



Goran Šimac • 02/09/2023 u 18:07 •

Što čini dobre ljude dobrima? Najčešće je to neko općedruštveno korisno djelovanje, zalaganje za boljitak drugih ljudi i zajednica, kulture, prirode, umjetnosti, znanosti, medicine, humanitarni rad, spašavanje siročadi, potlačenih i ugroženih ljudi, sakupljanje hrane za gladne, vode za žedne, novca za siromašne, građenje kuća za beskućnike, pomaganje bolesnima i nemoćnima, briga o ugroženim i napuštenim životinjama, borba za šume, planine, vode, mora... i tako dalje.

Po toj nekoj logici i **Pascal Antigny** spada u dobre ljude, odnosno u našu istoimenu rubriku ***Dobri ljudi***.
Zašto? Zato što je neumorni borac za **zaštitu – rajčica**. Taj nekadašnji francuski policajac kojemu je posao bio štititi red i zakon, još 1985. godine se pretvorio u zaštitnika rajčica.

Zašto?

Pa to je danas valjda jasno svakom inteligentnijem čovjeku: umjesto tisuća raznovrsnih i raznobojnih vrsta pomidora različitih oblika, ljudima se nude pretežno dvije-tri sterilne umjetno u laboratorijima i tvorničkim hangarima proizvedene vrste rajčica, najčešće bez ikakve nutritivne vrijednosti, a s još manje ukusa i slasti, Neki ljudi, posebice mlađi, i ne znaju kako rajčica može biti vrlo ukusna, a ne ***kartonska, bezukusna plastična i beskorisna tvorevina*** kakvu se može kupiti u većini trgovačkih centara i trgovina.

Paradajz-heroj Pascal

Naš **paradajz-heroj Pascal** još je 1985. godine shvatio kako rajčice treba štititi, te brižljivo paziti na one starinske sorte koje rapidno iščezavaju pod pritiskom agresivnih industrijalaca koje proizvode bezdušno i bezukusno povrće, bogate se i usput stanovništvo čine nezdravijim.



Pascal Antigny

Od 1985. Pascal Antigny sakuplja rajčice. Gotovo 4000 različitih sorti raslo je u njegovom vrtu u Aisneu, a jedna od sorti čak nosi njegovo ime, '*Pascal de Picardie*', a koja je nastala prvotno u SAD-u pod nazivom *divlji konj*, no onda je premeovana u Pascalovo ime.

Pascal je osnovao je davno udruhu **Cultive ta rue** (u prijevodu *kultiviraj svoju ulicu*) a koja se bavi već desetljećima bavi promicanjem urbanog ozelenjavanja i zaštite starih sorti, onome što se tek sad počinje prakticirati u hrvatskim gradovima ugroženima divljačkom betonizacijom i uništavanjem zelenih površina.

Zanimljivi su bili njegovi počeci...

-Godine 1985. imao sam nekoliko vrsta rajčica u svom vrtu, a imao sam i djevojku koja je radila u Moskvi. Pili smo tako kavu u mom vrtu, gledala je moje rajčice i objašnjavala mi da je u Rusiji vidjela ogromne rajčice. Kad je ponovno došla u Francusku, donijela mi je tri sjemenke koje je sakrila u grudnjak – tada se iz Rusije nije ništa smjelo izvoziti... Prvi plodovi koje sam ubrao imali su 1.282 kile! I tako sam počeo sakupljati kolekciju rajčica. Na početku sam imao 50 vrsta, pa 100, pa 200... I tako sam došao do brojke od **3.847 vrsta rajčica**... sve sam ih uzgojio. Ipak, moram napraviti potpuni popis svoje zbirke, datoteke postaju prevelike, već imam dva računala... – priča **Pascal**, svojevrsni kralj rajčica.

Pomoljubac Pascal

U svom vrtu u **Quierzy-sur-Oise (Aisne)**, odnosno zemljištu od 5000 m² uzgojio je vrste koje su nama nezalicama potpuno nepoznate npr.: *Xanadu Green Goddess, Tschornoya Strastj, Ukrainian Sabre, Pamplemousse Du Grand Père, Abrikosovyy Lapot, Anawine, Bear Wallow Canary, Fleur de RéAgir, Purple Sunrise, Pili San Fiz, Yvan Kupola*...

