguruan kontrol-mekanismoak egon arren, bizitza eta izaki berriak sortzen dira; belaunaldiz belaunaldi inguruko harreman eta izakiei irekita daudenak, horiekin elkar-eraginean eta elkar-eraturaz. Hartara, bizitzaren kontrola mugatuagoa da, eta ezberdina, arraroa edo aurreikusi ezin daitekeenarentzako aukerak zabalagoak dira.

Bi barietate mota hauen arteko aldea argi ikusi arren analitikoki aztertzea zailagoa izan zait, feminismotik edaten duen begirada kritikoarekin egin nahi bainuen. Nire buruarekin eta beste batzuekin asko eztabaidatu ondoren, landareen ugalketaren analisi teknobiopolitikora heldu naiz, baita aniztasunaren inguruan hausnarketa feministak jaso eta garatzera ere. Halaber, ugalketan identifikatutako alde nabarmen horretatik tiraka, hazi eta barietateen inguruan sortzen diren genealogia eta ahaidetasun-harremanetara ere heldu naiz. Eta, kasu horretan ere, nabarmenak dira barietate hibrido eta bertako barietatearen arteko aldeak.

Aretxabaletako Larrosa barietatearen kasuan, bereziki lehenengo belaunaldietan, barietatearen inguruan sortutako harremanak belaunaldi gisa aztertzea proposatu dut. Hartara, horien bidez barietatearen genealogia osatu dut, genealogia soziala. Barietatearen eraketan, hazi eta tomateekin batera giza-harremanek, gizakion praktikek, zein landare eta gizakion arteko harremanek -multiespezie-harremanek- toki nabarmena hartu dute. Aretxabaletako Larrosa barietatearen identitatean, beraz, bere genealogia soziala nabarmentzen da. Hala ere, azkenengo urteotan, belanunaldiak desegituratzen eta difuminatzen joan dira, eta barietateak izaera autonomoagoa hartu du; bere nortasun genetikoa gailentzen hasi da eta, horrekin batera, barietatearen genealogian toki gehiago hartu du genetikak, lotura sozialek baino.

Jack barietatearen kasuan, aldiz, genetikak hartzen du protagonismoa, eta hori da zaindu eta bermatu behar dena, baita ezkutatu ere. Barietatearen izaera eta purutasun genetikoa

ezkutatzeke eta bermatzeko bideek, baina, bestelako genealogia sozialez hitz egiten digute; jabegoa eta, kasu honetan eta ez kasualitatez, aitatasuna lotzen duten genealogiez, hain zuzen: Monsanto -edo Bayer- da barietatearen jabea eta aita edo ahaide. Hainbatetan ezkutatu nahi izan bada ere, barietatearen identitatean horrek du tokia nagusia. Eta, agian, horrek bestelako genealogiez eta loturez hitz egiten digu. Sarah Franklin, Celia Lury eta Jackie Staceyk (2000) proposatu bezala, Jack barietatearen genealogia egitean “markaren” genealogia egin genezake, eta hala egin beharko genuke. Bere genealogia soziala haziaren bueltako salerosketek eta jabetza-aldaketek osatzen dute, eta elikagaien industriaren sektorean azkenengo hamarkadotan egon diren batuketa eta erosketek barietateari zuzen eragin diote: enpresaz enpresa pasa da barietatea, beste une eta toki batzuetan haziak eskuz esku pasatzen diren moduan.

Jack eta Aretxabaletako Larrosaren artean nabarmendutako aldeak, baina, ez dira bi barietate isolatu hauen kasua bakarrik. Franklin et al. (2000), eta Aistarak (2011), besteak beste, jada jasoa zuten hazi eta barietateen inguruan genealogiak eta ahaidetasunaren hiztegiak duen pisua eta, hori aztertzerakoan, bertako barietate eta barietate hibrido, transgeniko edo erregistratutakoen arteko aldeak aztertutak zituzten. Kasu honetan, baina, Aretxabaletako Larrosa eta Jack barietateen arteko aldeak beraiek nabarmentzeaz gain, Aretxabaletako Larrosaren historiaren eta bilakaeraren baitan agertzen zaizkigun logika ezberdinak nabarmendu nahi ditut. Esan bezala, hasieran genealogia sozialek pisu handiagoa izan bazuten, azkenengo urte eta hamarkadotan genetika nabarmendu da, eta barietatearen nortasuna bere baitako zerbaiten gisara eraiki da. Hori gertatu da, eta ez kasualitatez, arreta gero eta gehiago fruituarengan jarri denean, eta barietatea objektibizatzen eta merkantilizatzen zein fetitxizatzen hasi den garai berean.

Aretxabaletako Larrosa barietatearen ugalketa-prozesu eta -praktiketan, baina, aldaketa nabarmenak egon dira. Horiei begira jarri naiz, bioaniztasunaren auzia buruan: nola eragiten diote ugalketa-praktika horiek bizitzaren aniztasunari? Hasiera batean, aniztasun hori sortu duten praktikak desagertu edo gutxitzean aniztasuna sortzeko bideak beraiek ere agortzen zirela pentsatu nuen. Horrenbestez, aldaketa horien aurrean kritiko agertzen nintzen, bioaniztasunaren sorrera eragozten baitzuten. Hala, Aretxabaletako Larrosa barietatea gordetzeko asmotan, haziak ugaltzeko prozesuak konplexuago bilakatu eta zatikatzen ziren, baratze bakar batetik ateratzen ziren, alegia, eta hori problematikoa iruditzen zitzaidan. Izan ere, bertako barietateak tokian toki ugaltzen eta urtero baratze berdinetan ereiten, landatzen,

eta haziak erauzten sortu eta gorde izan dira urteetan zehar, eta dinamika hori apurtzean, bioaniztasuna sortzeko bideak ere arriskuan jartzen zirela ondorioztatu nuen. Aitzitik, gaiaren bueltan hausnarrean eta beste batzuekin eztabaidatzen ibili ostean, bestela ikusi dut. Horretarako ere, ugalketaren inguruko lanek lagundu didate. Azkenean, Aretxabaletako Larrosa bariatatearen ugalketaz jarduteko bariatateen ugalketa-koreografiaz hitz egitea erabaki dut. Kontzeptu horrek ugalketan parte hartzen duten bestelako subjektu eta ekintzak “ikusi” eta aitortzen lagundu dit. Kasu horretan, baratzte bakar batean eta pertsona bakar batek edo gutxi batzuen eskutan baino, Aretxabaletako Larrosa tomatea sare konplexuago eta zabalagoetan ugaltzen ari da egun. Tokian toki errotzen eta egokitzen ari da, eta bere inguruan aniztasuna sortzeko bideak egon, badaude. Ez dira, aldiz, duela hiru hamarkada zeuden berdinak, izan ere, bizitza sortu eta birsortzeko bideak aldatu dira, baita landareen munduan ere, eta bariatateen ugalketa-koreografien aldaketak horien isla dira.

Bestalde, landareen ugalketaz aritu arren, aldaketa hauek eta bariatateen egungo ugalketa-koreografiak feminismotik ugalketaz pentsatzeko eta hausnartzeko baliagarriak zaizkigulakoan nago. Egun, Aretxabaletako Larrosa bariatatearen ugalketan mota ezberdinetako izakiek hartzen dute parte, eta horrek ugalketa bikotetik eta dimorfismo sexualetik harago doala erakusten digu. Gizakion kasurako, usu, “laguntza bidezko” ugalketaren bueltan erabiltzen da problematikoa suertatzen zaidan adierazpena: “hirugarrenen” parte-hartzea. Nago, horrelako adierazpen batekin, balizko normaltasuna berresten dela, hots ohikoena ugalketan bi pertsona parte-hartzea dela eta, hala denean, gizon eta emakume bana direla. Guztiz bestela, koito bidezko ernalketan eta ugalketa heterosexualean ere ugalketa-koreografiak konplexuagoak dira. Bada, Aretxabaletako Larrosa bariatatearen kasuan askoz agerikoagoa egiten da askotariko parte-hartze hori, eta uste dut horrelako kasuek ugalketa heterosexualitatetik eta bikote-ereduetatik ateratzen laguntzen digutela. Horretarako, koreografia hitza erabat aproposa iruditzen zait. Nire ustez, kontzeptu hau oso baliagarria izan daiteke ugalketan esku hartzen duten harreman eta ekintza konplexuak erakusteko, eta prozesu horiek ugalketaren eta sexualitatearen azalpen biologizista eta heteronormatibora mugatu ezin direla agerian uzteko.

Halaber, bereziki Aretxabaletako Larrosa bariatatearen kasuan berriz ere, belaunaldi eta genealogiaz aritu naiz. Jacken kasuan ere, bariatate eta pertsonen arteko genealogiak topa ditugu, baina kasu horretan bestelako logika batzuekin. Feminismoaren ikuspegitik lehenengoak bigarrenak baino interesgarriagoak zaizkit. Nolanahi ere, Jacken zein

Aretxabaletako Larrosa barietatearen bueltan identifikatu ditudan genealogiek espezieetik, odoletik eta familia heteronormatibotik kanpo edo harago doazen genealogiez hitz egiten digute, bestelako harreman eta loturetan arreta jartzen lagunduz, eta bestelako aitortzak sortuz. Hau feminismotik aldarrikatu eta aldarrikatzen den zerbait da, baita lan honekin egin nahi izan dudana ere. Oraingo honetan, gizonak presentzia handia hartu dute marraztutako genealogietan. Beraiei aitortza eman baino -edo horretaz gain-, genealogia horietan jada dauden aitortzak erakutsi nahi izan ditut; genealogia horiek ageri egitean, bertan dauden aitortza-jokoak, pribilegio eta botere-harremanak mahai-gainean jarri nahi izan ditut. Beharbada, beste lan baterako geratzen da emakumeen arteko aliantza eta genealogiak marraztea. Oraingo honetan, eta zentzu ezberdinetan, “subalternitatearen” edo bazterretakoen etnografia egiten baino, erosoago sentitu naiz boteredunen eta pribilegiatuen inguruko lana egiten, Debagoienako nekazari gizonak “boteredun” edota “pribilegiatu” izendatu ahal baditugu.

Edonola ere, genealogia hauek bestelako genealogiak dira. Besteak beste espeziearen mugak zeharkatzen dituzten “transespezie genealogiak”. Horiekin batera, transespezie ahaidetasunaz ere mintzatu naiz lan honetan. Hazkuntzatik haragoko ahaidetasun kontzeptua erabili badut ere, barietateen bueltako hazkuntza harremanak gakoak izan dira horien ahaidetasun harremanak sortzeko eta identifikatzeko. Hazkuntza bizitzaren jarraikortasunerako gakoa da, landare eta barietateen kasuetan ere, eta zaintza praktikekin batera horren bueltan eraikitzen dira harreman afektibo sendoak pertsona eta landareen artean. Hazkuntza harremanak elkarrekikoak dira, eta landareak eta pertsonak parez-pare jartzen dituzte; elkarren menpe, elkarren lagun, “eko-inderdependiente”. Antropozeno eta kapitalozenoaren garaian, bizitza agortzen ari den garaian, aliantza hauek bestelako aterpe eta bizitzak sortzeko bideak dira; Chthuluzenorako fikzio eta errealtatea.

A diferencia del Antropoceno o el Capitaloceno, el Chthuluceno está hecho a partir de historias y prácticas multiespecies en curso de devenir-con, en tiempos que permanecen en riesgo, tiempos precarios en los que el mundo no está terminado y el cielo no ha caído, todavía... Estamos en riesgo mutuo. Contrariamente a los dramas dominantes en el discurso del Antropoceno y el Capitaloceno, los seres humanos no son los únicos actores importantes en el Chthuluceno, con todo el resto de seres capaces solo de reaccionar. El orden ha sido retejido: los seres humanos son de y están con la tierra, y los poderes bióticos y abióticos de esta tierra son la historia principal (Haraway 2019, 95).

Antropozenoa edo Kapitalozenoa ez bezala, Chthuluzenoa elkar-bilakatzen diren istorio eta praktika multi-espezieen bidez egina dago, arriskuan dauden garaietan, oraindik mundua finitu gabe eta zerua erori gabe dagoen garai prekarioetan... Elkarren arriskuan gaude. Antropozenoaren eta Kapitalozenoaren diskurtsoan nagusi diren drametan ez bezala, gizakiak ez dira Chthulucenoko aktore garrantzitsu bakarrak, erreakzionatzeko gauza besterik ez diren gainerako izaki guztiekin.

Ordena aldatu egin da: gizakiak lurrarenak eta lurrarekin dira eta daude, eta lur horren botere biotiko eta abiotikoak dira historia nagusia.

El chthuluceno, todavía inacabado, debe recolectar la basura del Antropoceno, el exterminismo del Capitaloceno; trocear, triturar y apilar como un jardinero loco, hacer una pila de compost mucho más caliente para pasados, presentes y futuros aún posibles (Ibid. 2019, 98).

Oraindik amaitu gabe dagoen chthulucenoak Antropozenoaren zaborra bildu behar du, Kapitalozenoaren sarraskia; lorezain zoro gisa zatitu, txikitu eta pilatu; iragan, orainaldi eta oraindik posible diren etorkizunetarako konposta pila askoz beroagoa egin.

Beharbada ez naiz Haraway bezain “optimista”, baina nago Aretxabaletako Larrosaren bueltako harremanak eta praktikak Antropozenoaren eta Kapitalozenoaren zaborrak direla, baita balizko Chthuluzeno baterako konpostaren osagaiak ere. Egun, barietate hau baldin bada, beraren bueltan sortu diren espezieen arteko eta espezieen zeharreko harremanei esker da. Aretxabaletako Larrosa tomatearekin batera, Debagoienako eta Gipuzkoako zenbait etxalde, baratze eta nekazari baldin bada, barietate horrekin sortutako aliantza, konplizitate eta ahaidetasun-harremanengatik da.

Aniztasun (biologiko)aren berrirakurketa teknobiopolitiko

Landutako bioaniztasuna tesiaren abiapuntuan zegoen, eta tesia zeharkatu du, nahita edo nahi gabe. Aitzitik, azkar konturatu nintzen kontraesankor eta arazotsua suertatzen zaidala. Bioaniztasuna, kontzeptu moduan, aniztasun biologikoa galtzen ari den unean definitzen da, eta halaber, galera hori eragin duen sistema eta eredu berberetatik eman nahi zaio arazoari konponbidea. Kontraesankorra da. Edo gurpil zoroa. Natura ustiatu edo babestu beharreko zerbait gisa eraikitzen duen natura/kultura dikotomiara garamatzen kontzeptua da. Franklin eta enparauen hitzetan, "Biodiversity is precisely the kind of emergent cultural value by means of which it is possible to trace the paths of what we call new universalist esencialisms in the production of global nature" (2000, 84)²⁹². Alegia, bioaniztasuna “kontserbazionismora” eramaten gaituen kontzeptua dugu.

Beraz, landutako bioaniztasuna terminoa ahalik eta gutxien erabiltzen saiatu naiz, berez ontzat hartzen den eta problematizatzen ez den kontzeptutik ihes egin nahian. Nolanahi ere, ez dut

292 "Bioaniztasuna da, hain zuzen, sortzen ari den balio kultural mota bat, zeinetatik Natura Globalaren ekoizpenean esentzialismo unibertsal berriak deitzen ditugun bideak marraz daitezkeen".

aniztasunaren kontzeptua erabat zokoratu nahi izan. Ikuspegi feminista batetik -ere- bazegoen aniztasunean interesatzen zitzaidan zerbait, denbora luzez zer zen argi izan ez arren. Bestetik, Jack eta Aretxabaletako Larrosa barietateen arteko zenbait diferentzi ulertzeko eta azaltzeko baliagarri zitzaidan. Batez ere ugalketa prozesu eta praktikei lotutako zenbait diferentzia azaltzeko eta horietaz, edo horiekin, hausnartzeko. Halaber, Aistarak (2011) ere aniztasuna hazien ugalketarekin lotzen du. Kasu honetan, hazien ugalketaren bueltan sortzen diren harremanei, ahaidetasun-harremanei lotzen die. Aniztasunaren definizio kualitatibo baten alde egiten du hark; nekazarietat bioaniztasuna erabilgarri dagoen hazi kopurutik harago doa, eta estuki lotuta dago familia eta laguntasun sareekin. Aniztasun biologikoa ezin da aniztasun sozial eta kulturaletik bereizi, eta lehenengoaren galera, halaber, bigarren eta hirugarrenaren galeraren eskutik doa.

Jack kasuarekin alderatuz, Aretxabaletako Larrosaren ugalketan bestelako bizitza biologiko, sozial eta kulturalak sortzeko aukera gehiago daude. Batetik, ugalketaren prozesu biologikoa bera irekiagoa delako; urterik urte eta toki ezberdinetan haziak ugaltzen direlako, belaunaldi berriei toki eginez. Bestetik, barietatearen beraren zein bere ugalketaren bueltan ere askotariko praktika, subjektu eta ekimenak aurkitzen ditugulako. Aniztasun soziokultural hori aniztasun biologikoaren bermea da eta, beraz, bioaniztasunaren gaiak aritzean, ugalketa biologikoari berari begiratzeaz gain -nik hasiera batean gehiegi jarri nuen arreta horretan-, ugalketan gakoak diren bestelako praktika, harreman eta subjektuei begira ere jarri behar gara. Oraingoan, baina, ez nuke nahi berriz ere aniztasuna berez positiboa den balioztat hartu. Zer dela eta, orduan, nabarmendu nahi dut Aretxabaletako Larrosa barietatearen bueltan edo bertako barietateen bueltan sortzen den bizitza eta kultura aniztasuna? Bertako haziak “*criollas*” izendatzen dira hainbat tokitan. Kreolizazioak haziak nahasteko, bertakotzeko eta egokitzeko prozesuei erreferentzia egiten die, baina hortik haragoko esanahia ere ematen dio Aistarak (2011). Hizkuntzaren arloan egindako lan eta ekarpenei jarraiki, kreolizazioa nahasketatik harago doan zerbait dela diosku. Kreolizazioa subertsio leunerako bidea da, kode menderatzaile eta hegemonikoak desegonkortzeko modua. Hartara, hazien kreolizazioarekin nagusi diren botere-harremanen aurka egiten dugu, hots, hazi kreoleak botere harremanak desegonkortzeko bidea dira. Hazien erregistroarekin, aldiz, purutasuna bilatu eta finkatu, izen bat eman, eta kategorizatu zein erregistratu egiten dira haziak, gerora, “berdin” mantentzeko. Horien aurrean, hazi kreoleak onartezina edo desegokia eta jabetu ezina den bestea dira, “*otras inapropiadas/inapropiables*” (Haraway 1999). Halaber, horiekin batera “bestelako” harremanak ere sortzen dira:

The act of producing and reproducing creole seeds is thus a direct challenge to existing power relations. And as organic farmers do this, they also restructure their kin networks to form broader cultures of relatedness with their peers. This represents a creolization of their kin-based exchange networks, by adapting to changing conditions and their own cultural preferences. Thus, creolization of organic seeds and of farmer kin networks act as mutually reinforcing forms of cultural and agricultural resistance (Aistara 2011, 498).

Beraz, hazi kreolak ekoitzi eta ugaltzea botere-harremanei zuzeneko erronka botatzea da. Eta nekazari organikoek hori egiten dutenean, familia-sareak ere berregituratu egiten dituzte, beraien kide edo berdinekin harreman-kultura zabalagoak sortuz. Horrek familian oinarritutako truke-sareen kreolizazioa dakar, baldintza aldakorretara eta norberaren kultura-lehentasunetara egokitzearen bidez. Hala, hazi organikoen eta nekazari-sareen kreolizazioa elkar indartzen diren kultura eta nekazaritza erresistentzia formak dira.

