

# SMAAKKIST

## De geschiedenis van de tomaat

De tomaat is niet van gisteren. Als je een tomaat eet, kauw je op duizenden jaren geschiedenis. Alle tomaten hebben hun oorsprong in het Andesgebergte in Zuid-Amerika. Daar zijn ze lang geleden begonnen als dwergen. Nu zijn er wereldwijd honderden soorten: kleine, grote, reuzen, ronde, langwerpige, gele, rode, groene, gladde, geribbelde. De tomatenverbeteraars zijn nog niet klaar, de vierkante tomaat is onderweg.



**700 - 1550** Kleur: groen tot rood. Grootte: van rode bes tot cherrytomaat. Uit deze tijd kennen we rotstekeningen die laten zien dat de indianen tomaten eten.

**Rond 1550** Kleur: groen of rood. Grootte: als een cherrytomaat. Spaanse ontdekkingsreizigers nemen tomaten-zaad mee naar Europa. Zou de tomatenplant het ook aan de andere kant van de Atlantische Oceaan doen?

**1550 - 1800** Kleur: geel, later ook rood. Grootte: cherrytomaat en groter. Snel na de introductie van de tomaat in Europa wordt hij ook in Nederland gekweekt. Niet om te eten maar voor de sier. Nederlanders denken dat tomaten giftig zijn. Dat klopt, want in groene, onrijpe tomaten zit de giftige stof tomatine. Tijdens de rijping verdwijnt deze stof. Na koken ook. In Zuid-Europese landen staat de tomaat al vroeg op het menu. Daar krijgt hij de bijnaam 'pomme d'amour' (liefdesappel), vanwege de vermeende zinnenprikkelende eigenschappen. In Nederland wordt dit verbasterd tot pontamoers of pondemoers. De gele kleur die bij sommige varianten voorkomt, zorgt voor een andere bijnaam: 'gouden appel' of 'pomo d'oro'. Dit is nog steeds de Italiaanse naam voor tomaat.

**1800 - 1900** Kleur: geel en rood. Grootte: cherrytomaat en groter. In de negentiende eeuw eten ook Noord-Europeanen steeds meer tomaat. Om er zeker van te zijn dat alle gif verdwenen is uitsluitend gekookt. Tomatensoep en tomatensaus zijn favoriet. In Nederland komt de tomaat pas rond 1900 op het menu te staan. Nederlanders lusten hem wel meteen rauw.

**1900 - 1950** Kleur: donkerrood met strepen. Grootte: cherrytomaat en groter. In Nederland begint de tomatenteelt in kassen. In de eerste jaren exporteert men bijna de volledige kas-oogst naar Engeland. Vanaf het begin wordt hard gewerkt aan het verbeteren van de eigenschappen van de tomatenplant. Daartoe past men de techniek van het kruisen toe. De Nederlandse kastomaat wordt gekruist met wilde tomatensoorten. Zo weet men in de eerste helft van de twintigste eeuw de groei van de kastomaat te versnellen. Voordeel: meerdere oogsten per jaar en dus een hogere opbrengst per vierkante meter kas.

**1950 - 1980** Kleur: rood. Grootte: de grotere tomaat zoals die nu ook in de winkel ligt. De wetenschappers James Watson en Francis Crick ontrafelen de structuur van DNA: de erfelijke informatie die in de cel van elk organisme is opgeslagen. Genetici slagen er voor het eerst in om de erfelijke informatie van bacteriën te veranderen. Ze gaan nu ook proeven doen om planten genetisch te modificeren.

**1980 - 2005** Kleur: rood en geel. Grootte: van klein tot groot, zoals ze nu ook in de winkel liggen. Vanaf dat moment richt de veredeling van tomaten zich vooral op het verbeteren van de smaak. Ook wordt een groter scala aan varianten ontwikkeld voor toepassing in verschillende gerechten. Binnen enkele jaren liggen de cherrytomaat, de trostomaat, de romatomaat en de gele tomaat in de supermarkt. Deze tomaten worden allemaal verkregen door natuurlijke selectie. In 1994 werd in de Verenigde Staten voor het eerst een tomaat op de markt gebracht die genetisch was gemodificeerd en daardoor een lange houdbaarheid had. In Europa is genetische modificatie verboden en zal je geen GGO tomaten in de winkel aantreffen.

### 2005 - 2012

In 2005 vonden de zwagers Ab van Marrewijk en Jos van Mil een klein zoet tomaatje in de vorm van een kleine pruim. Ze bedachten dat dit wel eens een gezond snoepje voor kinderen zou kunnen zijn. Onder de naam Tommies brachten ze deze tomaatjes op de markt. Nu zijn ze niet meer weg te denken en eet iedereen wel eens snoeptomaatjes.

### 2012 tot nu

In 2012 slaagden wetenschappers erin de genetische code van de tomaat te kraken. De ontdekking maakt dat tomatenvariëteiten die beter bestand zijn tegen ziektes en uitdroging sneller geselecteerd kunnen worden. Tegelijk wordt een nieuw licht geworpen op de evolutie van de tomaat. Waardoor we in de toekomst nog vele nieuwe varianten zullen gaan zien.