U Uskom krugu rajčicofila **Pascal Antigny** poznat je kao bijeli vuk.

-Sušimo sjemenke koje šaljemo po cijelom svijetu, u Sjevernu Koreju. U 2022. prodali smo ili ponudili oko 22.000 paketića sjemena. Računajte 2 € po maloj omotnici blaga za presađivanje. Možete birati između više od 6000 sorti. Kod kuće imam sjemenke u dnevnoj sobi, laboratoriju, na tavanu, posvuda. Čak ih imam kod mame 500 km dalje... Sakupljam rajčice od 1985. Tada sam sadio rajčice na ulicama čim bih vidio mali komadić nenaseljene zemlje... Jednog sam dana htio napraviti vrt rajčica u gradu, u Chaunyju. Posudili su mi komad zemlje usred društvenih zgrada, držao sam predavanja o uzgoju rajčice volonterski. Kako bih i službeno mogao održavati tečajeve, stvorio sam udrugu, Cultive ta rue. Od tada su mi se pridružili kolekcionari – veli ***pomoljubac Pascal***.

Osim interesa sakupljača, očuvanje njegovih sorti znači očuvanje bioraznolikosti...

-Industrija rajčice prodaje tek nekoliko desetaka sorti... No, ima li starih sorti ili ne, pogotovo obiteljskih u svim zemljama. U Francuskoj mi je jedna osoba koja je pet generacija uzgajala veličanstvenu ogromnu crvenu rajčicu poslala sjemenke jer nije željela da ta sorta nestane. Potrebno je prostora i... puno vremena! To je strast. Bio sam policajac, ali uvijek sam vrtlario. Razbistrilo mi je glavu... Trebalo mi je. – veli **Pascal Antigny**.

Planina zlatnog meda

Njegovi kontakti doveli su Francuza do razmjene s poljoprivrednicima i uzgajivačima rajčica iz čitavoga svijeta. Iako je sada Rusija omražena država u zapadnom dijelu svijeta iz cijeloga planeta, ovaj Francuz bez vrznanja hvali rad ruskih poljoprivrednika.



Pascal Antigny

-One su te koje obrađuju zemlju dok su muškarci u tvornici. Čak i na vrhuncu sadašnjeg rata, nastavljamo razmjenu, Upravo sam dobio sjeme iz Sibira, za koje je farmer putovao 200 km kako bi mi ih uspio poslati. Tako se duga i jarko crvena **Slivka Ruman** (vrsta rajčice op.a.a) našla u Briselu. Biljka je apsolutno jedinstvena u svijetu. Mi je jedini imamo. Moja omiljena sorta dolazi iz Kazahstana: to je Zolotyyo Gori Medeo. To znači “planina zlatnog meda”. Njegov okus je nešto poput kruške i manga. Neke uzgajam samo zbog izgleda. Ali ih volim i jesti. Jer ne želim jesti govna – veli Francuz bez vrznanja.

A on kad kaže gov.. pritom misli na katastrofalnu i po mnogima zločinačku praksu da se umjesto tisuća raznovrsnih i raznobojnih vrsta rajčica različitih oblika i okusa, ljudima nude pretežno dvije-tri sterilne umjetno stvorene vrste rajčica uzgojene u tko zna kakvim uvjetima, najčešće bez ikakve nutritivne vrijedosti, a još manje ukusa i slasti.

I Pascal je bio na dvodnevnom spektaklu i prazniku rajčica: na **Festivalu rajčica u Belgiji**.



Festival rajčica

-Bili smo na festivalu rajčica u Belgiji idemo i na druge festivale. Donosimo između 800 i 1000 sorti. Ono što je lijepo je da nam dolazi puno mladih ljudi, počinju vrtlariti...Idemo i na druge slične festivale. To nam omogućuje da zadržimo sorte. Osim toga ovo je i odgovor na financijsku krizu – vrtlarstvo je ekonomično – i krizu povjerenja u industrijske proizvode, na želju da jedete manje, ali bolje. To je dobar znak! – kaže **Pascal**.