Kreolizazioa, beraz, nahasketa hutsetik harago doa. Erregistratutako hazien kasuan ez bezala, sailkatu, menperatu eta erabat kontrolatu ezin daitezkeen bizitzak sortzen dira kreolizazioaren ondorioz. Hauen balioa berezkoa da, eta, aldi berean, ez da hala. Ez da berezkoa zenbaki huts bezala. Ez dute berezko balioa izaki berri edo ezberdin gisara. Balioa dute, proposatzen dut, onartezinak, desagokiak eta jabetzen ezinak diren heinean, Harawayen (1999) terminoetan; bestea, arraroa eta “xenoa” diren heinean, Helen Hesterren (2018) terminoetan; bestelako bizitzak bizigarri edo negargarri egiten dituzten heinean, Judith Butlerren (2010) hitzetan; egonkortasuna, emankortasuna eta ekoizpena bultzatzen duen teknobiopolitika arrazista, kapitalista eta heteropatriarkaletik kanpoko bizitzak diren heinean. Bizitza basati, espero ezinak eta zenbatu ezinak sortzeko aukera dago bertako barietateen eta Aretxabaletako Larrosa tomateen ugalketan, eta horri eman nahi diot orain garrantzia. Juanek haziak gure aliatu eta konplizeak direla esan bazidan, gure ahaideak direla diot nik, ez bere horretan gorde beharreko zerbait. Haziak trukatu, gorde eta ugaltzeko praktikak, orduan, aniztasuna eta “bestelako bizitza” sortzeko praktika gisa interesatzen zaizkit, "bioaniztasuna sortzeko gune" (Van Dooren 2008) bezala interesatzen zaizkit; ez, ordea, haziak ondo sailkatuta eta “beti berdin” gordetzeko praktika gisa. Ez zait (bio)aniztasuna bera interesatzen, baizik eta, batez ere, bestelako harreman eta bizitzak, arraroak, xenoak, desagokiak eta negargarriak sortzea ahalbidetzen eta sustatzen duten jardunbide eta harremanak. Sortzen dituzten harreman eta bizitzak interesatzen zaizkit: kontrolaezinak, ez-emankorrak, eta aurreikusi ezinekoak; teknobiopolitika kapitalista eta heteropatriarkala ezegonkortzeko harremanak eta bizitzak; Antropozeno eta Kapitalozenoren zaborretatik sortu eta etorkizun posible eta bizigarrirako konpostaren osagaiak diren harreman eta bizitzak.

Feminismotik zientzia eta bere kontzeptuak arrakalatu

Duela hogeit hamar urte baino gehiago jada, Harawayk (1995) feministak interpelatu, eta feministek bizitzaren eta naturaren bestelako zientzia eraikitzeke ardura har zezaten/genezan proposatu zuen, feminismoarentzat eta ekologismoarentzat erraza ez den ardura hartzeko deia eginez. Zientzia -ekintza eta fikzioa- errealtatea sortzen duen botere-gunea da, eta, hartara, bestelako mundu bat adierazi, sortu eta definitzeko asmoz ekofeminismotik zientzia eraikitzeke gonbita edo interpelazioa bota zuen. XXI. mendean ondo sartuta gauden honetan, bere hitzak ez dira basamortuko oasi baten moduan galdu; bide hori jorratu du dagoeneko hainbat eta hainbat ekintzaile, ikerlari eta pentsalari feministak. Tesi hau eta bertan erabilitako bibliografia horren adierazlea izatea nahi izan dut, neurriren batean. Halaber, duela hogeita piku urteko Harawayen aldarri eta gonbidapen horrek ez du zentzurik galdu, eta gaurkotasuna dario. Horren isla eta froga gisa ere tesi hau. Feminismotik zein ingurugiro-antropologiatik mendebaldeko pentsamenduan era estatiko eta monolitikoan agerrarazi zaizkigun zenbait kontzeptutan arrakalak sortu eta mundu errealean aurkitutako praktika zein esanahiak jaso eta erakusten ahalegindu naiz. Sexu, genero eta sexualitateari dagozkien kontzeptuak landareen ugalketan gizakionean bezain nahastuta eta estuki lotuta agertzen direla eta eredu heteronormatiboa biologiatik elikatzen dela erakutsi nahi izan dut. Halaber, ugalketan oinarritutako “espezie” taxonaren mugak erakutsi nahi izan ditut, transespezie ahaidetasuna eta -genealogia kontzeptuak erabiliz. Aniztasuna eta bioaniztasuna kontzeptuei esentzialismotik kanpo eta feminismotik behatzeko proposamena izan da hau; bizitza bera ere, aniztasunari lotuta, zerbait unibertsal gisa baino, egin, sortu edo galarazi egiten den zerbaiten gisara ulertu dut, egun teknobiopolitiken baitan kritikoki ulertu eta aztertu behar duguna. Bestalde, mundu eko-interdependiente batean, hazkuntza eta zaintzak espezieen arteko harremanetan kokatu eta elkarrekikotasuneko praktika bezala definitu ditut. Halaber, lehendik ere ezbaian zegoen natura kontzeptua bera berriz ere gatazkarako gunea izatea nahi izan dut, baita, berarekin batera, kontserbazioaren ideia ere. Azkenik, aurrekoarekin batera eta horren ondorioz, haziak beraiek, bariatateak eta tomateak ere, era kritiko eta konplexuan aztertu nahi izan ditut. Natura-kultura dikotomia bera, bere oinarrian dagoen ontologia edo mundu-ikuskerak, eta horrek eragindakako jarrera eta kalteak gainditzeko aliatu eta bidelagun moduan aurkeztu eta aztertu ditut hazi eta tomateak; espezie-arteko harremanetarako aterpe; kontraesan eta gatazkez beteriko izaki.

Reflexiones finales

La construcción de la autoctonía en la historia colonial de estos tomates

Nacida en los Andes como planta silvestre, la planta del tomate fue domesticada en el propio Perú y/o en México. Al ser exportada a Europa, se adoptó su nombre original; aunque sufrió una pequeña variación. Lo que en México se conocía como "jitomate" (*xitomatl*), pasó a llamarse "tomate" (*tomatl*) en el "Viejo Mundo". A posteriori, ha sido este último nombre el que se ha extendido e instaurado. Como bien sabemos, la historia suele ser escrita desde los centros de poder; y los nombres, como bien apunta Atxaga²⁹³, también los suele poner el amo. Costosamente, pero se extendió la producción y el consumo de tomates por toda Europa. Actualmente, en el instante preciso en el cual en Perú se ha hecho desaparecer gran parte de las variedades locales de tomate para el consumo fresco, las variedades "sabrosas" para "la mesa" "vuelven" desde Europa. En la actualidad, a los tomates para mesa en Perú les llaman "tomates españoles", ironía y evidencia de la colonización.

Esto no sucede solamente con los tomates en general. Los casos específicos de la variedad Jack y el Euskal Tomatea nos muestran que sus historias también están relacionadas con el colonialismo; que sus historias están relacionadas con la explotación, el expolio y la colonización de territorios, ecosistemas y comunidades empobrecidas. En este caso, lo relevante es que esta historia colonial es compatible con la creación de un producto local o autóctono. "¿Cómo es posible que el Euskal Tomatea se produzca con una semilla que es de Monsanto?", me preguntaba al principio de la tesis; y me lo han preguntado una y otra vez a

293 Ver la cita inicial del capítulo 5 de esta tesis.

lo largo de esta etnografía. Ya hemos comprobado cómo estos hechos son posibles. Para ocultar la historia colonial del tomate y el origen de las semillas, han sido y son fundamentales varias rupturas u omisiones en los procesos de singularización y de creación del origen de la variedad. Se fragmenta el proceso de producción y reproducción de la variedad y los tomates; y en su relato, se establecen ciertos límites y diferentes nosotros y otros que, como hemos visto, a la vez son móviles o cambiantes.

Estos últimos sucesos no se refieren únicamente a estos tomates específicos; sino que nos hablan de cómo se crea la calidad y diferenciación de los alimentos, la identidad, la autoctonía, y la vasquitud. La calidad y el origen de los alimentos se construyen como valores añadidos que aumentan el valor comercial del producto. De tal manera, son contruidos de cara al exterior para embellecer el producto y hacerlo vendible. Estos valores pretenden hacer referencia a unas supuestas características propias del producto "de por sí"; sin embargo, lo que realmente hacen es disfrazar el producto, aunque lo quieran mostrar lo más limpio e íntegro posible. La calidad y el origen no son cualidades propias o intrínsecas del producto, sino consecuencia de aquel; junto con el producto se (re)genera la idea misma de calidad y origen, así como las ideas de autoctonía y vasquitud. En el caso de la variedad Jack y del Euskal Tomatea, la localidad se construye en base a una memoria e identidad muy cortas y recientes; histórica y actualmente. Tenemos pocos conocimientos acerca de la historia de la variedad, de sus creadores, y del tiempo que lleva en la CAPV y Gipuzkoa. Y tenemos pocos conocimientos acerca del actual propietario de la variedad y del proceso de producción y reproducción de las semillas de la variedad. Esto permite que la identidad vasca de estos tomates se construya sobre un proceso de producción transnacional mundial. Es más, se basa en el expolio de territorios, países y comunidades empobrecidas. Y por supuesto, en el proceso de encubrimiento del mismo.

Asimismo, el Euskal Tomatea, como tantas otras "marcas de calidad", se basa en una cierta pureza genética. En los casos en que se utilizan variedades o razas autóctonas, la autoctonía y la historia del producto se asocian a su genética. En el caso de la variedad Jack no ocurre así; dado que no es una variedad local. Sin embargo, la genética es relevante en su identidad y producción; es su pureza la que la distingue en el seno del mercado de semillas y la que debe asegurarse en los procesos de reproducción de las semillas. Aunque no esté relacionada con la construcción del origen vasco de estos tomates, la pureza es clave en cuanto a la producción de las semillas de la variedad Jack. Así, independientemente de si se utilizan o no variedades

locales, en este producto de calidad vinculado a algún tipo de origen, la genética y la pureza son valores y prácticas que deben garantizarse.

Para conservar esta pureza, se ponen en marcha diversas prácticas que se pueden considerar eugenésicas. Se regula estrictamente cómo deben ser los productos -limpios, homogéneos, estables.- que entran en la marca; y se excluye de la misma toda forma de vida que no cumpla los requisitos establecidos. Así, no se pueden crear ni incorporar otros tomates u otras formas de vida en el etiquetado de productos locales y de calidad; de este modo, los productos locales/vascos de calidad que alimentan algún tipo de autoctonía y, en este caso, vasquitud, se fundamentan en prácticas eugenésicas que discriminan, niegan o impiden la existencia de "otras formas de vida". En este caso, me refiero a prácticas eugenésicas que afectan a la vida de las plantas. Sin embargo, se refieren también a procesos y mentalidades que atraviesan la construcción de la vasquitud, la autoctonía y las comunidades o "naciones" a través de productos como el Euskal Tomatea, de modo que estas colectividades se basan en algún tipo de pureza genética y prácticas eugenésicas, creándose identidades con una memoria muy corta y limitada.

En el caso del tomate Rosa de Aretxabaleta, el origen y la localidad adquieren otros matices. En este caso, son las propias semillas y las variedades las que se encuentran vinculadas a un lugar específico, a un pueblo específico. En el caso de la variedad Jack o el Euskal Tomatea, el hecho de que los tomates sean producidos y envasados en la CAPV es lo que hace que los frutos sean "vascos". Se oculta el proceso productivo anterior a la producción del fruto, y cuál es la variedad y de dónde es no es relevante para la construcción del origen. Más bien, debido a la relevancia que tienen estas fases se omiten del proceso productivo y se construye así el origen vasco de estos tomates. En cambio, en el caso de la variedad local, el origen o localidad de la misma se constituye de distinta manera. No solamente el fruto, sino que es la propia variedad la que se ha arraigado y localizado. Además, en un lugar preciso: en Aretxabaleta.

En este caso, la autoctonía o localidad consta de diversos matices y significados. Por un lado, en el caso de las variedades de cultivo, decir que son locales significa que han sido cultivadas, adaptadas y arraigadas localmente. Para que una variedad sea considerada local debe haber estado, por lo menos, el tiempo de una generación -es decir, alrededor de unos 30 años- en un mismo lugar. El planteamiento es el siguiente: cuando una variedad perdura el tiempo de una generación en un mismo lugar, se entiende que se ha adaptado cultural, social y

ecológicamente a ese lugar. La localidad, sin embargo, tiene también otros significados cuando hablamos de variedades locales. Para quienes defienden las ideas de soberanía alimentaria y agroecología, ser local significa producirse ahí donde se consume, ser "de kilómetro 0". Y este hecho, adquiere un valor ecosocial. La producción local produce menos daños ecológicos en el transporte; se adapta a las condiciones de producción y consumo locales; y suele comercializarse mediante circuitos de cercanía. Las variedades autóctonas serían, entonces, aquellas producidas y consumidas localmente.

Asimismo, en el caso de las variedades locales y del tomate Rosa de Aretxabaleta, ser local también adquiere otro significado que ya percibíamos en el caso de la variedad Jack. La autoctonía o localidad es también un valor añadido al producto, en torno al cual, a veces, se sabe muy poco. Del mismo modo que sucede con el Euskal Tomatea, en el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta también hemos percibido tendencias hacia la mercantilización y cosificación de la misma. En estos casos el tomate se nos muestra ajeno a sus relaciones, como un simple producto configurado por "valores añadidos" entre los cuales está su localidad o autoctonía. A la vez, es un producto que precisamente refuerza dichos valores. En este caso, le ha venido bien al pueblo de Aretxabaleta esta conexión entre el pueblo y el tomate; en el caso del tomate Rosa de Aretxabaleta, ser local es sinónimo de ser de Aretxabaleta. De este modo, el tomate local ha contribuido al renombre del pueblo y ha hecho localizar el pueblo en el mapa.

Por último, del mismo modo que con el caso del tomate Jack, el origen del tomate Rosa de Aretxabaleta se presenta como un principio o comienzo; y no como una creación o (re)generación. El origen del tomate se sitúa en Aretxabaleta y lo ocurrido antes de llegar allí se difumina en la historia de la variedad. De nuevo, en el caso de esta variedad, el origen se constituye como algo estático y monolítico, y de nuevo, tiene una memoria muy corta. Así, aunque sean notables las diferencias entre ambas variedades, en el caso del tomate Rosa de Aretxabaleta podemos percibir algunas de las tendencias que predominaban en el caso de la variedad Jack.

¿La caracterización y la singularización de las variedades como una forma de control y colonización de la vida? Tensiones entre la singularización y la diversificación

Un dispositivo de producción de una variedad nueva -el programa de híbridos- es propiamente una ontografía; un procedimiento de singularización sin el cual las nuevas variedades, como entidades materiales, no existirían (Cañedo, en prensa).

Al realizar dicha afirmación, Cañedo se refiere a variedades híbridas. Los programas de hibridación crean variedades. Las variedades no son el punto de partida de dichos procesos, sino la meta. "No se parte de una variedad, sino que en todo caso se llega a ella" (en prensa), afirma. Las variedades son relacionales. La inscripción y registro de variedades adquieren una importancia crucial en el proceso de generación de las mismas (Ibid.). Más aún, incluso en los casos de variedades que ya constan de un nombre propio y están registradas previamente, cuando estas se mueven de lugar y contexto, de nuevo adquieren un estatus precario. Únicamente la tierra, la climatología, los conocimientos y acciones de los campesinos y las actividades de otros seres que participen en un lugar concreto en la reproducción de semillas convierten la variedad en "variedad" (Ibid.).

Sin lugar a dudas, este es el caso de la variedad Jack, como hemos podido comprobarlo. Las semillas son producidas en los campos experimentales de Monsanto; son reproducidas año tras año de la misma manera; y se les niega la posibilidad de interactuar e influenciarse mutuamente con las poblaciones que luego cultivan esos tomates. Sin embargo, la variedad necesita ser adaptada y aceptada en los invernaderos de la CAPV y Gipuzkoa para poder "ser"; para poder llegar a ser el Euskal Tomatea y convertirse en el "tomate de aquí". Por otro lado, en el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta también sucede un proceso de singularización de la variedad. Surge una nueva variedad en el mundo de lo real, se dibuja, y toma cuerpo. En este proceso, de nuevo, la acción de dar nombre a la variedad es fundamental. Asimismo, en el caso de la variedad local he identificado varias prácticas que tienen elementos compartidos con las prácticas de registro y que son fundamentales en el proceso de singularización de la variedad. En la historia y definición de la variedad fueron fundamentales los trabajos de caracterización, selección y mejora realizados a lo largo de la década de los 2000. Esos trabajos no se limitaron a dar a conocer la variedad, sino que, con la caracterización de la misma, vincularon a su nombre una serie de características asociadas desde entonces a la variedad; situaron y delimitaron la variedad en un punto determinado del continuo de la diversidad existente dentro de la especie. El debate generado en torno al "verdadero" tomate Rosa de Aretxabaleta es un reflejo de este "conflicto". Se proclama que se

ha creado e identificado la variedad, dado que se hace referencia a una supuesta identidad y características de la misma. "Es una variedad, y en torno a la misma se está generando confusión", me transmitía Patxi mientras tomábamos un bocado en la chabola de su huerta. Sin embargo, con esas palabras, no solo hacía referencia a la existencia de "la variedad", sino que también mostraba, en cierto modo, que la definición de la variedad es inestable y cuestionable. En el mismo momento en que se define la variedad aparecen dudas y conflictos al respecto. A diferencia de los híbridos, en el caso de las variedades locales las posibilidades para que se produzcan cambios, mezclas "genéticas", y descontrol son siempre mayores. Las nuevas generaciones traen consigo la posibilidad de que se produzcan nuevos cruces y cambios; y en estos procesos las agricultoras y quienes conservan las variedades se tambalean entre la innovación y la conservación. Tratan de crear y estabilizar algo en el continuo de la diversidad, pero a la vez no se alejan de ciertas prácticas que, precisamente, generan diversidad.

En esta tensión, los procesos de creación de variedades -procesos de singularización- limitan la diversidad y controlan -y colonizan- la vida; o al menos, dibujan una tendencia hacia ello. Sin embargo, hay diferencias de grado importantes entre lo que ocurre con las variedades híbridas y comerciales, o lo que percibimos en el caso de las variedades locales. He hablado sobre la genetización de la vida (Franklin 2000), del fetichismo genético (Haraway 2004) e, incluso, del fetichismo de las semillas (Aistara 2011). Como he querido mostrar a lo largo de esta tesis, dichos procesos se perciben claramente en el caso de las semillas transgénicas (Franklin, Lury, y Stacey 2000) e incluso híbridas. La pureza de las semillas es el valor máximo en la producción de híbridos; y los procesos de reproducción y producción de semillas están destinados a garantizarla. La genealogía y el parentesco de las semillas híbridas se construyen en ellas mismas y están íntimamente ligados a su genética. Esto nos lleva a unas genealogías sociales concretas y muy limitadas: a sus dueños y "padres" sociales. En el caso de la variedad Jack, a Monsanto y Bayer. Este hecho permite la privatización y mercantilización de las semillas híbridas. Sin embargo, más allá de las semillas y variedades, en el caso de los tomates o frutos también percibimos procesos similares de mercantilización y fetichismo. Los tomates "vascos", con o sin sello, se convierten en mero producto; presentados al margen de sus relaciones y eliminando su historia social y genealógica. Son los valores añadidos los que dan valor a estos tomates para ser comercializados. La historia, los caminos, las rutas y las relaciones que van desde las semillas hasta los tomates se omiten en la identidad de estos últimos para poder crear el producto Euskal Tomatea.

En cuanto a los transgénicos, ya han sido destacados dichos procesos. En el caso de los híbridos, en cambio, también han sido notables los procesos de mercantilización y privatización, pero a menudo han pasado más desapercibidos o se les ha prestado menos atención. Es por ello que creo que debemos enfatizarlo. En el sí de imaginarios críticos sobre la agricultura las variedades transgénicas están muy demonizadas, mientras que se reflexiona menos sobre los híbridos. No obstante, estos últimos son uno de los principales responsables de las transformaciones de la agricultura sucedidas a lo largo del último siglo; y, por tanto, uno de los principales responsables de la pérdida de diversidad biológica generada en la agricultura.

En cualquier caso, al margen de los híbridos, en algunos procesos que se están produciendo con variedades locales también podemos observar tendencias hacia la mercantilización o cosificación y fetichismo; es decir, tendencias o riesgos en cuanto al control y la colonización de la vida. Observamos que esto sucede principalmente en las últimas fases de la historia de la variedad Rosa de Aretxabaleta, aunque estas tendencias hacia el control y la homogeneización no sean tan fuertes como en el caso de las variedades híbridas. En este sentido, es notable la atención que en los últimos años está adquiriendo el tomate; es decir, el fruto. En varias ocasiones, los tomates de la variedad Rosa de Aretxabaleta se presentan ajenos a sus relaciones, separados de las semillas, y alejados de sus procesos productivos y reproductivos. Convertida en producto -o convirtiéndose en ello-, se difumina su historia y se limitan la diversidad y las relaciones que se generan en torno a la variedad; de este modo, el tomate se presenta como un ser aislado.

