LITORALPRESS

Fecha: 16-06-2025
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Mundo Mayor
Tipo: Noticia general
Título: José Bahamondes: "Seguir conectado con la tierra es como una terapia"

Pág. : 6
Cm2: 419,4

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

Agricultor de 91 años, considerado "el guardián del tomate limachino"

José Bahamondes: "Seguir conectado con la tierra es como una terapia"

Tuvo una infancia complicada y comenzó a trabajar el campo desde pequeño. Allí encontró una forma de salir adelante, cultivar una familia y cosechar alegrías. Defensor de las tradiciones del agro chileno, ha dedicado su vida a la preservación de este tomate, "cuyo sabor no se compara con nada". "Creo que debería hacerse mucho más para conservarlo", sentencia.

C. González

Por su sabor dulce y que remite al pasado, su color rojo intenso y su aroma persistente, el tomate limachino ocupa un lugar destacado en la gastronomía tradicional chilena y es considerado como uno de los mejores en su tipo en el país. Que esta antigua variedad no haya sucumbido ante la llegada de nuevos híbridos y pueda seguir siendo degustada a futuro es una de las labores que durante décadas ha llevado a cabo José Bahamondes.

Nacido en la misma tierra que el fruto al que se comprometió preservar, este agricultor de 91 años es conocido como "el guardián del tomate limachino", debido a las semillas antiguas que se ha dedicado a atesorar y cuya técnica de cultivo y conservación enseñó a diferentes generaciones de campesinos. Labor por la que fue reconocido como uno de los 100 Líderes Mayores por la Fundación Conecta Mayor, la U. Católica y "El Mercurio".

"Desde que era chico me dediqué a trabajar en el campo y cuando comencé con los tomates, me encariñe con eso y no los solté más. Su sabor no se compara con nada", cuenta al teléfono desde su casa en Limache.

El origen de este tomate se remonta a la introducción de semillas genovesas y francesas por inmigrantes italianos a principios del siglo pasado, las que fueron cultivadas con éxito por agricultores locales, como José —sobre todo a partir de los años 40 y 50—, dando lugar a la variedad distintiva que se conoce hasta hoy.

El surgimiento en las décadas posteriores de variedades híbridas, con un ciclo de vida más largo, pero menos sabrosas, fue quitándole terreno al tomate limachino en ferias, mercados y cocinas, y casi llevándolo al olvido, de no ser por el esfuerzo de personas como él, que continuaron cultivándolo y preservando sus semillas.

—¿Por qué cree que el tomate limachino es considerado uno de los mejores tomates de Chile?

"Todos dicen que el tomate limachino es el mejor, el más jugoso, carnudo, con buen aroma; nada que ver con los tomates que salen ahora, más desabridos, fibrosos. No hay comparación. Yo creo que tiene varias cosas que lo hacen especial: su sabor, su aroma, su color… Se cultivaba en forma natural, sin fertilizantes químicos; con tiempo y paciencia. En los mejores años, plantábamos mucho y se mandaban a Santiago y a otros lugares en carretelas, luego en tren y después en camiones a la Vega. Creo que debería hacerse mucho más para conservarlo".

Crecer rápido

José Bahamondes llegó al mundo justo al comienzo del año 1934, el 1 de enero. Desde entonces, "siempre hubo doble abrazo: de Año Nuevo y de cumpleaños", dice entre risas.

De eso han pasado 91 años y asegura que, "así como voy, llegaré a los 100 sin problema. Me falla una rodilla y aunque estoy medio jodido de la cintura a veces, los brazos los tengo impeques. Y la memoria también".

Y da pruebas de ello a lo largo de la conversación: recuerda cada detalle de lo que le ha tocado vivir, con sus penas y alegrías, pero con gran resiliencia.

Tenía apenas 8 años cuando su mamá murió a causa de tuberculosis. Ella tenía 32 años y dejó a cinco niños huérfanos; José era el penúltimo (y es el único de sus hermanos que sigue vivo hoy).

"Mi papá no se hizo cargo y se desarmó la casa y la familia. Anduvimos dando bote por harto tiempo, pasando hambre; tuvimos que arreglárnoslas solos, crecer rápido. Fue duro, las pasamos negras, pero aquí estoy".

Sus dos hermanas mayores se fueron a vivir a Viña del Mar. Poco tiempo después, una de ellas, ya casada, se instaló en Quilpué y se llevó a vivir con ella al pequeño José. "El marido tenía otra hembra y le pegaba a mi hermana; un día por defenderla, me pegó a mí también y me echó de la casa".

Entonces recibió el apoyo de su abuela materna, a quien en una ocasión acompañó a visitar a un hijo que trabajaba en la Hacienda el Cajón, en San Pedro, cerca de Quillota. "Me encantó ese lugar; había hartos animales, caballos, y sembrados", cuenta. Aquella fue su primera aproximación al trabajo rural y supo que ese sería su camino.

Unos días después, decidió partir solo de vuelta a la hacienda. "Subí al tren sin nada, con lo que tenía puesto; el encargado de cobrar los boletos me quiso bajar, pero cuando le conté mi historia, se compadeció, me dijo que me escondiera y me dejo continuar". Después del viaje y de caminar unos kilómetros, llegó a la casa de su tío justo a la hora de almuerzo. "Te quedas aquí; no te vas más", le dijo.

