

**Antropología del Tomate**  
**Plutarco Naranjo**  
**Universidad Andina Simón Bolívar, Quito**

El tomate es una de las hortalizas de mayor consumo en el mundo. La planta es originaria de la vertiente occidental de los Andes, desde el Ecuador hasta Chile. Botánicamente el tomate pertenece a la especie Lycopersicon esculentum Mill, de la familia de las solanaceas, a la cual pertenecen también plantas como la papa (Solanum tuberosum), el tabaco (Nicotiana tabacum) y otras de importancia práctica. Se considera que la especie Lycopersicon esculentum tiene 3 variedades <sup>(1)</sup>: L. pimpinellifolium, L. erectum, y L. subespontaneum. El tomate, aunque originario de Sudamérica, se domesticó y se cultivó en Mesoamérica, en especial, en México y Guatemala en donde se conoció desde antes de la conquista española.

La primera referencia del tomate y de su uso se encuentra en la Historia de Bernal Díaz del Castillo<sup>(2)</sup>. No se sabe a qué tomate se refiere, pues el más importante es el esculentum, que en México desde tiempos inmemoriales se le llama xitomate, mientras otras especies y variedades se les llama con el nombre genérico de tomates y otro nombre sin prefijo específico <sup>(3)</sup>. No se sabe quien fue el primer español que llevó el fruto, más probablemente, las semillas, en primer lugar, a las Islas Canarias y luego a la costa mediterránea de España, en donde se adaptó fácilmente y la planta creció robusta. Sus frutos entraron pronto en la dieta de Cadiz, Sevilla y otras localidades.

Díaz del Castillo, Francisco Herrera <sup>(4)</sup> y otros se refieren a una salsa muy agradable y ampliamente utilizada por los aborígenes elaborada con tomates (a veces tomates verdes) y ají (chile), que servía para condumio de las tortillas, tanto como condimento para muchos otros guisos. A comienzos del siglo XVIII, el tomate se encuentra en "muchos recetarios" habiendo sido los jesuitas y los capuchinos quienes más lo utilizaron y difundieron su uso en España. De España el tomate fue conquistando buena parte de Europa y desde México, en cambio, se difundió por los Estados Unidos de América. Tanto en Europa como en los Estados Unidos se obtuvieron, sobre todo por hibridación, muchas variedades que actualmente han conquistado los mercados de todo el mundo.

Algunas variedades se han obtenido con ciertos fines específicos, con formas y colores propios, mayor dureza de la corteza que permite su transporte e industrialización para la producción de pastas, salsas y hasta compotas. En México casi no hay sopa que no se prepare con tomate a más de su uso en variados guisos y salsa. En Italia se utiliza también en diversas viandas pero sobre todo en las populares pizzas, uno de cuyos ingredientes básicos es el tomate. Sin tomate no hay pizza. En la actualidad se consume la pizza no solo en el país de origen sino en muchos otros de Europa, Norte y Sud América.

El tomate, como otras hortalizas, no tiene un alto valor nutritivo, pero tiene sus propias cualidades que le han convertido en la de mayor consumo en todo el mundo. En la Tabla I se presenta la composición química de varias hortalizas y puede observarse el bajo contenido en proteína, grasas e hidratos de carbono<sup>(5)</sup>.

Con el tomate han surgido nuevas y prósperas industrias y la hortaliza se ha convertido en un importante renglón económico. Actualmente los tres más grandes productores y consumidores de tomate son: Italia en Europa y los Estados Unidos, México en América.

**TABLA I**  
**COMPOSICIÓN QUÍMICA**

gm/100 gm DE LA PARTE COMESTIBLE						
HORTALIZA	AGUA	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	HIDRA.CARB.	FIBRA
ALCACHOFA	90.2	29	2.7	0.2	5.9	2.2
BERENJENA	91.8	27	1	0.3	6.3	1.2
BRÓCOLI	87.3	39	4.5	0.6	6.4	1.6
CALABAZA TIERNA	92.8	24	1	0.2	5.5	0.4
COL	91.4	28	1.7	0.2	6.1	1
ESPÁRRAGO	92.7	22	2	0.2	4.4	1.2
LECHUGA	95.8	13	1	0.1	2.7	0.5
RÁBANO	85.6	52	2.8	0.5	9.9	1.3
<u>TOMATE</u> <u>MADURO</u>	93.8	21	0.8	0.3	4.6	0.6

#### REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- 1.- **LEON, J.:** 1968. Fundamentos botánicos de los cultivos tropicales. Inst Interam. de Ciencias Social., San José (Costa Rica).
- 2.- **DIAZ DEL CASTILLO, B.:** 1904. Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España, Impta. Genaro Gracia, México.
- 3.- **CARCER Y DISDIER M. DE:** 1953. Apuntes para la Historia de la Transculturación Indoespañola. Instit. de Historia. México.
- 4.- **HERRERA, F. :** 1942-46. Historia de las Plantas de la Nueva España. Impta. Universitaria. México
- 5.- **BURTON, B. T.:** 1966. Nutrición Humana. OPS/OMS. Washington D.C.