Las prácticas de singularización de las variedades -y, por lo tanto, de caracterización, diferenciación e identificación- se presentan así como prácticas de control y colonización de la vida. Buscan interrumpir y multiplicar la vida en un punto específico del *continuum* de la diversidad de la vida, tratando siempre de reproducir y regenerar lo mismo -o casi-. La vida y la reproducción -"la generación", en términos de Donna Haraway- es salvaje, y produce seres incontrolables, inaceptables o inapropiados e inapropiables; fundamentalmente, produce "otredades". Cuando se pretende dar nombre y caracterizar las formas de vida, y multiplicarlas "en sí mismas", la vida misma se regula y se clasifica en categorías; o al menos es lo que se pretende. Si las otras inapropiadas e inapropiables de Haraway son precisamente aquellas que no entran en los taxones; esas que entran en los taxones son aceptadas y, por lo tanto, controladas y colonizadas. Del mismo modo que sucede con las humanas, las plantas son dotadas de pasaportes y ciudadanía; en ese sentido, Guntra A. Aistara (2014) utiliza la

idea de "*citizenship of plant varieties*". En este proceso, se normalizan y normativizan las variedades; en definitiva, se coloniza la vida.

De ese modo, en las variedades "locales" y, en concreto, en el tomate Rosa de Aretxabaleta, identificamos algunas tendencias hacia la normativización y hacia la limitación de las variedades. Así, algunos procesos en torno a esta variedad pueden concebirse como procesos de control y colonización de la vida. A pesar de todo, hay un salto cualitativo significativo desde las prácticas reproductivas y productivas de los híbridos a las de las variedades locales. Es por ello que he hablado de tendencias o riesgos a la colonización y control de la vida en el caso de las variedades locales y no, por el momento, de procesos de colonización propiamente dichos. De hecho, junto a estas prácticas de privatización, cosificación y control, persisten las oportunidades de reproducción caótica de la vida y de creación de seres "otros" en el seno de la reproducción de variedades autóctonas.

Por otro lado, he identificado una tensión constante entre la singularización y la diversificación en la producción, reproducción y difusión de variedades locales. Las variedades locales se reivindican, cultivan y multiplican con el fin de preservar la biodiversidad y la supervivencia de prácticas, conocimientos y semillas locales. Sin embargo, hay que ponerles nombre, caracterizarlas, darles forma e identificarlas como productos; dado que es difícil dar reconocimiento e impulso a un ser sin haberlo identificado previamente. Así, nos encontramos frente a una situación algo contradictoria. Como he mencionado previamente, las variedades surgen en el *continuum* de la diversidad existente dentro de las especies y son consecuencia de la misma. Son, asimismo, consecuencia de determinadas prácticas agrícolas locales. Por otro lado, las variedades, al no estar identificadas como variedades, son también origen de la diversidad. En su reproducción, intercambio y difusión se han generado nuevas variedades. En cambio, en el momento en que se trata de identificar una variedad y conservarla como tal, se interrumpen o ralentizan esas posibilidades para la creación de diversidad y nuevos seres. Para poder "preservar" la diversidad generada, esta debe identificarse, cosificarse y ser creada y conservarse en sí misma. Hay que singularizarla.

He comprobado que así sucede a lo largo de esta etnografía. Sin embargo, la realidad no es ni blanca ni negra. La singularización y la diversificación conviven en constante tensión; yuxtapuestas en una relación que no siempre es equilibrada. Hemos observado riesgos o tendencias hacia la singularización en el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta. Sin embargo, gracias a la diversidad social, cultural y biológica que rodea la variedad, las

tendencias a la singularización no han acabado con las prácticas y relaciones que dan lugar a la generación de diversidad en torno a la variedad. Es decir, la diversidad de actores, lugares y prácticas implicadas en la re-producción de la variedad son fundamentales en cuanto a la generación de la diversidad y posibilidades generativas en torno a la misma. Asimismo, el proceso biotecnológico de reproducción de variedades también es clave en ello. Cualquiera puede reproducir en su huerta esta variedad, y debe hacerlo año tras año. Además, esto se está llevando a cabo en lugares y condiciones diversas. Así, se abren y multiplican las posibilidades para crear otras formas de vida, o vidas "otras". Por último, aunque se busque la estabilidad de la variedad, mientras no se realice manualmente la polinización de las flores, seguirán estando abiertas las posibilidades de nuevas hibridaciones.

Teniendo en cuenta lo anterior, y con el fin de evitar los riesgos y tendencias hacia la privatización, control y colonización, a lo largo de esta tesis más que considerar las semillas y las variedades como objetos de conservación, he propuesto considerarlas compañeras y cómplices, tanto en la actividad agrícola como en los procesos de generación de diversidad. Ya me lo había comentado en una entrevista Juan, agricultor que en su huerta conserva y reproduce gran diversidad de semillas. En este entramado de vidas que trasciende los límites entre las especies, más que considerar las semillas como objetos a conservar en bancos de germoplasma, las defino como nuestras cómplices y aliadas, en el marco de relaciones basadas en la interacción, la reciprocidad y el cuidado mutuo.

Las coreografías reproductivas y los parentescos transespecies: ¿posibilidades para ecologías "otras"?

En la finca de hibridación de semillas que visité en Perú, me sobrecogieron ciertos temas que podía prever pero que hasta entonces aún no había sido capaz de "ver": por un lado, el tema de la territorialidad de la autoctonía, y por otro lado, las cuestiones relacionadas con la reproducción y el parentesco. En un primer momento, me llamó la atención la presencia que tenían el sexo y el género en ese lugar. A su vez, de inmediato ocupó mi atención el paralelismo o puentes que existían entre lo que estaba viendo y la reproducción "asistida". Anteriormente, había realizado un trabajo comparativo con María Zapata entre dos campos de la antropología que a priori se podrían considerar muy "diferentes". Y una vez más, pensé que quizás podía hacer un ejercicio similar, ahora entre la reproducción humana y la vegetal. Comencé este ejercicio vinculándolo a la reproducción de híbridos. No obstante, de

inmediato, empecé también a hacer algo similar para el caso de la variedad local. Aunque no lo hubiera previsto, como comentaba previamente, la reproducción y el parentesco han sido temas que han aflorado en el trabajo de campo y que han acabado siendo centrales en estas tesis.

En cuanto a la reproducción, he identificado una diferencia relevante en cuanto a cómo se organiza en el caso de la variedad híbrida Jack y cómo sucede en el caso de la variedad local Rosa de Aretxabaleta. En el caso de los híbridos, estos surgen de parentales que suelen ser idénticos y se impide la posibilidad de reproducir o generar vidas nuevas o diferentes a partir de ellos. La vida se fija y se mantiene en un lugar siempre idéntico; y se crean y se buscan seres iguales. En cambio, en el caso de las variedades locales, cada año se siembran y se reproducen nuevas semillas; y cada año, surgen nuevas generaciones de la variedad. Aunque existan mecanismos de control en torno a ellas, se generan periódicamente nuevas vidas o seres, de generación en generación, abiertas a las relaciones y seres de su entorno, e interactuando y co-constituyéndose con ellos. De tal manera que, el control de la vida es más limitado y son más amplias las posibilidades para lo diferente, raro o imprevisible.

Por lo tanto, son claras las diferencias entre las formas de reproducción de estas dos variedades. Sin embargo, analíticamente, me ha resultado más difícil explicar y argumentarlas, especialmente desde una mirada crítica feminista. Después de profundos debates conmigo misma -y con otras-, he llegado a un análisis tecnobiopolítico de la reproducción vegetal, y a desarrollar reflexiones feministas en torno a la diversidad. Asimismo, a partir de la diferencia entre las formas de reproducción de una variedad y la otra he llegado también a la genealogía y a las relaciones de parentesco que surgen en torno a las semillas y las variedades. En este caso también son notables las diferencias entre la variedad híbrida y la variedad local.

En el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta, y especialmente en las primeras generaciones, he propuesto analizar las relaciones creadas en torno a la variedad como generaciones. De este modo, a través de ellas he podido completar la genealogía de la variedad; la genealogía social. En el proceso de singularización de la variedad, las relaciones y las prácticas humanas, y las relaciones entre plantas y humanas -o multiespecies- han adquirido un lugar destacado. Por lo tanto, en la identidad de la variedad Rosa de Aretxabaleta destaca su genealogía social. Sin embargo, en los últimos años, se ha ido desestructurando y difuminando la sucesión de esas relaciones en torno a la variedad que antes aparecían como generaciones; y la variedad ha

adquirido un carácter más autónomo. Ha comenzado a imponerse su personalidad e identidad genética y, con ello, la genética ha ocupado más espacio que los vínculos sociales en la genealogía e historia de la variedad.

En el caso de la variedad Jack la genética acapara el protagonismo. La genealogía genética de la variedad es la que toma relevancia, y eso es lo que se cuida y se garantiza, e incluso se oculta. Sin embargo, las formas de ocultar y garantizar las características y la pureza genética de la variedad nos muestran, precisamente, otras genealogías sociales; genealogías que vinculan la propiedad y, en este caso, no casualmente, la paternidad. Monsanto -o Bayer- es el dueño y padre o pariente de la variedad. Aunque se haya querido encubrir en varias ocasiones, esto es lo que más se destaca en cuanto a la identidad de la variedad. Este hecho nos muestra otras genealogías y vínculos. Como proponen Sarah Franklin, Celia Lury y Jackie Stacey (2000), al elaborar la genealogía de la variedad Jack podríamos y deberíamos realizar también una "genealogía de la marca". La genealogía social de esta variedad está formada por las compraventas y cambios de propiedad en torno a la semilla. Las fusiones y compras que han sucedido en las últimas décadas en el sector de la industria alimentaria han repercutido directamente a esta variedad. Las semillas han pasado de empresa en empresa, al igual que en otros momentos y lugares las semillas pasan de mano en mano, y la genealogía de esta variedad es muestra de ello.

Sin embargo, las diferencias destacadas entre las variedades Jack y Rosa de Aretxabaleta no son solo características de estas dos variedades. Franklin et al. (2000), y Aistara (2011), entre otras cosas, ya habían observado el peso del lenguaje genealógico y del parentesco en la identidad y reproducción de las semillas y las variedades. Y al estudiarlo, habían analizado las diferencias entre variedades locales y variedades híbridas, transgénicas o registradas. Sin embargo, en este caso, además de destacar las diferencias entre las variedades Rosa de Aretxabaleta y Jack, también quiero destacar las diferentes lógicas que se nos presentan en el seno de la historia y la evolución de la variedad local estudiada. Como he mencionado previamente, aunque al principio las genealogías sociales tuvieran mayor peso, en los últimos años y décadas la genética ha tomado mayor relevancia y se ha construido la identidad de la variedad considerando esta última como algo en sí mismo. Todo esto ha sucedido, y no por casualidad, cuando la atención en torno a la variedad se ha centrado cada vez más en el fruto; y en la misma época en la que la variedad ha empezado a cosificarse y a mercantilizarse o a fetichizarse.

Como he mostrado a lo largo de esta tesis, han sucedido cambios significativos en los procesos y prácticas reproductivas de la variedad Rosa de Aretxabaleta. Yo los he analizado exhaustivamente, teniendo siempre en mente la cuestión de la biodiversidad. ¿Cómo afectan estas prácticas reproductivas a la diversidad de la vida? En un principio, pensé que al desaparecer o disminuir las prácticas que han dado origen a esa diversidad, se agotaban también los medios para crearla. Por ello, ese razonamiento me llevaba a tomar una posición crítica o escéptica frente a estos cambios. Con el fin de conservar la variedad Rosa de Aretxabaleta, los procesos de reproducción de semillas se complejizaban y se fragmentaban; es decir, los procesos de reproducción de las semillas y variedades se realizaban ahora ya fuera de una única huerta, y esto me parecía problemático. Sin embargo, después de una profunda reflexión, individual y colectiva, sobre el tema, lo he percibido de otro modo. Acercarme a los trabajos sobre la reproducción me ha sido de ayuda en este camino. Al final, al analizar la reproducción de la variedad Rosa de Aretxabaleta he decidido utilizar el término "coreografías reproductivas de la variedad". El concepto de "coreografía reproductiva" me ha ayudado a "ver" y a reconocer otros sujetos y otras acciones que participan en la reproducción de estas semillas. En este caso, más que ser reproducido en una única huerta y por una sola o pocas personas, en la actualidad, el tomate Rosa de Aretxabaleta se reproduce en redes más complejas y más extensas. Se está arraigando y adaptando localmente; y en torno a él se están abriendo posibilidades para la creación de diversidad. No son, en cambio, las mismas de hace tres décadas. Las formas o posibilidades de creación y regeneración de la vida han cambiado, incluso en el mundo vegetal; y los cambios en las coreografías reproductivas de esta variedad son reflejo de ello.

Aunque esté hablando de la reproducción vegetal, creo que estos cambios y las coreografías reproductivas actuales de esta variedad nos sirven también para pensar y reflexionar sobre la reproducción desde el feminismo. Actualmente, en la reproducción de la variedad Rosa de Aretxabaleta participan diferentes tipos de seres, lo que nos demuestra que la reproducción va más allá de la pareja y el dimorfismo sexual. En el caso de los seres humanos, al hablar de la reproducción "asistida" se utiliza cierta expresión que me resulta problemática: se apela a "la participación de terceros" en la reproducción. Me parece que con una expresión de este tipo lo que se hace es precisamente corroborar la supuesta normalidad; lo habitual es que en la reproducción participen dos personas y que, cuando así sucede, estas sean un hombre y una mujer. Por el contrario, incluso en la reproducción heterosexual y en la fecundación por coito las coreografías reproductivas también son complejas y van más allá de la intervención de

estas dos únicas personas. Pues bien, en el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta esta participación diversa y múltiple se hace especialmente evidente. De este modo, creo que este tipo de casos nos sirven para disociar la reproducción de la heterosexualidad y del modelo heteronormativo de pareja. Para ello, la palabra coreografía me ha resultado especialmente adecuada e idónea; y creo que puede resultar muy útil para mostrar las complejas relaciones y acciones que intervienen en la reproducción, y evidenciar con ellas que se trata de procesos que no pueden reducirse a una explicación biologicista y heteronormativa de la reproducción y de la sexualidad.

Por otro lado, especialmente en el caso de la variedad Rosa de Aretxabaleta también me he referido a las generaciones y genealogías en torno a la misma. En el caso de la variedad Jack también he encontrado genealogías entre variedades y personas; sin embargo, en este caso seguían otro tipo de lógicas. Desde un punto de vista feminista me interesan más las primeras que las segundas. En cualquier caso, las genealogías que he identificado tanto en torno a la variedad Jack como a la variedad Rosa de Aretxabaleta nos versan sobre genealogías que van más allá de las especies, la sangre y la familia heteronormativa. Nos ayudan a prestar atención a otras relaciones y vínculos. Generan otro tipo de reconocimientos. Todo esto se ha reivindicado y se reivindica desde el feminismo, y es lo que también he querido realizar mediante este trabajo. En este caso, los hombres han tenido gran presencia en las genealogías ahora dibujadas. Más que darles reconocimiento -o además de eso-, he querido mostrar los reconocimientos que ya existen en dichas genealogías. Al hacer explícitas esas genealogías he querido poner sobre la mesa los juegos de reconocimiento, y los privilegios y las relaciones de poder que se dan en ellas. Quizás, sea tarea para el futuro la labor de dibujar alianzas y genealogías entre mujeres. En esta ocasión, y en diferentes sentidos, me he sentido más cómoda haciendo un trabajo sobre lugares de "poder" y "privilegio" que haciendo etnografía de la "subalternidad" o de los márgenes; si es que podemos ubicar en los centros de poder y el privilegio a los hombres agricultores de la comarca de Debagoiena.

En cualquier caso, estas genealogías son otras genealogías o genealogías "otras". Son, entre otras, genealogías que atraviesan los límites de la especie; son "genealogías transespecie". Junto a ellas, me he referido también en este trabajo al parentesco transespecie. Aunque he querido utilizar el concepto de parentesco más allá de la crianza, las relaciones de crianza en torno a las variedades han sido claves para identificar las relaciones de parentesco en torno a las mismas. La crianza es clave para la continuidad de la vida, también en los casos de las plantas y las variedades; y junto con las prácticas de cuidado, en la crianza se construyen

relaciones afectivas significativas entre personas y plantas. Las relaciones de crianza son recíprocas, y sitúan a las plantas y a las personas las unas al lado de las otras; en dependencia mutua, compañeras, "eco-inderdependientes". En la época del Antropoceno y del Capitaloceno, en la época en que la vida se agota, estas alianzas aparecen como refugios y medios para la (re)generación de vidas; ficción y realidad hacia el Chthuluceno.

A diferencia del Antropoceno o el Capitaloceno, el Chthuluceno está hecho a partir de historias y prácticas multiespecies en curso de devenir-con, en tiempos que permanecen en riesgo, tiempos precarios en los que el mundo no está terminado y el cielo no ha caído, todavía... Estamos en riesgo mutuo. Contrariamente a los dramas dominantes en el discurso del Antropoceno y el Capitaloceno, los seres humanos no son los únicos actores importantes en el Chthuluceno, con todo el resto de seres capaces solo de reaccionar. El orden ha sido retejido: los seres humanos son de y están con la tierra, y los poderes bióticos y abióticos de esta tierra son la historia principal (Haraway 2019, 95).

El Chthuluceno, todavía inacabado, debe recolectar la basura del Antropoceno, el exterminismo del Capitaloceno; trocear, triturar y apilar como un jardinero loco, hacer una pila de compost mucho más caliente para pasados, presentes y futuros aún posibles (Ibid. 2019, 98).

Quizás no sea tan "optimista" como Haraway, pero opino que podemos considerar las relaciones y prácticas en torno a la variedad Rosa de Aretxabaleta como las basuras del Antropoceno y el Capitaloceno; así como también ingrediente del compost para un posible Chthuluceno. En la actualidad, la existencia de esta variedad se debe a las relaciones que se han establecido en torno a ella entre y a través de diferentes especies. Si, junto al tomate Rosa de Aretxabaleta, existen varias fincas, huertas y agricultoras en Debagoiena y Gipuzkoa, es también gracias a las alianzas, complicidades y relaciones de parentesco creadas junto a esta variedad.

Una relectura tecnobiopolítica de la diversidad (biológica)

La biodiversidad cultivada estaba en el punto de partida de la tesis, y la ha atravesado y estructurado. Sin embargo, me di cuenta rápidamente de que me resultaba contradictoria y problemática. La biodiversidad como concepto se define en el momento preciso en el que se está perdiendo gran parte de la diversidad biológica planetaria. Asimismo, a menudo se pretende dar solución al problema desde los propios sistemas y modelos que lo han generado. Contradictorio. O por lo menos, un círculo vicioso. Es también un concepto que nos lleva a la dicotomía naturaleza/cultura, que construye la naturaleza como algo a explotar o proteger. En palabras de Franklin et al., "Biodiversity is precisely the kind of emergent cultural value by

means of which it is possible to trace the paths of what we call new universalist esencialisms in the production of global nature" (2000, 84)²⁹⁴. Es así un concepto íntimamente ligado con el "conservacionismo".

Es por todo ello que he intentado utilizar el término biodiversidad cultivada lo menos posible; tratando de huir de una noción de biodiversidad no problematizada y que se considera de por sí algo positivo. En todo caso, no he querido arrinconar del todo el concepto de diversidad. Por un lado, desde una perspectiva feminista -también- me interesaba algún aspecto sobre la diversidad, aunque durante largo tiempo no tuviera claro lo que era exactamente. Y, por otro lado, me servía para entender y explicar algunas diferencias entre las variedades Jack y Rosa de Aretxabaleta; explicar y reflexionar sobre algunas diferencias relacionadas principalmente con los procesos y prácticas reproductivas. Aistara (2011) relaciona la diversidad con la reproducción de semillas; y, en este caso, vincula las relaciones que surgen en torno a la reproducción de las semillas con relaciones de parentesco. Asimismo, apuesta por una definición cualitativa de la diversidad; la biodiversidad para las agricultoras va más allá del número de semillas disponibles y está estrechamente ligada a las redes familiares y de amistad. La diversidad biológica no puede discernirse de la diversidad social y cultural; y la pérdida de la primera va inevitablemente de la mano de la pérdida de la segunda y la tercera.

Frente al caso de la variedad Jack, en la reproducción de la variedad Rosa de Aretxabaleta encontramos más posibilidades para la generación de otras vidas -biológicas, sociales y culturales-. Por un lado, se debe a que el propio proceso biotecnológico de la reproducción es más abierto; dado que se reproducen semillas año tras año y en diferentes lugares, dando lugar a nuevas generaciones. Por otro lado, porque en torno a la propia variedad y a la reproducción de la misma encontramos también una gran variedad de prácticas, sujetos e iniciativas. Esta diversidad sociocultural es la garantía de la diversidad biológica. Por lo tanto, al analizar el tema de la biodiversidad, además de mirar a la propia reproducción biológica -yo en un principio puse demasiado énfasis en ello-, también debemos centrarnos en otras prácticas, relaciones y sujetos claves en la reproducción. Sin embargo, en esta ocasión, tampoco querría volver a considerar la diversidad -en este caso social y cultural- algo necesariamente positivo. Entonces, ¿por qué quiero destacar esa diversidad de vidas y culturas que surge en torno a la variedad Rosa de Aretxabaleta o en torno a las variedades locales?