Se instaló a vivir con él, quien le transmitió el amor por las tradiciones agrícolas y le enseñó a trabajar la tierra, pero en particular el cultivo de papas, porotos y choclos. Los tomates vendrían después.

Un orgullo

Tras terminar el servicio militar, y buscando qué hacer, uno de sus hermanos lo puso en contacto con agricultores italianos que por esos años se dedicaban a financiar el cultivo de tomates y necesitaban medieros: ellos ponían la tierra y el dinero, y muchachos jóvenes, como José, la mano de obra y el trabajo. "Había potreros enteros para hacer plantaciones de tomates; yo no tenía plata ni herramientas, pero le puse empeño y le agarré cariño. Entonces comencé a ganar plata y no solté más esa pega".

Fue ese mismo trabajo el que le permitió formar una familia como la que no tuvo. "Pu-

CEDIDA

José Bahamondes acompañado de su familia, hijos, nietos y bisnietos,

100 LM Líderes Mayores

RECONOCIMIENTO ANUAL A PERSONAS 75+ QUE IMPACTAN EN LA SOCIEDAD

LITORALPRESS

Fecha: 16-06-2025
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Mundo Mayor
Tipo: Noticia general
Título: **José Bahamondes: "Seguir conectado con la tierra es como una terapia"**

Pág. : 7
Cm2: 847,5

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

El cultivo de tomates lo comenzó a medias con agricultores italianos.

CEDIDA

En un almaciguero selecciona y conserva semillas antiguas de tomates y otras plantas.

CEDIDA

Con Lucía Figueroa, su esposa por 62 años, y dos de sus tres hijos.

CEDIDA

"Así como voy, llegaré a los 100 sin problema", dice con optimismo.

CEDIDA

Aunque ya está retirado del trabajo agrícola, en su casa mantiene un pequeño huerto al que dedica horas del día.

de comprar donde vivo y llevar una vida tranquila".

Entre siembras y cosechas, a los pocos años apareció en su vida quien sería su esposa por 62 años, Lucía Figueroa. "Nos conocimos en un velorio; era pleno invierno, ella tenía frío y yo le ofrecí una bufanda nueva que tenía para abrigarse. Ahí comenzó todo".

En 1959 se casaron; tuvieron tres hijos —Ana, Ricardo y José—, quienes les dieron siete nietos. Hace muy poco llegó el séptimo de sus bisnietos. "Ninguno de mis hijos se dedicó al campo; a todos les dimos educación. Mi señora se fue hace cuatro años; ella fue mi mayor apoyo en todo y no estaría donde estoy sin su ayuda. Ahora vivo con una de mis nietas y cerca vive mi hija mayor, así que nunca estoy solo".

Con el humor de hombre de campo que deja escapar durante toda la entrevista, confiesa que sus días son serenos. "En la mañana descanso y en la tarde no hago nada", bromea.

Además de salir a "patiperrear" cada vez que puede, en su casa tiene un pequeño huerto, al que le dedica varias horas de la jornada, y también al almaciguero en donde selecciona y conserva semillas antiguas de tomates y otras plantas, que ha preservado con esmero. "Seguir conectado con la tierra es como una terapia", confiesa.

—Se dedicó por más de ocho décadas a trabajar la tierra, ¿cuánto ha cambiado la agricultura en estos años?

"Antes era un trabajo a mano, pesado, sacrificado, con bueyes y arado. Había que levantarse muy temprano y a veces trabajar hasta tarde, regando de noche; muchas veces era un trabajo mal pagado. Ahora hay pura tecnología, riego por goteo, máquinas que seleccionan los tomates. Antes eso se hacía a mano… Las maquinarias reemplazaron a muchos brazos. Además, la vida en el campo ha cambiado mucho; ahora los jóvenes no quieren trabajar la tierra, quieren cosas fáciles, sin esfuerzo. No sé qué va a pasar con eso porque la gente ya no tiene conexión con la tierra. Además, muchas tierras agrícolas han sido transformadas para construir viviendas. Entonces en algún momento ya no vamos a tener dónde cultivar".

—¿Qué lo motivó a preservar las semillas de tomate?

"Comencé de a poco. Antes uno mismo sacaba las semillas para hacer nuevos cultivos; ahora todo se compra. Lo mismo hacíamos con la cebolla, el repollo, la coliflor, la albahaca… Entonces empecé a seleccionar las mejores semillas de tomate y las guardaba para mi uso personal, pero después también para conservarlas y que no se perdiera la calidad. Y fui enseñando la técnica a nuevas generaciones.

—Por su trabajo es conocido como "el guardián del tomate limachino" y fue elegido como uno de los 100 Líderes Mayores, ¿qué significan estos reconocimientos para usted?

"Que hice las cosas bien. Imagínese, de criarme a pata pelada en el campo y llegar a ser un personaje y un buen ejemplo para otros significa que hice bien mi pega. No fui flojo, ni borracho, ni ladrón. Cada vez que salgo a dar una vuelta, me topo con personas que trabajaron para mí, cuando niños y jóvenes, y se acercan a saludarme con cariño, a preguntar cómo estoy. Algunos me vienen a ver a la casa. Eso me llena de orgullo y me hace sentir querido".