Festival rajčice

Dakle, nedaleko od Bruxellesa je održan tradicionalni **Festival rajčice** na kojem je izloženo nevjerojatnih – **1504 sorte rajčice, pomidora, poma, paradajza, tomata...** kojega su prije 9 godina pokrenuli vizionari iz jedne belgijske farme smještene nedaleko od Bruxellesa – farme **Ferme Nos Pilifs**. Ta farma se bavi nizom

korisnih djelatnosti, zapošljava brojne osobe s invaliditetom, promiče zdravu poljoprivredu i organizira nadaleko poznati svjetski festival rajčica.

Proizvođači okusa, kolekcionari, znalci, gurmani predstavljali su svoje proizvode napravljene *s poštovanjem i ljubavlju prema zemlji* 26. i 27. kolovoza 2023. godine na seoskom imanju **Nos Pilifs**.



Pascal među rajčicama

“Zašto festival rajčica?”, postavljali su novinarsko pitanje organizatorima.

-Zato jer je rajčica iznimno reprezentativna, posebice u okolnostima ograničenog izbora koji se na tržištu nudi potrošačima općenito. Danas još uvijek na policama trgovina i supermarketa nalazimo nekoliko sorti rajčice, no to nipošto ne predstavlja bogatstvo i raznolikost okusa koje možemo otkriti jedino ako smo informirani. Naši su tanjuri ujednačeni, okusi standardizirani, za svako voće, svako povrće nudimo nekoliko sorti odabranih zbog njihove produktivnosti, lakoće uzgoja, niske cijene. Priroda je mnogo velikodušnija od toga. Neki entuzijasti, proizvođači, sakupljači, sjemenarske kuće odlučili su se ponuditi i ponuditi više izbora, više okusa, više boja. Odlučili su “spasiti” sorte voća i povrća i sačuvati ih kako bi ih ovjekovječili. Zajedničko im je to što vole njegovati različitost, znatiželju koja omogućuje razmišljanje izvan okvira – veli **Martine Cornil** iz organizacije Festivala rajčica.

Posjetitelji upoznaju i kušaju stare rajčice i povrće. Dobivaju i informacije o (ekološkoj) sjetvi i uzgoju vlastitog voća i povrća, a i za djecu ima puno zabave, a u prodaji su i sjemenke i povrće, te je predstavljeno

više od 1500 sorti rajčica.

Priroda mora ostati slobodna

Festival rajčice u Bruxellesu 2023. deveto je izdanje sada već tradicionalne manifestacije u **Ferme Nos Pilifs**. Prema riječima direktora Benoîta Ceysensa, 35 izlagača oduševilo je **5000 do 6000 posjetitelja**.

Odabrane su i najbolje rajčice po mišljenju stručnog žirija koji se morao itekako najesti pomidora prije nego li su proglasili šampionsku vrstu. Nismo uspjeli doznati koja je pobijedila ove godine.



Rajčica vrste Pascal

-Štitimo takozvane sorte bez ikakve komercijalne kvalitete. Potpuno se protivimo ideji prisvajanja biljaka: **priroda mora ostati slobodna!** – poručuje bivši policajac **Pascal**.

Ipak, u realnosti su okolnosti drukčije, a to je jasno svakome pametnijem nakon odlaska u najbližu trgovinu voća i povrća.

Iako se Talijani ponašaju kao da su oni izmislili rajčicu, to naravno nije istina, kao što nisu izumili špagete, nego su to prije više tisuća godina učinili Kinezi.

Rajčica, poma, paradajz, pomidor, tomata, kavada, zlatna jabuka, paradižnik, rajska jabuka... (*Solanum lycopersicum*) jednogodišnja biljka iz por. pomoćnica (*Solanaceae*), potječe iz Južne Amerike, **uvezena je iz Meksika od strane španjolskih konkvistadora u 1493.**, a prvi ju je opisao liječnik i botaničar Mattioli 1554. godine.

Navodno je **konkvistador Cortés** bio prvi europski obožavatelj rajčice. Kad se ne bi prijsjetili nekih stravičnih grozota koje su španjolski ‘osvajajući’ počinili dospjevši u Južnu Ameriku, gdje su monstruozno, okrutno i svirepo pokoravali, zlostavljali i pljačkali ondašnje stanovništvo, uglavnom zato da bi se domogli zlata, možda bi taj podatak bio i simpatičan, a Cortesa bi mogli smatrati ‘influenserom’ koji za plaću promovira rajčice.