294 "La biodiversidad es precisamente el tipo de valor cultural emergente a través del cual es posible seguir los caminos de lo que llamamos nuevos esencialismos universales en la creación de la naturaleza global".

Las semillas locales son denominadas "criollas" en diferentes lugares. La criollización hace referencia a los procesos de mezcla, arraigo y adaptación de las semillas. Sin embargo, Aistara (2011) aporta un significado que va más allá. De acuerdo con los trabajos y contribuciones realizados en el campo de la lingüística, afirma que la criollización es algo que va más allá de la mezcla. La criollización es el camino hacia una subversión sutil; hacia la desestabilización de los códigos dominantes y hegemónicos, afirma. De este modo, con la criollización de semillas se hace frente a las relaciones de poder imperantes. Las semillas criollas son un medio para desestabilizar las relaciones de poder. En cambio, con el registro de semillas, se busca y se fija la pureza, se le da un nombre, y se categorizan y registran las semillas. Frente a ello, las semillas criollas son otras inapropiadas o inapropiables (Haraway 1999). Asimismo, junto a ellas se crean "otras" relaciones:

The act of producing and reproducing creole seeds is thus a direct challenge to existing power relations. And as organic farmers do this, they also restructure their kin networks to form broader cultures of relatedness with their peers. This represents a creolization of their kin-based exchange networks, by adapting to changing conditions and their own cultural preferences. Thus, creolization of organic seeds and of farmer kin networks act as mutually reinforcing forms of cultural and agricultural resistance (Aistara 2011, 498)²⁹⁵.

Por lo tanto, la criollización va más allá de la simple mezcla. A diferencia de las semillas registradas, la criollización genera vidas que no pueden ser clasificadas, dominadas y totalmente controladas. El valor de estas les es intrínseco, y a la vez no lo es. No les es propio como un simple número; no tienen un valor intrínseco simplemente como seres nuevos o diferentes. A mi juicio, tienen valor en la medida en que sean inapropiadas e inapropiables, en los términos Haraway (1999); en la medida en que sean "otras", raras y "xeno", en los términos de Helen Hester (2018); en la medida en que conviertan otras vidas en "vivibles" o "llorables", en palabras de Judith Butler (2010); en la medida en que sean vidas ajenas a la tecnobiopolítica racista, capitalista y heteropatriarcal que favorece la estabilidad, la fertilidad y la productividad. En la reproducción de la variedad y los tomates Rosa de Aretxabaleta existe la posibilidad de crear vidas salvajes, inesperadas, e incontables; y es a esto a lo que ahora quiero dar importancia. Para ello, y como me dijo Juan, afirmo que las semillas son nuestras aliadas y cómplices; que son nuestros parientes; y no algo que se debe conservar en sí mismo. Por ello, las prácticas de intercambio, conservación y reproducción de semillas me

295 "Por tanto, producir y reproducir semillas criollas es un desafío directo a las relaciones de poder. Y en la medida en que los agricultores orgánicos lo hacen, también reestructuran las redes familiares creando culturas de relación más amplias con sus miembros o iguales. Esto supone la criollización de las redes de intercambio basadas en la familia, adaptándolas a condiciones cambiantes y a las propias preferencias culturales. Así, la criollización de semillas orgánicas y redes campesinas son formas de resistencia cultural y agraria que se refuerzan mutuamente".

interesan como prácticas de creación de diversidad y "vidas otras"; me interesan como "espacios de emergencia de biodiversidad" (Van Dooren 2008) y como prácticas subversivas de las relaciones de poder y orden establecido; y no por lo contrario, como prácticas de conservación de semillas bien clasificadas y "siempre iguales". No me interesa la (bio)diversidad en sí, sino principalmente me interesan las prácticas y relaciones que permiten y fomentan la generación de relaciones y vidas "otras"; raras, xenos, inapropiadas e inapropiables y llorables. Me interesan las relaciones y vidas "in"; inapropiables, improductivas, impredecibles; relaciones y vidas para la desestabilización de la tecnobipolítica capitalista y heteropatriarcal; relaciones y vidas que surgen de las basuras del Antropoceno y del Capitaloceno, y que son, a la vez, ingredientes del compost para futuros posibles y habitables.

Agrietar la ciencia y sus conceptos desde el feminismo

Hace ya más de veinte años, Haraway (1995) interpeló a las feministas para que asumieran, desde el feminismo, la responsabilidad de construir otras ciencias de la vida y de la naturaleza. De ese modo, instó a asumir desde el feminismo y el ecologismo una responsabilidad nada fácil. La ciencia es un lugar de poder, que crea la realidad, acción y ficción. Así, para poder expresar, crear y definir un mundo diferente era -es- necesario construir la ciencia desde el ecofeminismo. Esta fue/es la invitación e interpelación que desarrolló Haraway hace ya unas décadas. Adentradas ya en pleno siglo XXI, sus palabras no se han perdido como un oasis en el desierto; sino que estas cuestiones ya han sido abordadas por innumerables activistas, investigadoras y pensadoras feministas. De hecho, he querido que esta tesis y la bibliografía utilizada sea, en cierto modo, un reflejo de ello. Sin embargo, este clamor e invitación que hizo Haraway hace más de treinta años, no ha perdido el sentido y sigue vigente en la actualidad. De este modo, he querido que esta tesis sea también un reflejo y prueba de ello. Desde el feminismo, así como desde la antropología ambiental, he intentado identificar las grietas existentes en relación a varios conceptos que en el pensamiento occidental se nos han presentado como estáticos y monolíticos. Asimismo, he intentado también recoger prácticas y significados que nos ayuden en esta tarea y que he encontrado en el "mundo de lo real": he querido mostrar que los conceptos de sexo, género y sexualidad aparecen mezclados y estrechamente relacionados incluso en la reproducción vegetal, alimentando el modelo heteronormativo desde la biología; he querido mostrar los límites del

taxón "especie", fundamentado en la reproducción, utilizando los términos "parentesco y genealogía transespecie"; esta ha sido una propuesta para analizar la diversidad y la biodiversidad fuera de los esencialismos y desde el feminismo; la vida misma, vinculada a la diversidad, más que entenderla como algo universal la he analizado y teorizado como algo que se hace, se crea o se impide, y que, propongo, debemos analizar críticamente en el seno de diferentes tecnobiopolíticas; en un mundo eco-interdependiente, he situado la crianza y los cuidados en las relaciones entre especies y los he definido como prácticas de reciprocidad; he pretendido que el concepto mismo de naturaleza, ya muy discutido anteriormente, vuelva a ser un lugar de conflicto; incluso, junto con él, la noción de conservación; y, por lo tanto, junto con lo anterior y como consecuencia de ello, he analizado de forma crítica y compleja las semillas, y con ellas los tomates y variedades. En definitiva, he estudiado y presentado las semillas y tomates como seres llenos de contradicciones, como refugios para las relaciones entre especies, y como aliadas y compañeras para superar la dicotomía naturaleza-cultura, la ontología o cosmovisión en la que se basa, y los daños y actitudes generados por aquellas.

Bibliografía

- Agirreazaldegui, Ainhoa, Uxue Alberdi, Miren Artetxe, Ane Labaka, eta Txakur Gorria. 2018. *Bertsolaritzaren bilakaera genero ikuspegitik*, infografía.
- Aguado, Gregorio, Juan A. del Castillo, José Sanz Parejo, Amaya Uribarri Anacabe, eta Salomon Sádaba Díaz de Rada. 2006. «Variedades locales del tomate: comportamiento en invernadero. 2005-2006». *Navarra agraria*, 159: 27–34 orr.
- Ainz Ibarrondo, María José. 2001. *El caserío vasco en el país de las industrias*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Aistara, Guntra A. 2011. «Seeds of kin, kin of seeds: the commodification of organic seeds and social relations in Costa Rica and Latvia». *Ethnography*, 12 (4): 490–517 orr.
- . 2014. «Actually existing tomatoes: Politics of memory, variety, and empire in Latvian struggles over seeds». *Focaal*, 2014 (69): 12–27 orr.
- Alberdi Collantes, Juan Cruz. 2002a. «Calidad e identificación en el desarrollo de la horticultura del País Vasco». *Espacio Tiempo y Forma. Serie VI, Geografía*, 15: 29–50 orr.
- . 2002b. «Hacia el abandono de la función agraria en el caserío vasco». *Estudios Geográficos*, 63 (247): 209–235 orr.
- . 2009. «Medio rural y abandono de la agricultura: desarrollo de un ejemplo, el caserío vasco». *Lurralde: Investigación y espacio*, 32: 395–404 orr.
- . 2016. «Elikadura burujabetza eta nekazaritza ekologikoa Donostian». *Lurralde: Investigación y espacio*, 39: 43–67 orr.
- . 2018. «Agricultura ecológica y de proximidad como herramienta para el desarrollo rural: el ejemplo de San Sebastián». *Ager: Revista de estudios sobre despoblación y desarrollo rural= Journal of depopulation and rural development studies*, 24: 191–224 orr.
- Allard, Jeanne. 2000. «El tomate: un largo trayecto hasta la mesa». *Historia Caribe*, 6: 45–54 orr.

- Altuna, Asier. 2015. *Amama*, filma. Txintxua Films.
- Álvarez Plaza, Consuelo, eta J. Ignacio Pichardo Galán. 2017. «Mercancía o don: Bancos de semen y autonomía reproductiva». *AIBR, Revista de Antropología Iberoamericana*, 12 (2): 339-363 orr.
- . 2018. «La construcción del “buen donante” de semen: selección, elección, anonimato y trazabilidad». *Papeles del CEIC. International Journal on Collective Identity Research*, 2.
- Amaya Corchuelo, Santiago, eta Encarnación Aguilar Criado. 2012a. «La construcción de la calidad alimentaria: tradición, innovación y poder en las DOP del jamón ibérico en España». *Revista de Economía Agrícola (REA)*, 59 (2): 39–52 orr.
- . 2012b. «Patrimonializando saberes locales, resignificando tradición e innovación: el caso del jamón ibérico». *Etnicex: revista de estudios etnográficos*, 4: 63–75 orr.
- Anderson, Benedict. 1993 [1983]. *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Anza, Mikel, Patrick Riga, eta Amaia Barredo. 2005. «Calidad organoléptica del tomate. Eusko-Label». *Sustrai. Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco*, 66: 47–51 orr.
- Apaolaza Beraze, Joxe Migel, Jone M. Hernández García, Pío Pérez Aldasoro, Larraitx Garmendia Munduate, Juan Kruz Igerabide Sarasola, Iñigo Roque Eguzkiza, Margaret Bullen, Aitzpea Leizaola Egaña, eta Elixabete Imaz Martínez. 2014. *Antropologiako hiztegia*. Leioa: Universidad del País Vasco/Euskal Herriko Unibertsitatea.
- Appadurai, Arjun. 2001 [1996]. «Paisajes étnicos globales: apuntes e interrogantes para una antropología transnacional». In *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*, 63–79 orr. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica de Argentina.
- Aranzadi, Juan. 1981. *Milenarismo vasco. Edad de oro, etnia y nativismo*. Madrid: Taurus.
- Arraiza Zabalegi, Maite. 2016. «La relación sexo-género y la materialidad del sexo de los tecnocuerpos». *Scientia helmantica: revista internacional de filosofía*, 3 (6): 98–120 orr.
- . 2020. *The co-constitution of technobodies' sex-gendered materiality: multiple trans* becomings*. Doktore-tesia, Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU).
- Atxaga, Bernardo. 1997 [1991]. *Behi euskaldun baten memoriak*. Atarrabia-Villava: Pamiela.
- Ayesta, Iban. 2003. *Berlin, fin de millennium: An Experiment in Corporeal Ethnography*. Doktore-tesia, University College of London.
- Badal Pijoan, Marc. 2014. *Bidaia koadernoak. Haziak nola mugitzen diren*. Donostia: Haziera, hazien artxiboa. Cristina Enea Fundazioa.
- . 2016. *Bidaia koadernoak. Haziei buruzko pasarte eta ohar historikoak*. Donostia: Haziera, hazien artxiboa. Cristina Enea Fundazioa.

- . 2018. *Aretxabaletako Tomatea. Bioaniztasuna, lurraldea eta jakintza partekatua*. Aretxabaleta: Haziera. Archivo de Semillas. CristinaEnea Fundazioa.
- Bamberger, Joan. 1979. «El mito del patriarcado: ¿Por qué gobiernan los hombres en las sociedades primitivas?» In Olivia Harris y Kate Young (koordk.) *Antropología y feminismo*, 63–81 orr. Barcelona: Anagrama.
- Barba Gassó, Marta. 2014. *Las semillas como cuerpos generizados y generizantes. Un análisis de género de los discursos en torno a la biodiversidad cultivada*. Master Amaierako Lana, Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU).
- . 2017. «Procesos de categorización, normalización y reconocimiento en torno a tres variedades de tomate. Comer identidad social y reproducir tomates». *Ankulegi: gizarte antropologia aldizkaria*, 21: 39–56 orr.
- . 2020. «Euskal amama mitiko gehiagorik ez, arren!» *Argia*, 2020/04/22. <<https://www.argia.eus/albistea/euskal-amama-mitiko-gehiagorik-ez-arren>>. [Kontsulta-data: 2020/12/10].
- Barba Gassó, Marta, eta María Zapata Hidalgo. 2018. «Semillas y psicofármacos en el contexto vasco. Etnografías sobre cuerpos biotecnológicos y configuración de la vida». *AIBR, Revista de Antropología Iberoamericana*, 13 (3): 407–430 orr.
- Barral Morán, M^a José. 2010. «Análisis crítico del discurso biomédico sobre sexos y géneros». *Quaderns de Psicologia*, 12 (21): 105–116 orr.
- Barth, Fredrik (arg.). 1976 [1969]. *Los grupos étnicos y sus fronteras*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Bermejo, Isabel. 1998. «El debate acerca de las patentes biotecnológicas». In Alicia Durán eta Jorge Riechmann (argk.) *Genes en el laboratorio y en la fábrica*, 53–70 orr. Madrid: Trotta.
- Bestard, Joan. 2009. «Los hechos de la reproducción asistida: entre el esencialismo biológico y el constructivismo social». *Revista de Antropología Social*, 18: 83–95 orr.
- Biglia, Barbara. 2004. Bell Hooks et al. «Otras inapropiables, Feminismos desde las fronteras». *Athenea Digital*, 6.
- Blázquez Rodríguez, Maribel. 2005. «Aproximación a la antropología de la reproducción». *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana*, 42.
- Braidotti, Rosi. 2004. *Feminismo, diferencia sexual y subjetividad nómada*. Barcelona: Gedisa.
- Butler, Judith. 2006 [2004]. *Vida precaria: el poder del duelo y la violencia*. Buenos Aires: Paidós.
- . 2007 [1990]. *El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad*. Barcelona: Paidós.
- . 2010. *Marcos de guerra. Las vidas lloradas*. Barcelona: Paidós.

- . 2014. «Vida precaria, vulnerabilidad y ética de cohabitación». In Begoña Saez (arg.) *Cuerpo, memoria y representación, Adriana Cavarero y Judith Butler en diálogo*, 47–80 orr. Barcelona: Icaria.
- Calvet-Mir, Laura, Maria Calvet-Mir, eta Victoria Reyes-García. 2010. «Traditional ecological knowledge and landraces in situ conservation in high mountain home gardens of Vall Fosca, Catalan Pyrenees, Iberian Peninsula». *Tradiciones y transformaciones en etnobotánica. CYTED, Argentina*, 457–464 orr.
- Calvet-Mir, Laura, Teresa Garnatje, Montserrat Parada, Joan Vallès, eta Victoria Reyes-García. 2014. «Más allá de la producción de alimentos: los huertos familiares como reservorios de diversidad biocultural». *Ambienta*, 107: 40–53 orr.
- Cantero, Pedro A. 2000. «La matanza vegetal. Representaciones, rituales, y usos del tomate en la Sierra». *XIV Jornadas de la Comarca de la Sierra*, 37–58 orr.
- Cañedo, Montserrat. Prentsan. «La manzana original: Ontografías vegetales». In Ángel Díaz de Rada (arg.) *Las formas del origen. Una puerta sin retorno al laberinto de las génesis*. Madrid: Trotta.
- Cárdenas Carrión, Blanca María. 2014. «Construcciones culturales del sabor: comida rarámuri». *Anales de Antropología*, 48 (1): 33–57 orr.
- Carolan, Michael S. 2010. «The mutability of biotechnology patents: from unwieldy products of nature to independent ‘object/s’». *Theory, culture & society*, 27 (1): 110–129 orr.
- Carravedo Fantova, Miguel, eta José Ignacio Ruiz de Galarreta Gómez. 2005. *Varietades autóctonas de tomate del País Vasco*. Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia= Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco.
- Carro-Ripalda, Susana, Marta Astier, eta Patricia Artía. 2015. «An analysis of the CM crop debate in Mexico». In Phil Macnaghten y Susana Carro-Ripalda (argk.) *Governing Agricultural Sustainability. Global Lessons from GM Crops*, 33–73 orr. New York: Routledge.
- Carsten, Janet (argk). 2000. *Cultures of relatedness: New approaches to the study of kinship*. Cambridge: Cambridge University Press.
- . 2004. *After kinship*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Checa, Francisco (arg.). 2001. *El Ejido: ciudad-cortijo. Claves socioeconómicas del conflicto étnico*. Barcelona: Icaria Editorial.
- Comas d’Argemir, Dolors. 2014. «Los cuidados y sus máscaras. Retos para la antropología feminista». *Mora*, 20: 167–182 orr.
- . 2017. «El don y la reciprocidad tienen género: las bases morales de los cuidados». *Quaderns-e de l’Institut Català d’Antropologia*, 22 (2): 17–32 orr.
- Contreras, Jesús. 2013. «¿Seguimos siendo lo que comemos?» In *Identidad a través de la cultura alimentaria. Memoria simposio. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad*, 39–58 orr. México.

- Cucó i Giner, Josepa. 1992. «Familia, amistad y cultura asociativa en el País Valenciano». *Revista de antropología social*, 1: 9-28 orr.
- Dañobeitia Ceballos, Olatz. 2019. «Resisters: euskal emakume preso politikoen arteko ahaidetasuna». In Oihana Etxebarrieta Legrand, Maria Ruiz Torrado eta Laura Vara Jimenez (koordk.) *Argi izpiak txarrantxen artean. 14 begirada kartzela feminismotik birpentsatzeko*, 147–65 orr. Bilbo: UEU.
- Dávila-Aviña, Jorge E. de J., Gustavo A. González-Aguilar, Jesús F. Ayala-Zavala, David R. Sepúlveda, eta Guadalupe I. Olivas. 2011. «Compuestos volátiles responsables del sabor del tomate». *Revista fitotecnica mexicana*, 34 (2): 133–143 orr.
- De Beauvoir, Simone. 2019 [1949]. *Bigarren sexua*. Donostia: Elkar.
- Del Valle, Teresa et al. 1985. *Mujer vasca. Imagen y realidad*. Barcelona: Anthropos.
- Del Valle, Teresa. 1997. *Andamios para una nueva ciudad. Lecturas desde la antropología*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- Delgado Echeverría, Isabel. 2003. «Los estudios morfológicos en la teoría de la determinación cromosómica del sexo: 1880-1912». *Dynamis: Acta Hispanica ad Medicinæ Scientiarumque Historiam Illustrandam*, 23: 307–339 orr.
- . 2007. *El descubrimiento de los cromosomas sexuales: un hito en la historia de la biología*. Madrid: Editorial CSIC.
- Descola, Philippe. 2012 [2005]. *Más allá de la naturaleza y la cultura*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Díaz Maderuelo, Rafael. 2006. «Alimentos disfrazados. De la metáfora al fraude». *Política y Sociedad*, 43 (2): 177–198 orr.
- Douglass, William A. 1973. *Muerte en Murélagu*. Barcelona: Barral.
- Duhart, Frédéric. 2002. «“Comedo ergo sum”. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria». *Gazeta de antropología*, 18: 1–15 orr.
- Durán, Alicia, eta Jorge Riechmann (argk.). 1998a. *Genes en el laboratorio y en la fábrica*. Madrid: Trotta.
- . 1998b. «Tecnologías genéticas: ética de la I+D». In Alicia Durán eta Jorge Riechmann (argk.) *Genes en el laboratorio y en la fábrica*. Madrid: Trotta. 9–22 orr.
- Durkheim, Émile, eta Marcel Mauss. 1971. «De ciertas formas primitivas de clasificación». In Marcel Mauss (arg.), *Institución y culto. Obras II*. Barcelona: Barral.
- Edelman, Lee. 2014 [2004]. *No al futuro: la teoría queer y la pulsión de muerte*. Madrid: Egales Editorial.
- Emmatty, Davy A. 2005. «Mejoramiento genético del tomate: pasado, presente y futuro». *Seminario Internacional Producción de Tomate para Procesamiento*. Santiago de Chile.

- Epelde, Edurne, Miren Aranguren, eta Iratxe Retolaza. 2015. *Gure genealogia feministak. Euskal Herriko mugimendu feministaren kronika bat*. Espartza Galar: Emagin Dokumentazio eta Ikerkuntza Zentro Feminista.
- Errekondo Saltsamendi, Jakoba. 2015. *Bizi baratzea. Garaian garaikoa garaiz. Eman eta hartu*. Argia.
- Escobar, Arturo. 2014. *Sentipensar con la Tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio, y diferencia*. Medellín: UNALUA.
- Esposito, Roberto. 2006 [2004]. *Bíos. Biopolítica y filosofía*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Esquinas Alcázar, José. 2013. «Biodiversidad y seguridad». In *Cuadernos de estrategia 161. Seguridad alimentaria y seguridad global. Ministerio de Defensa*, 109–56 orr. Instituto Español de Estudios Estratégicos.
- Esteban, Mari Luz. 2011. *Crítica del pensamiento amoroso*. Barcelona: Bellaterra.
- . 2012. «Euskal antropologiaren jauzi kontzeptualak eta euskal kulturaren haragitasunak». *Ankulegi: gizarte antropologia aldizkaria*, 16: 111–125 orr.
- . 2016. «Maitasun-harremanak eta elkar babesteko sareak edo komunitateak: emakume feministen esperientziak». In Mari Luz Esteban, eta Jone M. Hernández García (koordk.) *Etnografía feminista Euskal Herrian. XXI. mendera begira dagoen antropologia*, 261–75 orr. Bilbao: UEU.
- . 2018a. «Comunidades o redes de apoyo mutuo: experiencias de mujeres feministas». In Mari Luz Esteban eta Jone M. Hernández (koordk.) *Etnografías feministas. Una mirada al siglo XXI desde la antropología vasca*, 361–385 orr. Barcelona: Edicions Bellatera.
- . 2018b. «Herida de política y cárcel. El relato encarnado de una activista». *Disparidades. Revista de Antropología*, 73 (2): 343–363 orr.
- Etxezarreta Zubizarreta, Miren. 1977. *El caserío vasco?*. Zamudio: Elexpuru.
- FAO. 1992. *Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB)*. Rio de Janeiro. <<https://www.cbd.int/doc/legal/cbd-es.pdf>>. [Kontsulta-data: 2020/12/28].
- . 1999. *Comité de Agricultura. 15º período de sesiones*. Roma. <<http://www.fao.org/3/X1551S/X1551S.htm#4>>. [Kontsulta-data: 2020/12/27].
- Fassin, Didier. 2009. «Another politics of life is possible». *Theory, culture & society*, 26 (5): 44–60 orr.
- Fausto-Sterling, Anne. 2006 [2000]. *Cuerpos sexuados. La política de género y la construcción de la sexualidad*. Barcelona: Editorial Medusina.
- Federici, Silvia. 2004. *Calibán y la bruja. Mujeres, cuerpo y acumulación originaria*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- . 2016. «Globalizazioa, herri-ondasunen suntsipena eta emakumeen kontrako indarkeria». *Feministaldia. XI. Festival de Cultura Feminista*. Donostia. <<https://vimeo.com/195956724>>. [Kontsulta-data: 2020/12/26].

- Fernández de Labastida Medina, Ixone. 2011. *Caballos de monte y carne de potro. Análisis antropológico de un proceso contemporáneo de construcción identitaria, cultural y económica en la Montaña Alavesa*. Doktore-tesia, Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU).
- Fernández de Mata, Ignacio. 2016. «Alimentación e identidad. Ámbitos para el patrimonio». In Luis Díaz Viana eta Dámaso Javier Vicente Blanco (argk.) *El patrimonio cultural inmaterial de Castilla y León: propuestas para un atlas etnográfico*, 223–234 orr. Madrid: CSIC.
- Fernández Moreno, Nuria. 2003. «A propósito de las actitudes y roles del antropólogo en su trabajo de campo». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, 58 (1): 153–170 orr.
- Ferrándiz, Francisco. 2011. *Etnografías contemporáneas. Anclajes, métodos y claves para el futuro*. Barcelona: Anthropos.
- Firestone, Shulamith. 1976 [1970]. *La dialéctica del sexo. En defensa de la revolución feminista*. Barcelona: Kairós.
- Fischler, Claude. 1985. «Alimentation, cuisine et identité: l'identification des aliments et l'identité du mangeur». *Recherches et travaux de l'Institut d'Ethnologie*, 6: 171–192 orr.
- . 1995 [1990]. *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Flandrin, Jean-Louis, eta Massimo Montanari. 2004 [1996]. *Historia de la alimentación*. Gijón: Ediciones Trea.
- Foucault, Michel. 1982 [1966]. *Las palabras y las cosas: una arqueología de las ciencias humanas*. Madrid: Siglo XXI.
- . 1987 [1976]. *Historia de la sexualidad I. La voluntad de saber*. México: Siglo XXI.
- . 2000 [1975]. *Vigilar y castigar. Nacimiento de la prisión*. Madrid: Siglo XXI.
- Franklin, Sarah. 2000. «Life itself. Global nature and the genetic imaginary». In Sarah Franklin, Celia Lury eta Jackie Stacey, *Global nature, global culture*, 188–227 orr. London: Sage.
- . 2010. «Revisiting reprotect: Firestone and the question of technology». In Mandy Merck eta Stella Sandford (argk.) *Further Adventures of the Dialectic of Sex*, 29–60 orr. New York: Palgrave Macmillan.
- Franklin, Sarah, Celia Lury, eta Jackie Stacey. 2000a. *Global nature, global culture*. London: Sage.
- . 2000b. «Units of genealogy». In *Global nature, global culture*, 68–93 orr. London: Sage.
- Galdós Urrutia, Rosario. 2004. «La intervención pública en la promoción de la calidad agroalimentaria: normativa comunitaria, española y vasca». *Investigaciones geográficas*, 34: 47–62 orr.

- Galdós Urrutia, Rosario, eta Eugenio Ruiz Urrestarazu. 2008. «La diversidad de la montaña vasca. Ensayo de tipología para políticas territoriales». *Boletín de la Asociación Española de Geografía (AGE)*, 47: 31–49 orr.
- Gandarias Goikoetxea, Itziar. 2014. «Habitar las incomodidades en investigaciones feministas y activistas desde una práctica reflexiva». *Athenea digital*, 14 (4): 289–304 orr.
- García Grados, Carlos. 2017. «La percepción participante como una herramienta metodológica feminista: Una aplicación a los estudios de género». *AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana*, 12 (2): 125–146 orr.
- Gatti, Gabriel, eta Iñaki Martínez de Albeniz. 2006. «Banalización de la identidad, cultura experta y sociedad del conocimiento. El estudio de la identidad colectiva en el País Vasco hoy». *Azkoaga. Cuadernos de ciencias sociales y económicas*, 13: 5–22 orr.
- Gil, Silvia L. 2011. *Nuevos feminismos. Sentidos comunes en la dispersión: una historia de trayectorias y rupturas en el Estado español*. Madrid: Traficantes de sueños.
- Goikoetxea López, Imanol. 1991. «El caserío vasco: una unidad socioeconómica organizadora del territorio rural vasco-atlántico». *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 13: 101–123 orr.
- González Abrisketa, Olatz. 2005. *Pelota vasca. Un ritual, una estética*. Bilbao: Muelle de Uribitarte.
- . 2013. «Cuerpos desplazados. Género, deporte, y protagonismo cultural en la plaza vasca». *AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana*, 8 (1): 83–110 orr.
- . 2020. «La invención de los objetos: deporte, estandarización y subjetividad moderna». *Política y sociedad*, 57 (2): 395–414 orr.
- GRAIN. 2000. «Los tomates: el mundo los aprecia y las multinacionales los codician». *Biodiversidad, Sustento y Culturas*, 2: 96-103 orr.
- . 2013. «El convenio UPOV va contra principios de convivencia que hicieron posible el progreso de la agricultura». *Biodiversidad, Sustento y Culturas*, 75: 3–8 orr.
- Guber, Rosana. 2011. *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Guilló Arakistain, Miren. 2020. *Hilekoaren politika eta kultura alternatiboen etnografia bat: genero-konfigurazioak, gorputz-ahalduntzea eta ezagutza kolektiboak*. Doktore-tesia, Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU).
- Gürtin, Zeynep B., eta Marcia C. Inhorn. 2011. «Introduction: travelling for conception and the global assisted reproduction market». *Reproductive biomedicine online*, 23 (5): 535–537 orr.
- Guzmán Casado, G. I., J. J. Soriano-Niebla, S. F. García-Jiménez, eta M. A. Díaz del Cañizo. 2000. «La recuperación de variedades locales hortícolas en Andalucía (España) como base de la producción agroecológica». In G.I. Guzmán Casado, M. González de Molina and E. Sevilla Guzmán (argk.) *Introducción a la agroecología como desarrollo rural sostenible*, 339–362 orr. Madrid: Mundiprensa.

- Hacking, Ian. 1986 [1983]. *Representing and Intervening. Introductory Topics in the Philosophy of Natural Science*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Haraway, Donna. 1995 [1991]. *Ciencia, Cyborgs y Mujeres. La reinención de la naturaleza*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- . 1999. «Las promesas de los monstruos. Una política regeneradora para otros inapropiados/bles». *Política y sociedad*, 30: 121–164 orr.
- . 2004 [1997]. *Testigo_Modesto@ Segundo_Milenio: HombreHembra\copyright _Conoce_Oncorotón (R)*. *Feminismo y tecnociencia*. Barcelona: Editorial UOC.
- . 2015. *El patriarcado del osito Teddy. Taxidermia en el jardín del Edén*. Barcelona: Sans Soleil.
- . 2016a [2003]. *Manifiesto de las especies de compañía*. Vitoria-Gasteiz: Sans Soleil.
- . 2016b. «Antropoceno, Capitaloceno, Plantacionoceno, Chthuluceno: generando relaciones de parentesco». *Revista Latinoamericana de Estudios Críticos Animales (LECA)*, 3 (1): 15–26 orr.
- . 2019 [2016]. *Seguir con el problema. Generar parentesco en el Chthuluceno*. Bilbao: Consonni.
- Harmon, David. 1992. «Indicators of the world's cultural diversity». *Fourth World Congress on National Parks and Protected Areas*, Venezuela.
- Hartigan Jr, John. 2017. *Care of the species: Races of corn and the science of plant biodiversity*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Hazizaleak Elkarte. 2016. *Pribatizazioa. Hazien pribatizazioa: bioaniztasunaren monopoliorantz?, txostena*. Donostia. <http://www.cristinaenea.eus/eu/download/microsites/ficheros_multi/1_hazien_pribatizazioa.pdf>. [Kontsulta-data: 2020/12/27].
- Hedde, L., Eduardo López, eta Carlos González. 1984. «Del “Tomatl” a la manzana del amor. Pequeña historia del tomate». *Horticultura: Revista de industria, distribución y socioeconomía hortícola: frutas, hortalizas, flores, plantas, árboles ornamentales y viveros*, 13: 25-30 orr.
- Hernández García, Jone M., Mari Luz Esteban, eta Margaret Bullen. 2016. «Feminismoa, euskal antropologiaren akuilu eta elikagai: 30 urteko ibilbide oparoa». In Mari Luz Esteban eta Jone M. Hernández García (koordk.) *Etnografía feministak Euskal Herrian. XXI. mendera begira dagoen antropologia*, 7–22 orr. Bilbo: UEU.
- Hernández García, Jone M. 2019. «Gorputz bat ikusten dut zure ahotsean: gorputz generizatuak bertsolaritzaren soinu-bidean». In Miren Artetxe Sarasola eta Ane Labaka Mayoz (koordk.) *Bertsolaritza feminismitik (bir)pentsetzen*, 133-153 orr. Bilbo: UEU.
- Herrero Cabrejas, Amaranta, Rosa Binimelis Adell, eta Fern Wickson. 2016. «El viaje de una semilla de maíz transgénica». *II Congreso Internacional de Antropología AIBR. Identidad: puentes, umbrales y muros*, Barcelona.

- Hester, Helen. 2018. *Xenofeminismo: tecnologías de género y políticas de reproducción*. Buenos Aires: Cajanegra.
- Hobsbawm, Eric. 2002 [1983]. «Introducción: La invención de la tradición». In Eric Hobsbawm eta Terence Ranger (argk.) *La invención de la tradición*, 7–21 orr. Barcelona: Crítica.
- Hobsbawm, Eric, eta Terence Ranger (argk.). 2002 [1983]. *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica.
- Homobono, Jose Ignacio. 1991. «Ámbitos culturales, sociabilidad y grupo doméstico en el País Vasco». *Revista de antropología social*, 0: 83–114 orr.
- hooks, bell, Avtar Brah, Chela Sandoval, Gloria Anzaldúa, Aurora Levins Morales, Kum - Kum Bhavnani, Margaret Coulson, M. Jacqui Alexander, eta Chandra Talpade Mohanty. 2004. *Otras inapropiables. Feminismos desde las fronteras*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- Howell, Signe. 2003. «Kinning: The creation of life trajectories in transnational adoptive families». *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 9: 465–484 orr.
- . 2004. «¿Quién soy yo, entonces? Perspectivas de los adoptados transnacionales acerca de la identidad y la etnia». In Joan Bestard eta Diana Marre (argk.) *La Adopción y el acogimiento: Presente y perspectivas*, 197–221 orr. Barcelona: Publicacions y Edicions de la Universitat de Barcelona.
- . 2006. *The kinning of foreigners: Transnational adoption in a global perspective*. Oxford/New York: Berghahn Books.
- IFOAM. 2008. «Definición Agricultura Orgánica». <https://archive.ifoam.bio/sites/default/files/page/files/doi_spanish.pdf>. [Kontsultadata: 2020/12/27].
- Imaz, Elixabete. 2018. «Cuando tres no son multitud. Progenitores, procreadores y proveedores en la conformación de las nuevas tecnologías reproductivas». *Papeles del CEIC, International Journal on Collective Identity Research*, 2018 (2).
- Iturbe, José Ángel, eta Francisco Letamendía. 2004. *Euskal herriko sukaldaritza*. Euba-Amorebieta: Ibaizabal.
- Jociles Rubio, María Isabel, eta Ana María Rivas Rivas. 2017. «Cambios en la concepción y representación del parentesco a raíz del uso de las técnicas de reproducción asistida con donante». *Ankulegi. Revista de Antropología Social*, 20: 63–78 orr.
- Kevles, Daniel J. 2007. «Patents, protections, and privileges: The establishment of intellectual property in animals and plants». *Isis*, 98 (2): 323–331 orr.
- Kloppenborg, Jack Ralph. 1988. *First the Seed. The political economy of plant biotechnology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Lafuente Funes, Sara. 2013. «Otriedades reproductivas e imaginarios heteronormativos: el caso de la partenogénesis». In *XI Congreso FES*. Madrid.

- . 2017. *Bioeconomías reproductivas: los óvulos en la biología pos fecundación in vitro*. Doktore-tesia, Universidad Complutense de Madrid.
- Lander, Edgardo. 2001. «Los derechos de propiedad intelectual en la geopolítica del saber de la sociedad global del conocimiento». *Comentario Internacional. Revista del Centro Andino de Estudios Internacionales*, 2 (2): 79–88 orr.
- Laqueur, Thomas. 1994 [1990]. *La construcción del sexo. Cuerpo y género desde los griegos hasta Freud*. Madrid: Ediciones Cátedra.
- Latour, Bruno. 1991. *Nunca fuimos modernos: ensayo de antropología simétrica*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Latour, Bruno, eta Steve Woolgar. 1995 [1979]. *La vida en el laboratorio. La construcción de los hechos científicos*. Madrid: Alianza editorial.
- Le Breton, David. 2009 [2006]. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Leizaola, Aitzpea. 2006. «Matching national stereotypes? Eating and drinking in the Basque borderland». *Anthropological Notebooks*, 12 (1): 79–94 orr.
- Lema, Verónica Soledad. 2020. «Alteridades semejantes: plantas y contradomesticación en comunidades andinas». *Cuadernos Materialistas*, 5: 16–32 orr.
- Lévi-Strauss, Claude. 1968 [1964]. *Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- . 1984 [1962]. *El pensamiento salvaje*. México: Fondo de Cultura Económica.
- . 1997. «The culinary triangle». In Carole Counihan eta Penny Van Esterik (argk.) *Food and culture: A reader*, 28–35 orr. New York: Routledge.
- Lin, Tao, Guangtao Zhu, Junhong Zhang, Xiangyang Xu, Qinghui Yu, Zheng Zheng, Zhonghua Zhang, Yaoyao Lun, Shuai Li, eta Xiaoxuan Wang. 2014. «Genomic analyses provide insights into the history of tomato breeding». *Nature genetics*, 46 (11): 1220–1226 orr.
- Llona González, Miren. 2007. «Los otros cuerpos disciplinados: relaciones de género y estrategias de autocontrol del cuerpo femenino (primer tercio del siglo XX)». *Arenal: Revista de historia de mujeres*, 14 (1): 79–108 orr.
- . 2012. «La Historia oral: la exploración de las identidades a través de la historia de vida». In Miren Llona (argk.) *Entreverse. Teoría y metodología práctica de las fuentes orales*, 15–59 orr. Bilbao: UPV/EHUko Argitalpen zerbitzua.
- Long, Janet. 1995. «De tomates y jitomates en el siglo XVI». *Estudios de cultura náhuatl*, 25: 239–252 orr.
- . 2001. «Una semblanza de las Solanaceae». *Etnobiología*, 1 (1): 17–23 orr.
- Macnaghten, Phil, eta Susana Carro-Ripalda (argk.). 2015. *Governing Agricultural Sustainability. Global Lessons from GM Crops*. New York: Routledge.

- Maffi, Luisa. 2005. «Linguistic, cultural, and biological diversity». *Annu. Rev. Anthropol.*, 34: 599–617 orr.
- Marcus, George E. 2001. «Etnografía en/del sistema mundo. El surgimiento de la etnografía multilocal». *Alteridades*, 22: 111–127 orr.
- Marcus, George E., eta Dick E. Cushman. 1998 [1991]. «Las etnografías como textos». In Clifford Geertz eta James Clifford (koordk.) *El surgimiento de la antropología posmoderna*. Barcelona: Gedisa.
- Marcus, George E., eta Michael F. Fischer. 1986. *Anthropology as cultural critique: An experimental moment in the human sciences*. Chicago: University of Chicago Press.
- Martin, Emily. 1991. «The egg and the sperm: How science has constructed a romance based on stereotypical male-female roles». *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, 16 (3): 485–501 orr.
- Martín Merino Ruiz, Gustavo Adolfo. 2017. *Producción de semillas híbridas de tomates (Solanum lycopersicum L.) determinados e indeterminados en el valle de Cañete*. Tesis de Grado, Universidad Nacional Agraria La Molina.
- Martín Zapirain, Itxaso. 2015. *Eromena, azpimemoria eta isiltasuna(k) idazten: Hutsune bihurtutako emakumeak garaiko gizartearen eta moralaren ispilu*. Doktore-tesia, Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU).
- Martínez de Albeniz, Iñaki, eta Elixabete Imaz. 2006. «La experiencia gastronómica: la cocina vasca entre ser y hacer, entre las lógicas de la efervescencia social y la experticia». *Azkoaga. Cuadernos de ciencias sociales y económicas*, 13: 69–99 orr.
- Martínez de Albeniz, Iñaki, eta Andrés G. Seguel. 2006. «La producción de la autoctonía: la investigación en especies animales y vegetales vascas». *Azkoaga. Cuadernos de ciencias sociales y económicas*, 13: 131–53 orr.
- Martínez Montoya, Josetxu. 1998. «La lógica doméstica y la lógica comunitaria en la sociedad tradicional pirenaica». *Zainak*, 17: 155–180 orr.
- Mauss, Marcel. 2009 [1925]. *Ensayo sobre el don: Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Buenos Aires/Madrid: Katz editores.
- Medina, F. Xavier. 1997. «El comer como instrumento. Alimentación e identidad entre los emigrantes vascos». *Revista de dialectología y tradiciones populares*, 52 (1): 205–216 orr.
- Méndez Montoya, Ángel F. 2010. «Saber/Sabor. El alimento como medio sensual de significación, cognición y comunicación». *Diario de Campo*, 1: 39–48 orr.
- Mies, Maria. 1997. «El dilema del hombre blanco: su búsqueda de lo que ha destruido». In Maria Mies eta Vandana Shiva (koordk.) *Ecofeminismo. Teoría, crítica y perspectivas*. Barcelona: Icaria.
- Montero Cruzada, Santiago. 2017. «Nosotros también somos indígenas: la vulnerabilidad del naturalismo en contextos occidentales de convivencia entre especies». *Etnográfica. Revista do Centro em Rede de Investigaçao em Antropologia*, 21 (1): 49–71 orr.