Festival valjanja u rajčicama

No europski pljačkaški kolonijalizam kroz povijest nije nimalo simpatičan.



La Tomatina

Prije Kolumba Azteci su je zvali **tomatl**, odakle je preuzet naziv u španjolski jezik **tomate**. Koliko se rajčica udomaćila na Starom kontinentu, možda najbolje pokazuje **La Tomatina**, festival rajčice u **španjolskoj pokrajini Valenciji**, a koji izaziva različite osjećaja kod ljubitelja rajčice.

La Tomatina je festival koji se održava u valencijskom gradiću **Buñol**, na istoku Španjolske, a na kojem se sudionici gađaju rajčicama i upuštaju u borbu rajčicama čisto iz zabavne svrhe i to čine od završetka drugog svjetskog rata svake zadnje srijede u kolovozu, kad većina rajčica sazrije. Neki smatraju bogohulnim manifestacijom u kojem se ljudi gađaju rajčicama i valjaju u njezinom soku umjesto da je pojedu, dok je drugima to vrlo zabavno.

La Tomatina je započela slučajno nakon neke svađe na tržnici u kojoj su se seljani gađali povrćem, a onda je sljedeće godine inscenirana svađa koja je završila sličnim ishodom, a priredila je grupa mladih. Potom se to ponavljalo i sljedećih godina, no vlasti nisu bile zadovoljne tim zbivanjima pa su nastojale zabraniti ju. Zabranjivao ju je i zloglasni Franco jer nije imala dovoljnu ‘vjersku vrijednost’, a potom su to činile vlasti još nekoliko puta. Ipak, zbog toga što je uočen komercijalni potencijal, godine 2002., La Tomatina u Buñolu je proglašena je **Fiestom od međunarodnog turističkog interesa** od strane španjolskog Sekretarijata za turizam.

Inače, u 2015. godini je u Tomatini bačeno gotovo **145 000 kg rajčice**, a što bi moglo biti dovoljno za 145 tisuća ručkova za četiri osobe, odnosno dostatno hrane za oko milijun ljudi.

Koliko je cijenjena govori i podatak da je nazvana rajčica, u smislu ploda koji je **došao iz raja**, a naziva se i **zlatnom jabukom**. Uzgaja se u toplijim dijelovima svih kontinenata radi jestivih plodova koji se upotrebljavaju svježi, kuhaju, konzerviraju ili prerađuju. Rajčica je botanički voće, dok se trgovački i kulinarski smatra povrćem.

Ljudi su diljem svijeta osnovali udruge, udruženja, asocijacije, institute za rajčice, priređuju simpozije, festivale, okrugle stolove o paradajzu.

I u Hrvatskoj smo imali svojevrni festival rajčice: ***Paradajz from Paradise***, festival posvećen lokalno uzgojenim rajčicama, održan je u Svetoj Nedelji, u parku na jezeru Kipišće od 24. do 26. lipnja.

U Pakoštanima se održavao festival rajčica, a nije nam poznato je li se ta zanimljiva tradicija održala.

Rajčica je kroz stoljeća postala vodeći proizvod naših povrtnjaka i hrana s tanjura. Šalša od pomidora, paradajz-sos, juha od rajčice, sok od poma, *konšerva*, konzervirana koncentrirana rajčica, kečap... Nema tko

ne zna za nju. Crvena, žuta, zelena, crna, okrugla, spljoštena, rebrasta... njezine su karakteristike višestruke, kao i anegdote koje prate njezinu rasprostranjenost.

Pascal je napisao i knjigu *Vodič kroz rajčice*, a u njoj je opisao karakteristike ‘svega’ **250 sorti**, te izgled lišća i ploda (boja, masa, oblik) i ponudio mnogo savjeta za pripremu sjemena, uzgoj biljaka i suzbijanje bolesti i štetnika.

Naš heroj Pascal je zbog svoje borbe za očuvanje rajčica nesumnjivo dobar čovjek i zaslužuje mjesto u našoj rubrici **Dobri ljudi**.

A na kraju evo i [poveznice na recepte s rajčicama](#).

**Tekst je realiziran uz pomoć sredstava iz Projekta poticanja novinarske izvrsnosti 2023. – Agencije za elektroničke medije.*