- . 2019. *Encuentros de vida y muerte. Antropología transespecie y mundos ampliados entre cazadores y animales en el suroeste extremeño*. Doktore-tesia, Universidad Pablo de Olavide.
- . 2020. «La idea de “especie” en los “estudios multiespecies” en Antropología: reflexiones a propósito del COVID_19». In *Reimaginando la coexistencia: relaciones multi-especies y nuevos escenarios virales en Iberoamérica*, mintegia.
- Moore, Lisa Jean. 2007. *Sperm counts: overcome by man’s most precious fluid*. New York: New York University Press.
- Müller, Birgit. 2014a. «Introduction: Seeds—Grown, governed, and contested, or the ontic in political anthropology». *Focaal*, 69: 3–11 orr.
- . 2014b. «The seed and the citizen: Biosocial networks of confiscation and destruction in Canada». *Focaal*, 69: 28–44 orr.
- Needham, Rodney. 1971. *Rethinking Kinship and Marriage*. Londres: Tavistock Publications.
- ODG (Observatorio de la Deuda en la Globalización). 2014. *La ruta del tomate. Herramientas de reflexión hacia una nueva cultura del consumo urbano*, txostena. Barcelona. <https://odg.cat/wp-content/uploads/2014/07/ruta_tomate_cast.pdf>. [Kontsulta-data: 2020/12/28].
- OECD (Organisation for Economic Co-operation and Development). 1982. *Biotechnology. International Trends and Perspectives*, dokumentua. <<https://www.oecd.org/sti/emerging-tech/2097562.pdf>>. [Kontsulta-data: 2020/12/28].
- Oteiza, Jorge. 1963. *Quosque tandem...! Ensayo de interpretación estética del alma vasca*. Donostia: Editorial Auñamendi.
- Ozaita Azpiroz, Josu. 2020. *Piparra*. Ibarra: Ibarako Udala.
- Pavone, Vincenzo, eta Joanna Goven (argk.). 2017. *Bioeconomies: life, technology, and capital in the 21st century*. Cham: Palgrave Macmillan.
- Pérez Orozco, Amaia. 2012. «De vidas invisibles y producción imposible». <http://pdf2.hegoa.efaber.net/entry/content/1096/Amaia_Orozco.pdf>. [Kontsulta-data: 2020/12/28].
- . 2019 [2014]. *Subversión feminista de la economía. Aportes para un debate sobre el conflicto capital-vida*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- Pink, Sarah. 2009. *Doing sensory ethnography*. Londres: SAGE.
- Portelli, Alessandro. 1989. «Historia y memoria: la muerte de Luigi Trastulli». *Historia y fuente oral*, 1: 5–32 orr.
- . 1998. «What makes oral history different». In Robert Perks eta Alistair Thompson (argk.) *Oral history, oral culture, and Italian Americans*. Londres/Nueva York: Routledge.
- Preciado, Paul (B.). 2008. *Testo yonki*. Madrid: Espasa.

- . 2020. «Aprendiendo del virus». In Giorgio Agamben et al. *Sopa de Wuhan*, 163–185 orr. ASPO (Aislamiento Social Preventivo y Obligatorio).
- Puig de la Bellacasa, Maria. 2010. «Ethical doings in naturecultures». *Ethics, place and environment*, 13 (2): 151–169 orr.
- . 2012. «‘Nothing comes without its world’: thinking with care». *The Sociological Review*, 60 (2): 197–216 orr.
- Puigpelat Martí, Francesca. 2004. «Feminismo y las técnicas de reproducción asistida». *Aldaba: revista del Centro Asociado a la UNED de Melilla*, 32: 63-80 orr.
- Pujadas, Joan J. 2000. «El método biográfico y los géneros de la memoria.» *Revista de antropología social*, 9: 127–58 orr.
- Ramos Truchero, Guadalupe. 2004. «Un acercamiento teórico a los efectos del sistema de sucesión en la incorporación de los jóvenes a la agricultura Vasca». In *VI Congreso Vasco de Sociología*, 24–36 orr. Bilbao.
- . 2013. «Alimentación e identidad territorial en la producción de queso Idiazabal». *Lurralde: Investigación y espacio*, 36: 15–30 orr.
- Red de Semillas de Euskadi - Euskal Herriko Hazien Sarea. 2008. *Variedades locales hortícolas de Euskal Herria*, txostena. Karrantza.
- Rengifo Vásquez, Grimaldo, eta Jorge Ishizawa Oba. 1997. «Los caminos andinos de las semillas». In PRATEC, *Los caminos andinos de las semillas. Experiencias de los Núcleos de Vigorización de la Chacra Andina en la crianza de la bio-diversidad*, 1–44 orr. Lima.
- Riga, P., I. Uranga, eta B. Juaristi. 2014. «Calidad sensorial y nutracéutica de variedades locales de tomate». In *Actas de horticultura. XIII Jornadas del grupo de horticultura. I Jornadas del grupo de alimentación y salud*, 125–130 orr. Logroño: Actas de Horticultura / Sociedad Española de Ciencias Hortícolas.
- Rivas, Ana M^a, eta Consuelo Álvarez. 2018. «Presentación: Biotecnologías, mercados reproductivos y co-producción de parentesco». *Revista de Antropología Social*, 27 (2): 215–19 orr.
- Rose, Nikolas. 2007. *The Politics of Life Itself. Biomedicine, Power and Subjectivity in the Twenty First Century*. Princeton: Princeton University Press.
- Ruiz Ballesteros, Esteban. 2018. «De la naturalización al naturing: la emergencia del entorno como naturaleza». In José A. Cortés Vázquez eta Oriol Beltran (koordk.) *Repensar la conservación. Naturaleza, mercado y sociedad civil*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Ruiz Ballesteros, Esteban, José M. Valcuende, Victoria Quintero, José A. Cortés, eta Elena Rubio. 2009. «Naturalising the Environment: Perceptual Frames, Sense, and Resistance». *Journal of Material Culture*, 14: 147–167 orr.
- Ruiz-Ballesteros, Esteban, eta José M. Valcuende del Río. 2020. «Cuerpos en el entorno: Reflexiones para una etnografía de las percepciones ambientales». *AIBR: Revista de Antropología Iberoamericana*, 15 (1): 105–128 orr.

- Ruiz Urrestarazu, Eugenio, eta Rosario Galdós Urrutia. 1987. «La horticultura intensiva en el País Vasco: los cultivos en invernadero». *Anales de Geografía de la Universidad Complutense*, 7.
- Sádaba Díaz de Rada, Salomón, Gregorio Aguado, Javier Sanz de Galdeano, Juan A. del Castillo García, eta Amaya Uribarri Anacabe. 2004. «Variedades locales de tomate». *Navarra agraria*, 147: 25–30 orr.
- Sahlins, Marshall. 2011. «What kinship is (part one)». *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 17: 2–19 orr.
- San Miguel Lopez, Elia. 2005. *Etnobotánica de Piloña (Asturias): cultura y saber popular sobre las plantas en un concejo del Centro-Norte Asturiano*. Doktore-tesia, Universidad Autónoma de Madrid.
- Sauca Ibiricu, Elena, José Ignacio Ruiz de Galarreta Gómez, eta Marcelino Santiago Miñambres. 2007. *Caracterización de variedades locales para su uso en agricultura ecológica. 2006-2007*, txostena. Ekonekazaritza. <https://www.redsemillas.info/wp-content/uploads/2009/05/caracterizacion_variedades_2006_2007.pdf>. [Kontsulta-data: 2020/12/28].
- Sauca Ibiricu, Elena, eta Jose Ignacio Ruiz de Galarreta. 2006. *Selección y mejora genética de las especies tomate y lechuga para su utilización en agricultura ecológica. Informe año 2004-2005*, txostena. Ekonekazaritza. <https://www.redsemillas.info/wp-content/uploads/2009/05/seleccion_mejora_2004_2005.pdf>. [Kontsulta-data: 2020/12/28].
- . 2009. *Resumen ensayos, testajes y caracterización de variedades de diferentes especies realizados entre 2001 y 2008*, txostena. Ekonekazaritza.
- Schneider, David M. 1968. *American Kinship: a cultural account*. Chicago: University of Chicago Press.
- . 1984. *A Critique of the Study of Kinship*. Michigan: University of Michigan Press.
- . 2007. «¿De qué va el parentesco?» In Robert Parkin eta Linda Stone (argk.) *Antropología del parentesco y de la familia*, 427–59 orr. Madrid: Editorial Centro de Estudios Ramón Areces.
- Secretaría del Convenio sobre la Diversidad Biológica. 2000. *Protocolo de Cartagena sobre Seguridad de la Biotecnología del Convenio sobre la Diversidad Biológica*. Montreal. <<http://bch.cbd.int/protocol/text/>>. [Kontsulta-data: 2020/12/28].
- Shiva, Vandana. 2001 [1997]. *Biopiratería: El saqueo de la naturaleza y del conocimiento*. Barcelona: Icaria Editorial.
- . 2003. *¿Proteger o expoliar?: los derechos de propiedad intelectual*. Barcelona: Intermón Oxfam Editorial.
- . 2007 [1993]. *Los monocultivos de la mente: perspectivas sobre la biodiversidad y la biotecnología*. Monterrey: Editorial Fineo.
- Soronellas, Montserrat, eta Dolors Comas d'Argemir. 2017. «Hombres cuidadores de personas adultas dependientes. ¿Estrategias ante la crisis o nuevos agentes en los trabajos de cuidados?» In María Rosa Herrera-Gutiérrez eta Germán Jaraíz Arroyo

- (koordk.) *Pactar el futuro: Debates para un nuevo consenso en torno al bienestar. VI Congreso de Políticas Sociales, 2223–2239* orr. Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.
- Sperber, Dan. 1985. *On anthropological knowledge*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Stolcke, Verena. 1998. «El sexo de la biotecnología». *Revista Estudios Feministas*, 6 (1): 139–155 orr.
- . 2004. «La mujer es puro cuento: la cultura del género». *Revista Estudios Feministas*, 12 (2): 77–105 orr.
- . 2018. «Las nuevas tecnologías reproductivas, la vieja paternidad». *Papeles del CEIC, International Journal on Collective Identity Research*, 2018 (2).
- Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. 2018. *Agricultura ecológica. Estadísticas 2017*. Madrid: Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente. <<https://www.caecv.com/wp-content/uploads/2020/01/Informe-2017.pdf>>. [Kontsulta-data: 2020/12/28].
- Théry, Irène. 2009. «El anonimato en las donaciones de engendramiento: filiación e identidad narrativa infantil en tiempos de descasamiento». *Revista de Antropología Social*, 18: 21–42 orr.
- Thompson, Charis. 2005. *Making parents: The ontological choreography of reproductive technologies*. Cambridge: Massachusetts Institute of Technology Press.
- Toledo, Víctor M., eta Narciso Barrera-Bassols. 2008. *La Memoria Biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Barcelona: Icaria Editorial.
- Tomato Genome Consortium. 2012. «The tomato genome sequence provides insights into fleshy fruit evolution». *Nature*, 485: 635–641 orr.
- Tronto, Joan C. 1993. *Moral boundaries: A political argument for an ethic of care*. New York/London: Routledge.
- Tsing, Anna. 2015a. «Feral biologies». In *Anthropological Visions of Sustainable Futures*. University college London.
- . 2015b. *The Mushroom at the End of the World. On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton: Princeton University Press.
- Txakur Gorria. 2019. «Bertsolaritzaren genealogia feministak berrogeiko txikian». *Bertsolari Aldizkaria*, 2019. <<https://www.bertsolari.eus/aldizkariak/bertsolaritzaren-genealogia-feministak-berrogeiko-txikian/>>. [Kontsulta-data: 2020/12/28].
- Urkidi Azkarraga, Leire. 2018. «Espacios agrarios y justicia de género: un caso de estudio en el País Vasco». *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 78: 359–391 orr.
- Urquijo Arregui, Miren B. 2011. *Escenificaciones de cultura económica y género en el espacio agroturístico vasco. El caso de Tolosaldea (Gipuzkoa)*. Doktore-tesia, Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU).

- Valdés, María, eta Anna Piella Vila. 2016. «La parentalidad desde el parentesco. Un concepto antropológico e interdisciplinar». *Quaderns-e de l'Institut Català d'Antropologia*, 21 (2): 4–20 orr.
- Van Dooren, Thom. 2007. «Terminated seed: Death, proprietary kinship and the production of (bio) wealth». *Science as Culture*, 16 (1): 71–94 orr.
- . 2008. «Inventing seed: the nature (s) of intellectual property in plants». *Environment and planning D: Society and space*, 26 (4): 676–697 orr.
- Velasco, Honorio, eta Ángel Díaz De Rada. 1997. *La lógica de la investigación etnográfica*. Madrid: Trotta.
- Vergani Gualazzi, Rubén J. 2002. «Lycopersicum esculentum: una breve historia del tomate». *Horticultura y sociedad*, 2002.
- Wallerstein, Immanuel Maurice. 2004. *Capitalismo histórico y movimientos antisistémicos: un análisis de sistemas-mundo*. Madrid: Ediciones Akal.
- Yanagisako, Silvia eta Jane F. Collier. 1987. «Towards a Unified Analysis of Gender and Kinship». In Jan F. Collier eta Silvia Yanagisako (argk.) *Gendered Kinship. Essays Toward a Unified Analysis*, 14-50 orr. Stanford: Stanford University Press.
- Zapata Hidalgo, María. 2019. *La depresión y su recuperación. Una etnografía feminista y corporal*. Doktore-tesia, Euskal Herriko Unibertsitatea (UPV/EHU).
- Zulaika, Joseba. 1990. *Violencia Vasca. Metáfora y sacramento*. Madrid: Nerea.

Irudien aurkibidea

Imagen 1: Mapa político-administrativo del País Vasco.....	89
Imagen 2: Mapa de Gipuzkoa y Debagoiena.....	90
Imagen 3: Mapa de las zonas climáticas de la CAPV.	90
Irudia 4: Aretxabaletako Larrosa barietatearen ibilbidea eta historia.	182
Irudia 5: Hazianitz baserriko Aretxabaletako Larrosa tomateak.....	187
Irudia 6: Goiko Baserria eta Tomatie Rosie.....	200
Irudia 7: Tomaren erakusketa popularra, Tomatearen inguruko azoka berezian.....	209
Irudia 8: "Urdintxa" gisa eta Aretxabaletakoak gisa identifikatutako tomateak.....	210
Irudia 9: Urdintxaren baratzea eta Monjie Tomatie.....	212
Irudia 10: Urdintxaren baratzetik Keparen baratzera.....	220
Irudia 11: Hazianitz Baserria eta Aretxabaletako Mozkorra.....	228
Irudia 12: 2016ko Aretxabaletako Tomatearen Asteko kartela.....	270
Irudia 13: 2017ko Aretxabaletako Tomatearen Asteko kartela.....	271
Irudia 14: 2018ko Aretxabaletako Tomatearen Astea.....	275
Irudia 15: 2019ko Aretxabaletako Tomatearen Astea.....	275
Irudia 16: Aretxabaletako Larrosa tomatearen historia eta mugimenduak osatzen.....	277
Irudia 17: Aretxabaletako Larrosa tomateak.....	278
Irudia 18: Historia honen parte diren eta 2021ean Gipuzkoan landatuak diren tomateak.....	288
Irudia 19: Jack barietatearen aurkezpena Seminiseko weborrian.....	343
Irudia 20: Jack tomateen irudia.....	344
Irudia 21: Eusko Label tomatea.....	344
Irudia 22: Eusko Label tomatea.....	344
Irudia 23: Landareak ekoizteko negutegia, Eguzkipe baserrian.....	356
Irudia 24: Eraineko negutegia landareak aldatu berri.....	360
Irudia 25: Holandako hazi-sortak mintegietan probatzen, Aitorren bitartekaritzarekin.....	396
Irudia 26: Holandan, haziak probatzen, sailkatzen eta ontziratzen.....	398
Irudia 27: GSPPko etxaldea, gune gorri, hori eta berdeak.....	403
Irudia 28: Jack hibrodaren parentalen jatorria: Monsanto.....	406
Irudia 29: Jack hazien hibridazioa.....	407
Irudia 30: Jack landareen ekoizpena EAEn eta Murtzia eta Almerian.....	412
Imagen 31: Identificación y codificación de las variedades en una finca de producción de híbridos.	426
Imagen 32: Logo de Eusko Label. Fuente: Eusko Label.....	469

Grafikoen aurkibidea

Gráfico 1: Evolución del número de operadores ecológicos, CAPV y Gipuzkoa. 2010-2018.....	107
Gráfico 2: Evolución de la superficie de producción de hortalizas en ecológico, CAPV y Gipuzkoa. 2010-2018.....	107
Gráfico 3: Evolución de la superficie agrícola ecológica, CAPV y Gipuzkoa, 2010-2018.	108
Gráfico 4: Evolución de la producción de tomates, Europa y Estado español.....	125
Gráfico 5: Evolución de la producción mundial de tomates.....	126
Gráfico 6: Evolución de la proporción de la producción de tomates respecto al total de la producción de hortalizas.....	127

Eskemen aurkibidea

Esquema 1: Reproducción sexual/asexual de las plantas.....	152
Esquema 2.	153
Esquema 3: Hibridación variedades híbridas F1 (Jack).....	158
Esquema 4: Herramientas reguladoras de la re-producción de semillas y variedades de cultivo.....	163
Eskema 5: Jack barietatearen jabegoaren historia.....	392
Eskema 6: Jack hazi eta landareen ekoizpen-ibilbidea.....	413
Esquema 7: Proceso hibridación semillas F1.....	443
Esquema 8: Proceso hibridación semillas F1 (II).....	445
Esquema 9: Proceso hibridación de semillas F1 (III).....	446
Esquema 10: Proceso hibridación de semillas F1 (IV).....	447

Taulen aurkibidea

Tabla 1: Evolución sistemas de protección de la obtención de variedades vegetales.....	165
Taula 2: Goiko baserria eta "Goikoko tomatie" edo "Tomatie Rosie"	192
Taula 3: Moja edo Urdintxa tomatea.....	201
Taula 4: Kepa eta tomatea Aretxabaletari lotzen.....	213
Taula 5: Aretxabaletako Mozkorra eta Hazianitz baserria.....	221
Taula 6: Ekonekazaritza eta barietateekin entseguak.....	231
Taula 7: Landarpila mintegia.....	237
Taula 8: Germoplasma-Bankua.....	238
Taula 9: Tomategintzaren bilakaera eta berrikuntzak. Eguzkipe baserriaren kasua.....	369

ERANSKINAK

Eranskina I

Aipatutako lege eta araudien taula

Hazien ekoizpen eta erregistroei lotutako legedi eta araudiak

Estatu espainiarrean

Ley 12/1975, de 12 de marzo, de Protección de Obtenciones Vegetales. Lege hau 2000ean indargabetu zen. Honako lege honek ordezkatu zuen: Ley 3/2000, de 7 de enero, de régimen jurídico de la protección de de las obtenciones vegetales

Ley 30/2006, de 26 de julio, de semillas y plantas de vivero y de recursos fitogenéticos

Reglamento General del Registro de Variedades Comerciales, 2011an onartuta, R.D.170/2011ren bidez

R.D. 1891/2008, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para la autorización y registro de los productores de semillas y plantas de vivero y su inclusión en el Registro nacional de productores

Europa Batasunean

Reglamento (CE) 2100/94, del Consejo, de 27 de julio, relativo a la protección comunitaria de obtenciones vegetales

Kalitate eta nekazaritza ekologikoari lotutako legedi eta araudiak

Euskal Autonomia Erkidegoan

Decreto 198/1989 de 19 de septiembre, por el que se crea el Label Vasco de Calidad Alimentaria

Decreto 229/1996, de 24 de septiembre, por el que se regula en la Comunidad Autónoma del País Vasco la producción agraria ecológica, su elaboración y comercialización, y se crea el Consejo Vasco de la Producción Agraria Ecológica

Ley 10/2006, de 29 de diciembre, de Agricultura y Alimentación Ecológica de Euskadi

Estatu espainiarrean

Ley 25/1982 de Agricultura de Montaña

Reglamento de la Denominación Genérica "Agricultura Ecológica" y su Consejo Regulador (1989)

Decreto 31/2001, de 13 de febrero, sobre Producción Integrada y su indicación en productos agroalimentarios

Real Decreto 833/2014, de 3 de octubre, que establece el Registro General de Operadores Ecológicos (REGOE) y crea la Mesa de Coordinación de la Producción Ecológica

Europa Batasunean

Reglamento (CEE) nº 2092/91 sobre la producción ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios

Eranskina II

Berriemaileen, elkarteen eta aztertutako ekimenen taula

Berriemailea, elkartea edo aztertutako ekimena	Egindako saio mota ²⁹⁶
Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruak	
<p>Goiko Baserria Ignacio, Pedro eta Javier (Kortabarria anaiak)</p> <p>Goiko baserria Aramaion dago. 9 arreba-nebatik ezkongabe geratu diren hiru anaia bizi dirahan. Bertara eraman zuten Miranda de Ebrotik Aretxabaletako Larrosa barietatearen lehenengo aleak (barietateak oraindik ez zeukan izen hori). 1978-1980aren inguruan. Tomateari hasieran "Rosie tomatie" deitu zioten, eta gerora "Etxekoa". Besteek, goikotarrek emandako tomateari "Goikoko tomatie" deitu ohi izan diote.</p>	Bisitaldia
<p>Urdintxa (Joxe Mari Odriozola) eta Peio</p> <p>Peiori lantegian heldu zitzaion Goikoko tomatea, eta Urdintxa bere aitagarrebari eman zion. 1980aren inguruan. Urdintxak Aretxabaletan zuen baratzea eta hildakoan Peiok hartu zion lekukoa baratzean. "Monjie tomatie" deitu zioten hasieran, baina egun Peiok "Urdintxa tomatea" deitzen dio. Beraien inguruneok ere Urdintxa tomatea deitzen diote.</p>	Bisitaldia
<p>Kepa</p> <p>Aretxabaletan baratzea du. Erretretea hartuta du, eta lehenago irakaslea zen. Aspaldi baratzea du eta aspaldi dauka bertan Aretxabaletako Larrosa. Barietateak gorde eta ugaltzen ditu. 1980aren inguruan ikusi zizkion Urdintxari tomate berezi batzuk eta ale batzuk hartu zizkion, bere baratzean jartzeko. Miren eta Teori eman zizkien gerora barietate horren ale batzuk, gorde zezaten.</p>	Bisitaldia. Berriemaile gakoa. Solasaldi informal asko
<p>Patxi</p> <p>Aretxabaletan baratzea du. Erretretea hartuta du, eta lehenago irakaslea zen. Baserrian jaioa, gaztetan jaitsi zen "kalera" eta jubilatutakoan hasi zen baratzearekin. Bertako barietate asko (baratzeak zein fruita-arboletakoak) ditu baratzean. Besteak beste, Aretxabaletako Larrosa eta Urdintxa.</p>	Bisitaldia. Berriemaile gakoa. Solasaldi informal asko
<p>Hazianitz Baserria Miren eta Teo</p> <p>Hazianitz baserria Antzuolan dago. Miren eta Teo lehenengoetarikoak izan ziren Gipuzkoan Nekazaritza</p>	Bisitaldia. Azokan egindako

296 Zutabe honetan jasotzen dut pertsona edo ekimen horiekin egindako saio-mota nagusia. Hala ere, berriemaile askorekin bisitaldiak edo behaketak egin arren, bestelako une askotan ere beraiekin izan naiz.

	<p>Ekologikoan instalatzen eta gakoak izan dira Gipuzkoako sektore ekologikoaren eraketan eta garapenean. Teo baserriaren aurpegi publikoena izan da, baina biek ala biek egiten dute lan baratze eta negutegietan.</p> <p>90eko hamarkadaren hasieran Kepak eman zizkien barietatearen ale batzuk, beraien etxaldean ondo gorde zezaten. Harrezkerotik erein, landatu eta saltzen dute barietatea. Azokara eraman zuten eta izena jarri zioten. Hasieran Aretxabaletako Mozkorra eta gero Aretxabaleako Larrosa izena jarri zioten.</p> <p>Barietatearekin egin diren entsegu, ikerketa eta hobekuntzan parte hartu dute.</p>	<p>behaketa (jarraikortasuna)</p>
<p>Laura Laredo Ekonekazaritza</p>	<p>Laura izen eta abizenaz aipatzen duten Ekonekazaritza elkartearen langilea izan zen elkartea martxan egon zen urte gehienetan.</p> <p>Ekonekazaritza 1995etik ENEEK 2009an sortu arte martxan egon zen, eta EAeko nekazaritza ekologikoko elkartearen elkargunea zen.</p> <p>Besteak beste, labore barietateekin hainbat entsegu eta hobekuntza-lan egin zuen. Horietako batzuk tomate espeziearekin egin zituzten eta horietan Aretxabaletako Larrosa barietatea asko nabarmendu zen.</p> <p>Elkarte eta Lauraren lana funtsezkoa izan zen sektorean instalatzen ari ziren nekazari berrientzat, eta ekarpen handia egin zuten barietatearen gaia lantzen eta bertako barietateak erabiltzen.</p>	<p>Elkarrizketa egituratua</p>
<p>Landarpila Mintegia Ibon</p>	<p>Landarpila mintegia EAEn landare ekologikoak ekoiztu zituen lehenengo mintegia izan zen.</p> <p>2006an sortu zen.</p> <p>Harreman estua izan zuten, besteak beste, Laura eta Ekonekazaritzarekin.</p> <p>Hasierako urteetan bereziki azoka askotara joaten ziren, eta horietan ere zabaldu zuten Aretxabaletako Larrosa.</p>	<p>Elkarrizketa egituratua</p>
<p>Pako</p>	<p>Neikerreko langilea da. Germoplasma-Bankuko arduraduna. Horretaz gain, ibilde luzea du labore barietateekin eta horien inguruan lanean.</p> <p>Besteak beste, 2000ko hamarkadan Aretxabaletako Larrosarekin egin zen hobekuntza-proiektuan parte harte zuen, Ekonekaritza, Laura eta Teorekin batera.</p>	<p>Elkarrizketa egituratua</p>
<p>INTIA Ainhua</p>	<p>INTIA Nafarroako Nekazaritzako elikagaien Teknologia eta Azpiegituren Institutua da.</p> <p>2000ko hamarkadan bertako tomate barietateekin zenbait entsegu egin zuten. Horien ondorioz, 2013. urtean Aretxabaletako tomatea "Borracho de Aretxabaleta" izenarekin erregistratu zuten, "berezko baliorik gabeko" barietate gisa (Variedad Sin Valor Intrínseco).</p>	<p>Elkarrizketa egituratua</p>

<p>Itsadeder Baserria Maialen eta Naroa</p>	<p>Maialen eta Naroa ahizpak dira eta amak baratze-lanak utziko zituela esan zienean beraien ikasketa eta lanak utzi, etxaldearen lekukoa hartu, eta ekologikora pasa ziren.</p> <p>8-10 bat urte daramate horretan.</p> <p>Kontsumo-taldeetan, azokan eta jatetxeetan saltzen dituzte barazkiak.</p> <p>Hasieratik zenbait hazi gorde dute, horien artean Aretxabaletako Larrosa tomatearenak.</p>	<p>Bisitaldia</p>
<p>Ekolandare Mintegia Ione eta Ainara</p>	<p>Ekolandare Mintegia bostpasei urte darama martxan Gipuzkoan eta bertan landare ekologikoak saltzen dituzte. Beraien inguruko bariatateak jasotzen, ezagutzen, ereiten, landatzen, saltzen eta zabaltzen lan handia egiten dute eta balioa ematen diete gertuko bertako bariatateei, eta ez bakarrik "izena" dutenei.</p>	<p>Bisitaldia eta jarraikortasuna izan duen behaketa (mintegian eta azokan)</p>
<p>Traditom (Neiker) Mike</p>	<p>Traditom Neikerreko proiektua izan da. Horren helburua bertako tomate bariatateak probatu eta ezaugarritzea izan da, tomategintza konbentzionaleko ekoizleen artean bertako bariatateren bat edo beste zabaltzeko asmotan. Entseguan erabili diren bertako bariatateen artean, Aretxabaletakoari bereziki bultzada eman nahi izan diote.</p>	<p>Jarraikortasuna izan duen behaketa</p>
<p>Debagaraia Debagoieneko Landa Garapenerako Elkartea Ainara</p>	<p>Debagaraia Debagoienako Landa Garapenerako elkarte da. Ainara horren teknikaria da eta horretan jardun aurretik, nekazaritzan jarduten zuen lanaldi osoz, eta era ekologikoan lan egiten zuen. Orain, etxean, bere bikoteak dirau nekazaritzaren jardunean.</p> <p>Nahiko hasieratik Aretxabaletako Larrosa bariatatea jarri zuen baratzean.</p> <p>Gero, Debagaraia elkartetik, Debagoienako Mankomunitateko Turismo arloko teknikariarekin batera zenbait ekimen antolatu du lehenengo sektoreari bultzada emateko. Horien artean, askotariko ekimenak antolatu dituzte Aretxabaletako Larrosa tomatearen inguruan, <i>Aretxabaletako Tomatearen Astea</i>, esaterako.</p>	<p>Elkarrizketa egituratua</p>
<p>Mankomunitatearen turismoa Isa</p>	<p>Debagoieneko Mankomunitateko Turismo arloko teknikaria da Isa. Baserriarekin lotura izan du betidanik, eta horrek eragin dio bere lanean.</p> <p>Debagaraia elkarteko teknikariarekin batera <i>Aretxabaletako Tomatearen Astea</i> antolatu du, baita beste zenbait ekimen ere.</p>	<p>Elkarrizketa egituratua</p>
<p>Inma</p>	<p>Aretxabaletako Kultura teknikaria da.</p> <p>Berak proposatu zien herriko gazteei jaien hasierako ekimenean tomateari erreferentzia egitea. Horren ondorioz lehenago "Mozkorraren Igoera" zena "Tomate Mozkorraren Igoera" bilakatu zen.</p>	<p>Elkarrizketa informala</p>
<p>"Norenak dira haziak" jardunaldia</p>	<p>2015eko udazkenean Donostiako Amara auzoan egin zen jardunaldi hau.</p> <p>Hazien Sareak eta Hazizaleak elkarteek antolatu zuten.</p>	<p>Aldizkako behaketa</p>

	<p>Horren baitan Aretxabaletako Larrosa eta Pikoluze bertako tomateen erregistro parte-hartzailea egin zen, baita dastaketa bat ere. Halaber, hazien pribatizazioaren inguruan hitzaldi eta eztabaida egin zen.</p>	
<p>Aretxabaletako Tomatearen Astea</p>	<p>2016tik Aretxabaletan antolatzen dute, irailaren bukaeran. Aste osorako egitaraua prestatzen da. Horien baitan, hitzaldiak, tailerrak, eta tomateen erakusketak egiten dira. Normalean, larunbatean bukatzen da, "Tomatearen azokarekin".</p> <p>Horren baitako ekimenetan parte hartu izan dugu maiz Marc eta biok, baita horren antolakuntzan ere.</p>	<p>Aldizkako behaketa</p>
<p>Gipuzkoako bertako tomateen erakusketa eta lehiaketa Donostiako Euskal Jaietan</p>	<p>Hainbat urtetan Slow Food, Blas Enea Mintegia eta Gastronomía Euskal Anaiarteak antolatu dute. Donostiako Boulevardean egiten da Euskal Jaien baitan. Bertan hainbat bertako tomate barietateen erakusketa egiten da lehenegoz, eta gero dastaketa eta lehiaketa. 2016an behaketa egin nuen ekimen horretan.</p>	<p>Aldizkako behaketa</p>
<p>Tomate Mozkorraren igoera</p>	<p>Aretxabaletako gazteek duela gutxi gorabehera hamarkada bat jaien hasiera egiten dute, jaien egitarau ofiziala hasi baino egun bat lehenago. Hainbat urtetan "Mozkorraren Igoera" egiten zuten, baina udalean zenbait teknikarik ez zuen begi onez ikusten ekimena, alkoholaren kontsumoa bultzatzen zuelakoan. Horren ondorioz, eta Ana kultura teknikariaren gomendioz, aldatu zioten izena ekimenari, "herriko tomateari" erreferentzia eginez.</p>	<p>Aldizkako behaketa</p>
<p>Jack tomatearen ingurukoak</p>		
<p>Eguzkipe Baserria Felipe ("Eguzkipe")</p>	<p>Felipe Eguzkipe baserrikoa da, eta baserriaren izenaz ezaguna da.</p> <p>Tomategintzaren etxalde paradigmaticoa da Eguzkipe. Bertan lehenengoetarikoak izan dira sektorean bultzatu eta egonkortu diren aldaketak eta berrikuntzak txertatzen, beti ere sektoreko elkarte eta erakundeetako teknikariekin elkarlanean.</p> <p>Eguzkipe familia-ustiategia da. Egun, aita eta bi alabek lan egiten dute bertan, baita beste hiru langilek ere.</p> <p>Egun hidroponikoan eta dena negutegipean ekoizten dute, eta Jack tomateak ekoizten dituzte ia bakarrik. Landare txertatuak erabiltzen dituzte, eta beraiek egiten dituzte landareak.</p> <p>Eusko Label markaren barruan daude, baina ekoizpenaren parte handi bat markatik kanpo saltzen dute, merkaturatze-bide laburren bidez.</p>	<p>Bisitaldia</p>
<p>Erain baserria Jose Zelai aita eta semea</p>	<p>Jose Zelai aita eta semea Erain baserrikoak dira, baina ezagunagoak dira abizenez.</p> <p>Kasu honetan ere familia-ustiategia da, eta ama eta alabarekin batera lan egiten dute etxaldean. Beraiena ere tomategintzaren kasu paradigmaticoa da. Kasu honetan, berrikuntza gutxiago</p>	<p>Bisitaldia</p>

	<p>txertatu dute, eta beraien ezaugarri nagusia da salmenta zuzena egiten dutela. Ia ekoizten duten guztia beraiak saltzen dute herriko azokan zein ondoko herrietako azoketan. Eusko Labeletik atera ziren duela urte batzuk.</p> <p>Lurrean ekoizten dute, negutegipean. Beraien ekoizpenaren zati handi bat tomatea da, baina beste barazki batzuk ere ekoizten dituzte.</p> <p>Jack tomateak ekoizten dituzte, txertatuak, eta landarea erosten dute.</p>	
Aitor	<p>Jack haziak EAEen eta inguruko erkidegoetan banatzen dituen komertziala da.</p> <p>Bere aitaren enpresari segida eman zion eta lehenengo sektorearen produktuak eta hornigaiak banatzen ditu, besteak beste haziak. Seminisentzat lan egin aurretik, horren lehiakideak diren beste enpresa batzuentzat lan egiten zuen, eta gaur egun oraindik horrela da.</p> <p>Oso ondo ezagutzen du sektorea eta harreman-sare sendoa du nekazaritza-sektorean.</p>	Elkarrizketa egituratua
Miguel	Lehenengo sektoreko elkarte baten teknikaria da.	Elkarrizketa informala
Ignacio	La Molina Limako unibertsitateko irakaslea da, Agronomian. Oso ondo ezagutzen du hazien ekoizpenaren sektorea.	Elkarrizketa informala
Nadia	La Molina Limako unibertsitateko irakaslea da, Agronomian. Kasu honetan, nekazaritza ekologikoaren inguruan jarduten du bertan. Halaber, ekoizle ekologikoa ere bada.	Elkarrizketa informala
Diego eta LimaHazi	<p>LimaHazi Perun hazi hibridoak ekoizten dituen enpresa da. Hazi-etxe transnazionalentzat lan egiten du, esaterako Monsantoentzat. Besteak beste, tomate hibridoak haziak ekoizten dituzte bertan.</p> <p>Diego bertako langilea da, "ingeniarria".</p>	Bisitaldia
Nekazaritzan, hazi eta barietateen inguruan adituak eta arituak		
Eider	Sektore ekologikoko teknikaria.	Elkarrizketa informala
Santiago eta Amalia	Lehenengo sektoreko teknikariak, erakunde publikoetan.	Elkarrizketa informala
Francisco	Egun, Neikerren egiten du lan. Luzez, baina, hobekuntzaren arloan lan egin du. Askok daki barietateen hobekuntzaz eta legediaz.	Elkarrizketa informala
Juan	<p>Ekoizlea da, ekologikoan.</p> <p>Askok landu du bertako barietateen gaia, eta bere baratzean ere barietate asko ugaltu eta gorde egiten ditu. Sektoreko hainbat elkartetan ere inplikaturik dago eta egon da.</p>	Elkarrizketa egituratua
Servicio de semillas	Hazi eta landareen eskumena Estatu espainiarrarena da. Hala	Elkarrizketa

del Gobierno Vasco

ere, horren inguruko legediak aplikatzeko eta kontrolatzeko erakundeak sortzen dira erkidego mailan. EAEn "Servicio de Semillas" bezala aurkeztu didatena da horren ardura duena.

informala

Eranskina III

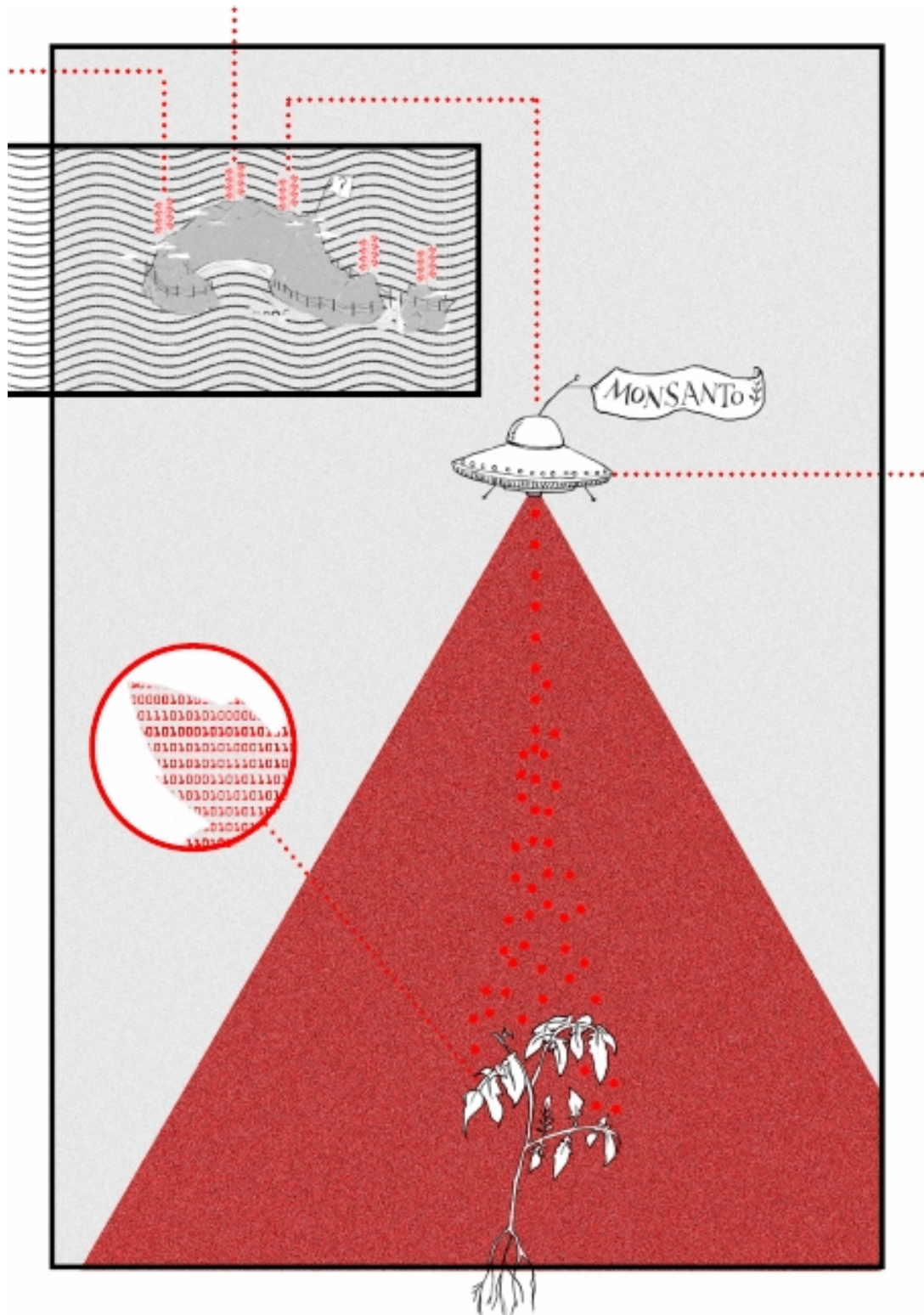
Aipatutako elkarte eta erakundeen taula²⁹⁷

Sektore ekologikokoak	
Ekonekazaritza	1995tik 2009an ENEEK sortu arte martxan egon zen. EAEko elkarte ekologikoei parte hartzen zuten Ekonekazaritzan
Biolur	Gipuzkoako Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkartea <ul style="list-style-type: none"> • https://www.biolur.eus/eu/inicio
ENEK	Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua <ul style="list-style-type: none"> • https://www.eneek.eus/es
EHNE	Euskal Herriko Nekazarien Elkartea <ul style="list-style-type: none"> • https://www.ehne.eus/index.php/eu/
EHKolektiboa	Euskal Herrian Agroekologia lantzen eta bultzatzen duen baserritar eta herritarren kolektiboa <ul style="list-style-type: none"> • https://ehkolektiboa.eus/
Sektore konbentzionalekoak edo lehenengo sektorekoak orokorrean	
Neiker eta Neikerreko Germoplasma Bankua	NEIKER, Nekazaritza Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea da <ul style="list-style-type: none"> • https://neiker.eus/eu/
INTIA	Nafarroako Nekazaritzako elikagaien Teknologia eta Azpiegituren Institutua da <ul style="list-style-type: none"> • https://www.intiasa.es/web/eu
Gilbe	Gipuzkoako Lorazale eta Barazkigileen Elkartea <ul style="list-style-type: none"> • https://www.gilbe.com/eu/
Fraisoro	Lanbide Heziketako ikastetxe publikoa da eta nekazaritza-abeltzaintza, basogintza, natur ingurunearen kudeaketa, lorezaintza eta loregintzaren inguruko formakuntzak ematen dituzte. <ul style="list-style-type: none"> • https://fraisoroeskola.eus/
Hazi Fundazioa (lehenago Kalitatea Fundazioa)	Itsasmendikoi, IKT eta Kalitatea Fundazioa enpresen arteko aliantzaren fruitua da HAZI. Euskadiko lehen sektorearen eta elikadura-sektorearen, landa-eremuaren eta itsasertzaren lehiakortasuna eta iraunkortasuna bultzatzea du xede. Eusko Label Haziren parte da. <ul style="list-style-type: none"> • https://www.hazi.eus/eu/
Eusko Label	EAEko ekoitzi, eraldatu eta/edo prestatutako nekazaritzako elikagaiak identifikatu eta bereizi egiten dira Eusko Label zigiluren bidez, horien kalitatea, maila edo berezitasuna batez bestekoa baino handiagoa bada betiere. <ul style="list-style-type: none"> • https://euskolabel.hazi.eus/eu/

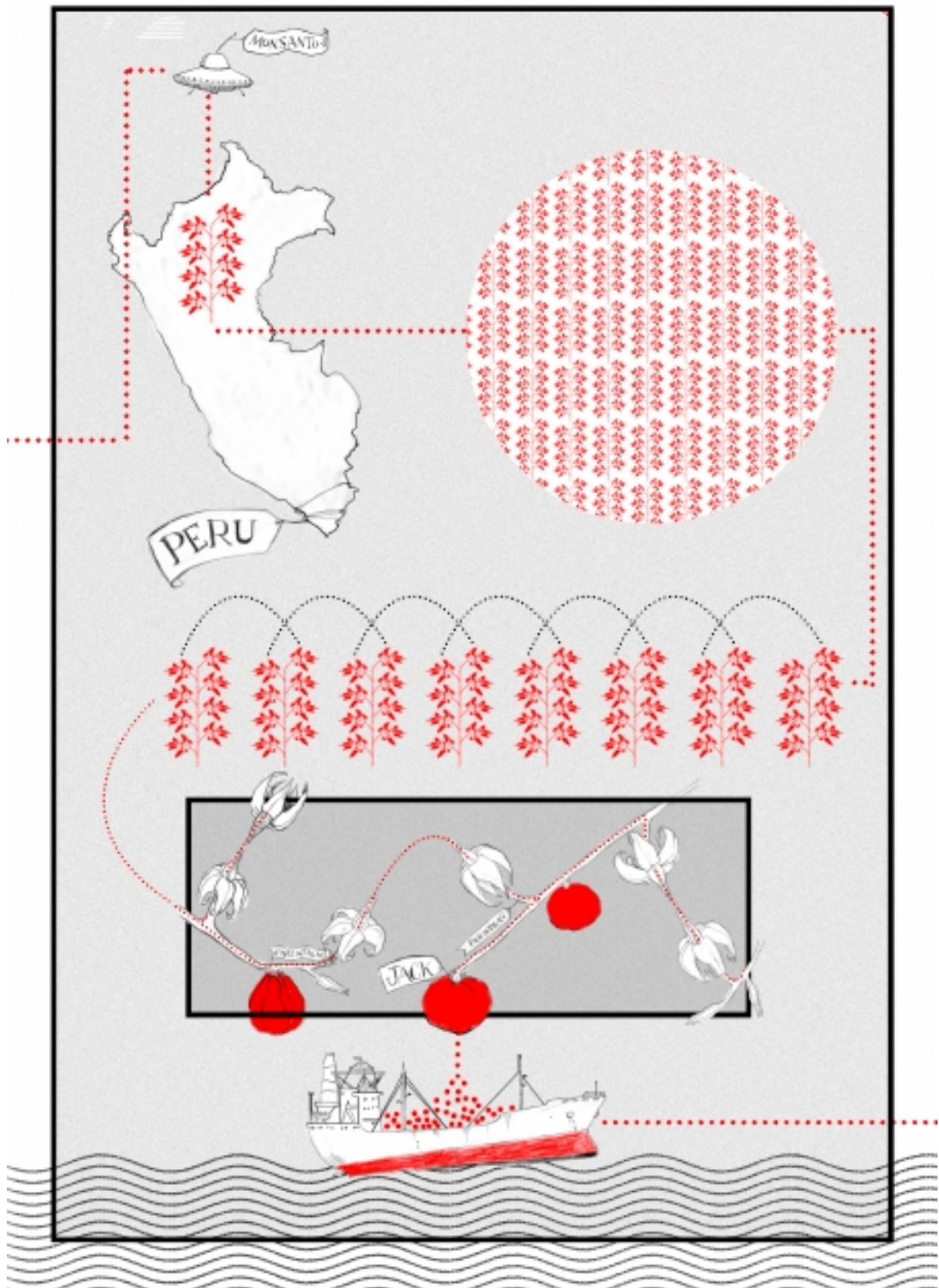
²⁹⁷ Taula honek ez du, inondik inora, sektorearen errealitatea bere osotasun eta konplexutasunean erakusten. Hala ere, balio dezala sektorearen bizitasun eta antolakuntzaren isla txiki modura.

Debagaraia	
Debagoienako Landa Garapenerako Elkartea	Debagoieneko Landa Garapenerako Elkartea <ul style="list-style-type: none"> • http://www.debagaraia.eus/es/
Hazi, bariedade eta bioaniztasunaren ingurukoak (maiz agroekologiarekin bat eginez)	
Euskal Herriko Hazien Sarea – Red de Semillas de Euskadi	Bertako bariedadeak berreskuratzeko lan egiten duen elkartea <ul style="list-style-type: none"> • http://www.haziensarea.org/eu.html
Haziera	Cristina Eneako Ingurumen Baliabideen Etxearen parte da Haziera Hazien Artxiboa eta haziak eta beren inguruko jakinduria zabaltzeko eta partekatzeko lekua da <ul style="list-style-type: none"> • https://www.cristinaenea.eus/eu/haziera-proyecto-haziera
Hazizaleak	Landatutako bionaniztasunaren aldeko elkartea <ul style="list-style-type: none"> • https://hazizaleak.wordpress.com/
Aleka	Euskal Herriko Hazi Ekologikoak. Hazi ekologikoak eta bertakoak ekoiztu eta merkaturatu egiten ditu. <ul style="list-style-type: none"> • https://www.aleka.eus/

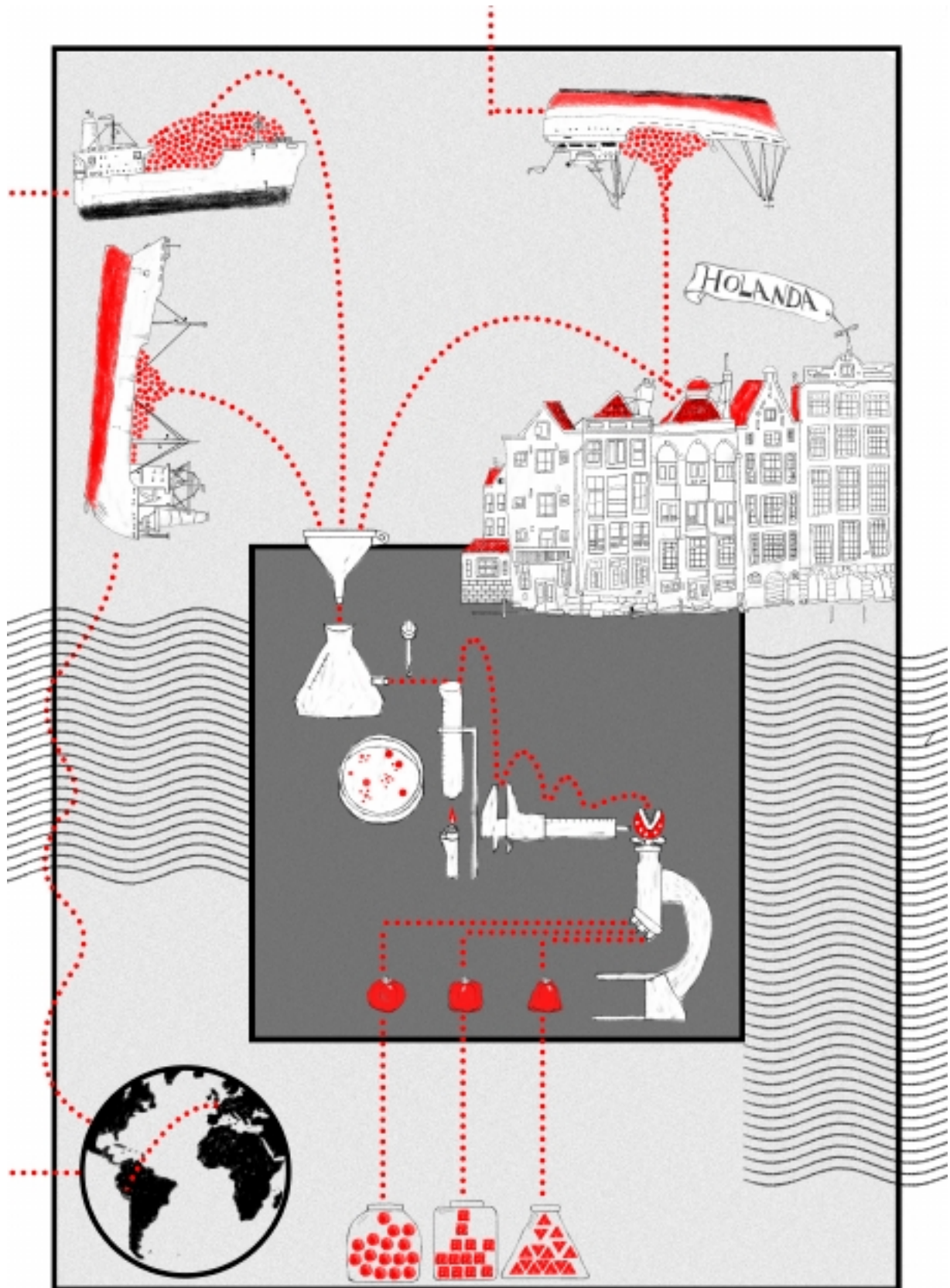
Eranskina IV
Jack hazi eta landareen ekoizpen-prozesuaren ilustrazioak



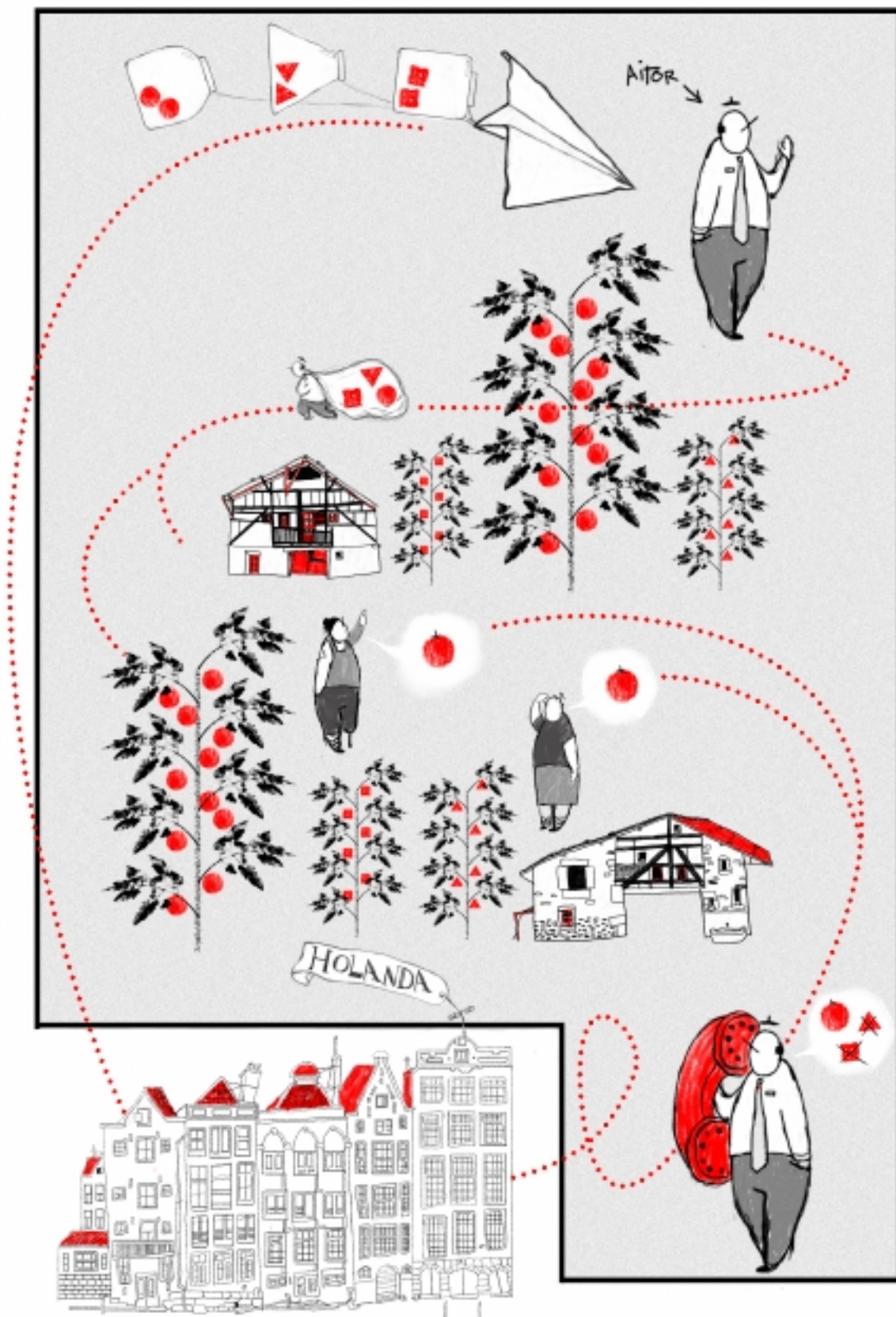
Jack hibrodaren parentalen jatorria: Monsanto (ekoizpen-prozesuaren 1. irudia). Egilea: Maddi Zumalabe.



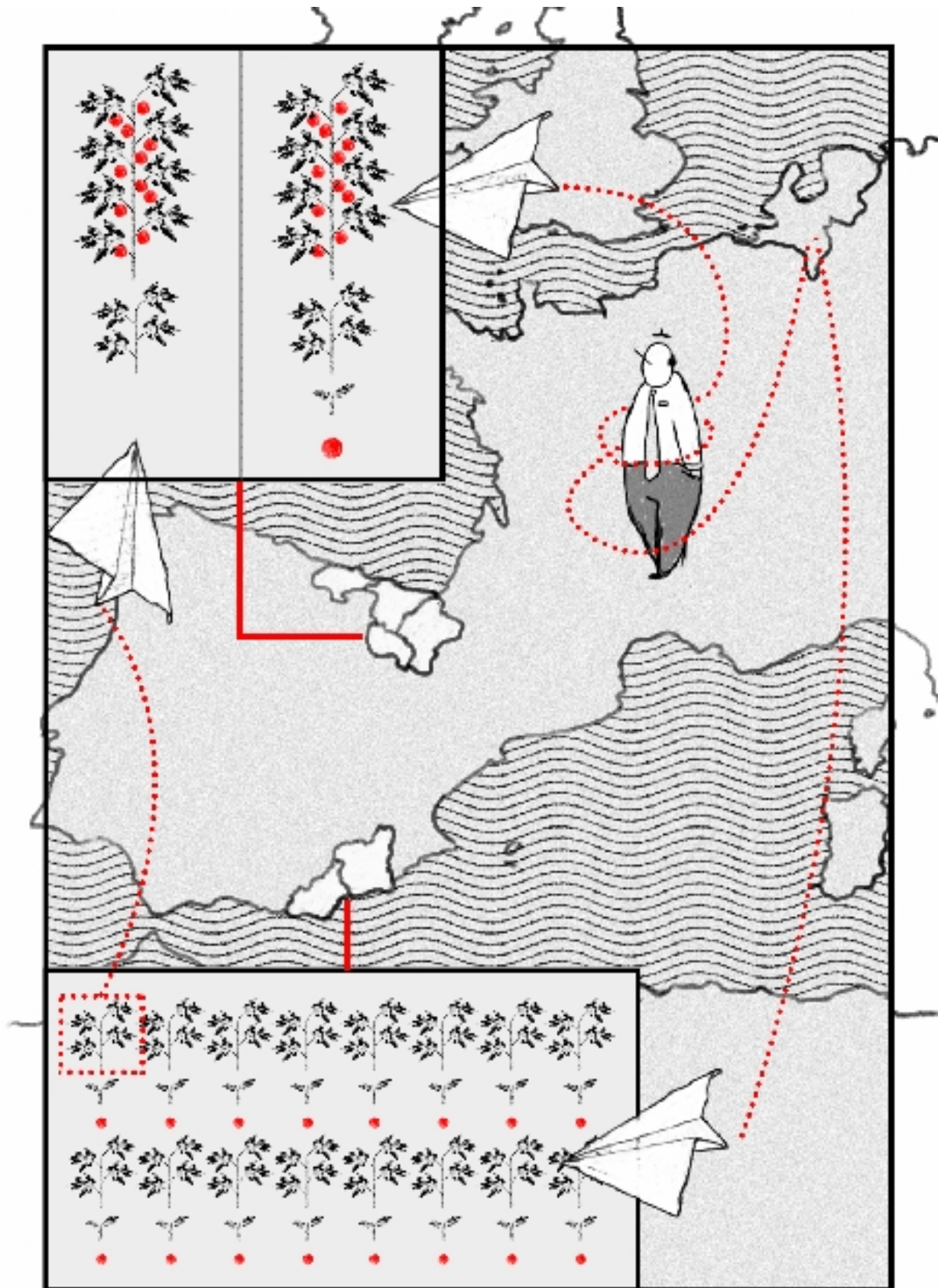
Jack hazien hibridazioa (hibridazio-prozesuan 2. irudia). Egilea: Maddi Zumalabe.



Holandan, haziak probatzen, sailkatzen eta ontziratzen (ekoizpen-prozesuaren 3. irudia). Egilea: Maddi Zumalabe.



Holandako hazi-sortak mintegietan probatzen, Aitorren bitartekaritzarekin (ekoizpen-prozesuaren 4. irudia).
Egilea: Maddi Zumalabe.



Jack landareen ekoizpena EAEn eta Murtzia eta Almerian (ekoizpen-prozesuaren 5. irudia). Egilea: Maddi Zumalabe.